

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.

## FR SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797 (uniquement aux États-  
Unis et au Canada)  
33-975-129-576(France)

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

Heures : Tous les jours ouvrés de la semaine de 8h00  
à 20h00 EST

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

**ThermoPro**

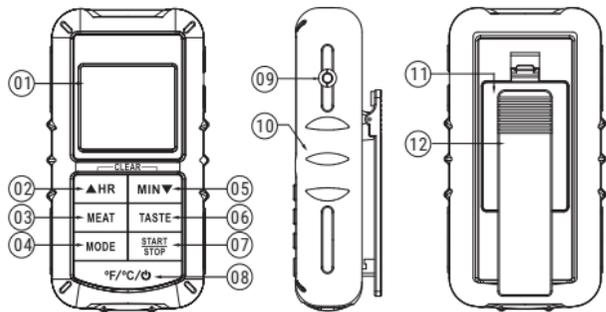


**Model No.: TP-06S**

**Cook Like A Pro Every Time!**  
**Digital Food Thermometer**

English..... 2    Français..... 14

## Key Definition



- |                |               |                        |
|----------------|---------------|------------------------|
| 01 LCD display | 05 MIN▼       | 09 Sensor socket       |
| 02 ▲ HR        | 06 TASTE      | 10 Soft rubber sleeve  |
| 03 MEAT        | 07 START/STOP | 11 Battery Compartment |
| 04 MODE        | 08 °F/°C/☺    | 12 Belt Clip           |

**LCD (Liquid Crystal Display)** – Displays all icons, temperature and timer. The back light will flash Blue once the temperature increases 10°F, will change to Green when the temperature is within 15°F of the set temperature and will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.

**CLIP** – Battery compartment clip.

**Sensor socket** - Probe cable outlet hole.

**BATTERY COMPARTMENT** – Holds 2 AAA batteries.

## Buttons

- MODE** – Press to select thermometer or timer mode.
- HR ▲** – In timer mode, press to set hour. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second. In thermometer mode, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second.
- °F/°C/☺** – Press and hold it for 2 seconds to turn on /off the unit. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
- MIN▼** – In timer mode, press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second. In thermometer mode, press to decrease the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will decrease 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 switches 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, select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

## Installing Batteries

Open the battery compartment and insert two AAA batteries with correct polarity.

## Turn On/Off The Unit

Press and hold “°C/°F/⏻” for 2 seconds to turn on/off the unit.

## 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 unit 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). 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 unit will beep and the LCD back light will turn red.

## 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” display advising 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 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.

## Procedure for typical use on an outdoor grill:

The following typical example will go through the steps to have the Professional 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. Please correct load 2\*AAA batteries.
2. Place steak and hot dogs on grill rack.
3. 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.
4. 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.
  5. Press MEAT so BEEF is displayed.
  6. Press TASTE so MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
  7. Press MODE to change to timer mode.
  8. 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.
  9. When 5 minutes are up the unit will beep for 60 seconds.
  10. When the temperature of probe in the steak reaches 55 °F the LCD back light will flash blue.
  11. When the temperature of probe in the steak reaches 135 °F the LCD back light will flash green.
  12. When the temperature of probe in the steak reaches 150 °F MEDIUM the nit will beep and the LCD back light will flash red.
  13. Press STOP to turn off the alert.

14. 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.
15. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.

## HELPFUL HINTS

- If the unit 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.
- 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 Use 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 unit to direct heat or surface.
- Do not use stainless steel probe in microwave oven.

## Cleaning

- 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.
- 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.

## Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies with the basic requirements and applicable regulations of the EMC Directive 2014/30/EU. The complete declaration of conformity can be found at: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

## Disposal



### Meaning of the “Dustbin” Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer

use to the collection points provided for their disposal.

- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



**CAUTION:** Batteries/rechargeable batteries must not be disposed of with household waste!

- The batteries must be removed from the appliance.
- Take spent batteries to the appropriate collection point or to a dealer.
- Your town or local authority can provide information about public collection points.

This symbol can be found on batteries/rechargeable batteries which contain hazardous:



- Pb = contains lead
- Cd = contains cadmium
- Hg = contains mercury
- Li = contains lithium

## 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)  
44-203-769-1321(UK)

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

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

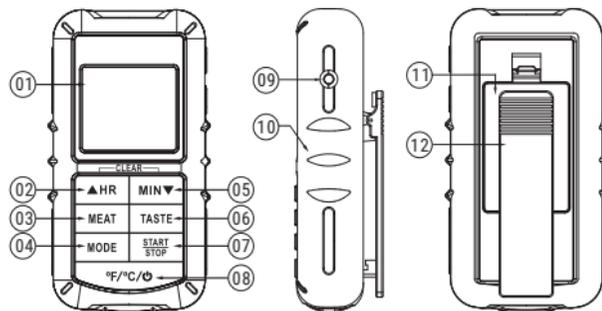
1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)



Modèle No.: TP-06S

Cuisiner comme un chef en tout temps!  
Thermomètre numérique pour Aliments

## Aperçu de l'appareil



- |              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| 01 Écran LCD | 07 START/STOP                   |
| 02 ▲ HR      | 08 °F/°C/⊞                      |
| 03 MEAT      | 09 Entrée du Capteur            |
| 04 MODE      | 10 Accroches en caoutchouc doux |
| 05 MIN▼      | 11 Compartiment des Piles       |
| 06 TASTE     | 12 Clip Ceinture                |

**LCD (Écran à cristaux liquides)** – Écran pour toutes les icônes, la température et le minuteur. La lumière s'allumera en bleu une fois que la température aura atteint 5,5°C (10°F), deviendra verte quand elle sera à 8,3°C (15°F), puis deviendra rouge quand elle approchera la température prédéfinie. Voir le diagramme de l'écran LCD pour des informations détaillées.

**CLIP** - Clip du compartiment des piles

**Entrée du Capteur** – Trou contenant le câble de la tige  
**COMPARTIMENT DES PILES** - pour deux piles AAA.

## Boutons

1. **MODE** – Appuyez pour sélectionner le thermomètre ou le minuteur.
2. **HR ▲** – En mode Minuteur, appuyez pour configurer les heures. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, les heures augmenteront de 10 heures par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, la valeur de la température augmentera de 10 degrés par seconde.
3. **°F/°C** – Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre les fonctionnalités du appareil. En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner les mesures de la température en Celsius ou Fahrenheit.
4. **MIN ▼** – En mode minuteur, appuyez pour configurer les minutes. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, les minutes augmenteront de 10 minutes par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour

baisser la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 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), LAMB (agneau) et FISH (poisson). En mode minuteur, le bouton permet de passer des minutes aux heures pour la durée, 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, A POINT/CUIT et BIEN CUIT.

## Installation des piles

Ouvrez le compartiment de la batterie et insérer deux piles AAA en respectant la polarité.

## Activer / Désactiver L'Unité:

Appuyez et maintenez « °C/°F/°C » pendant 2 secondes pour allumer/éteindre l'appareil.

## Mesurer la température de la viande selon les critères sanitaires 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
2. Appuyez sur VIANDE pour sélectionner le type de 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 (165°F).
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 maintenez 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.

## Utiliser le Minuter

### 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.

### Procédure pour une utilisation normale avec un grill:

L'exemple suivant vous montrera toutes les étapes pour obtenir une cuisson de professionnel, le thermomètre vous alertera quand un steak de bœuf est cuit à point (selon les critères de l'USDA), et vous rappellera de retourner les hot dogs au bout de 5 minutes.

1. Chargez deux piles AAA correctement.
2. Placez le steak et les hot dogs sur la grille du barbecue.
3. 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.
4. 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.

5. Appuyez sur VIANDÉ pour que BOEUF apparaisse.
6. Appuyez sur GOÛT pour qu'A POINT apparaisse et 65°C soit visible en tant que TEMP SET.
7. Appuyez sur MODE pour changer vers le mode minuteur.
8. 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.
9. Quand les 5 minutes sont écoulées l'unité sonnera pendant 60 secondes.
10. Quand la température de la tige dans le steak atteint 13°C, la lampe LCD deviendra bleue.
11. Quand la température de la tige dans le steak atteint 57°C, la lampe LCD deviendra verte.
12. Quand la température de la tige dans le steak atteint 65°C A POINT, l'unité sonnera, et la lampe LCD deviendra rouge.
13. Appuyez sur STOP pour éteindre l'alarme.
14. Ôtez le capteur de la tige du steak. 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 les touchez pas à mains nues.

15. Nettoyez la tige en acier inoxydable et séchez longuement après chaque utilisation.

## STUCES 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 ou l'humidité.
- 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 utilisez 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 l'unité 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.

### Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive CEM 2014/30 / UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

## Élimination



### Signification du symbole "Élimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les or-dures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévue à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.
- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.
- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.



**ATTENTION :** Ne jetez pas les piles/piles rechargeables avec les déchets ménagers!

- Enlevez les piles de l'appareil.
- Rapportez les piles usagées au point de collecte approprié ou à votre détaillant.
- La ville ou l'autorité locale du lieu de votre domicile peut vous donner des informations sur les points de collecte public.

Vous pouvez trouver ce symbole sur les piles/piles rechargeables qui contiennent des substances nocives:



- Pb = contient du plomb
- Cd = contient du cadmium
- Hg = contient du mercure
- Li = contient du lithium

### 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