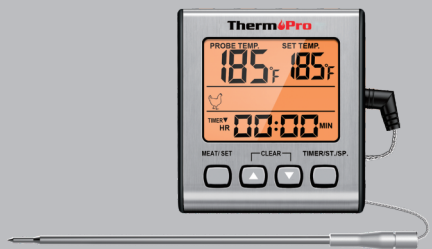
ThermoPro
TempTrack CORE



DIGITAL FOOD THERMOMETER

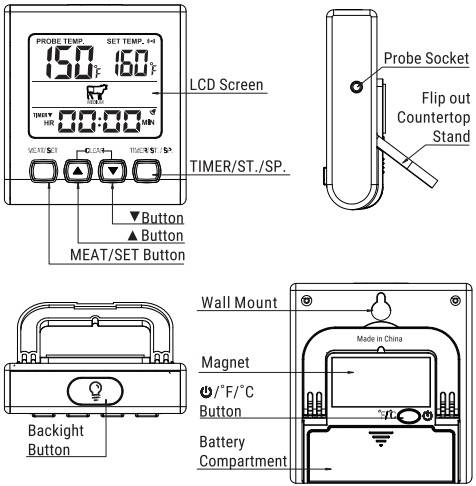
Instruction Manual

English..... 1 Français..... 15

16S-V20260528 EN FR

EN

Key Definition



Keys Definition

1. Probe Socket: Insert Probe into the corresponding socket to measure meat temperature.
2. LCD Screen: Displays temperature, count down timer and other information.

3. **⏻/˚F/˚C** Button: Press once to turn ON/OFF the Unit, Press and hold for 2 seconds to display temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. ▲ Button: Press ▲ to increase your desired cooking temperature if you do not want to use the pre-programmed meat temperature setting. In Timer mode, press this button to increase time. Press and hold the button to rapidly scroll through digits. To clear count down timer, press the ▲ and ▼ buttons at the same time.
5. ▼ Button: Press ▼ to decrease your desired cooking temperature if you do not want to use the pre-programmed meat temperature setting. In Timer mode, press this button to decrease time. Press and hold the button to rapidly scroll through digits. To clear count down timer, press the ▲ and ▼ buttons at the same time.
6. **MEAT/SET** Button: Press this button to select the meat type: Poultry ( ), Pork/Veal ( ), Ham ( ), Beef Med Rare/Fish ( ), Beef Medium ( ), Beef Well Done ( ), and User-Defined ( ), The pre-programmed doneness temperature for eachmeat type is recommended by USDA (U.S.

EN

Department of Agriculture). Press again to save selection.

7. **TIMER/ST./SP.** Button: Press and hold for 3 seconds to enter time setting mode. Then use ▲ and ▼ to set your desired cooking time. Press **TIMER/ST./SP/** to confirm hours and minutes. After setting, press **TIMER/ST./SP.** again to start the timer.
8. Button: Touch once to turn ON/OFF the back light of the screen. If no buttons are pressed for 10 seconds, the backlight will be automatically turned off. When the alarm sounds, the backlight will turn on and flash.
9. Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on countertop.
10. Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, an oven/BBQ.
11. Battery Compartment: Holds one AAA battery.

Note: This unit is designed to monitor cooking progress. Do not remove the probes once the cooking progress has begun. The internal temperature will be displayed on the unit outside of the oven.

Features & Specifications

1. Programmable alert with preset temperatures recommended by USDA for specific foods.
2. Stainless-steel probes with steel mesh cable to measure and monitor temperatures of meat.
3. Temperature Range of Probe: 14˚F to 572˚F (-10˚C to 300˚C).
4. Temperature Tolerance of Internal Food Reading: ±1.8˚F (±1.0˚C).
5. 99-hour and 59-minute countdown timer.
6. Temperature readings in ˚F or ˚C.
7. Flip-out counter top stand and magnet.
8. Uses 1 x AAA battery (included).

* If probe is not inserted into food and being used to monitor ambient temperature directly inside the oven or bbq, the temperature reading with heat above 200˚F (93˚C) will be accurate to within 2˚F to 5˚F (1.1˚C to 2.7˚C).

Battery Installation/Set Up

- Slide open the battery compartment door on the back of the unit.
- Insert one (1) AAA battery according to the polarity markings.

- Replace the battery compartment door.
- Remove the printed vinyl label from the LCD screen.

Important Notes/Warning

EN

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not touch hot probe or wire with bare hands or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause wire to deteriorate.
- When not in use, press once ⏻ to conserve the battery.
- Be sure to use a good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.
- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless-steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 716˚F (380˚C).

- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as it will result in faulty readings and/or damage.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: HHH for temperatures above range and LLL for temperatures below range.

EN

Operating Instructions

Using the Cooking Thermometer

- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe and cable in water. The probe/cable connection is not waterproof.
- Plug the temperature probe into the corresponding socket on the right side of the device.
- Make sure the probe cable is free of knots. Make sure the probe connector at the end of the cable is plugged into the socket completely. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show LLL.)
- Press and hold the ˚**F**/˚**C** button for 2 seconds on the back of the device to display the temperature in ˚F or ˚C.

EN

- Set your desired cooking temperatures by choosing Quick Temperature Setting or User-defined Temperature Setting. (see Section Quick Temperature Setting and User-defined Temperature Setting below)
- Insert the tip of the probe at least 2”/5cm into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The device must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probes.
- To prevent damage to the device, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. Press any button to stop the alert.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cables from the device. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.

Quick Temperature Setting

- Your digital cooking thermometer is pre-programmed with temperatures for various meats and doneness levels: poultry (165˚F), beef well (170˚F), veal/pork (170˚F), beef medium (160˚F), ham (160˚F) and beef med rare/fish (145˚F) based on the USDA recommendation. See the table below.
- Press the **MEAT/SET** button to select a meat type. Press ▲ or ▼ button to scroll through the meat types. Press **MEAT/SET** button again to confirm your selection (If you don’t confirm the setting after 10 seconds, the device will automatically confirm the selection).

Quick Temperature Setting

If you wish to change the preset temperature, you can set your own desired cooking temperature by simply pressing ▲ or ▼ button to adjust the temperature setting to your desired one. You can also continue to press **MEAT/SET** button to enter User-defined setting mode and then press ▲ or ▼ to set the temperature to your desired one.

NOTE:

a) If is displayed, the temperature is user defined.

b) When setting temperature, press and hold ▲ or ▼ to rapidly scroll through digits.

Preset Temperature Cooking Chart:

EN

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF MED RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Medium Rare	145˚F/63˚C
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140˚F)	160˚F/71˚C
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	160˚F/71˚C
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) –Well Done	170˚F/77˚C
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170˚F/77˚C
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	165˚F/74˚C

Countdown Timer

Your countdown timer can be used whether the thermometer is in operation or not.

EN

- The third row of the screen will display the timer information.
- Press and hold **TIMER/ST./SP** for 3 seconds to enter timer mode. When hours are flashing, use ▲ and ▼ to set your desired hours, then press **TIMER/ST./SP.** to confirm your selection. Minutes will now be flashing, use ▲ and ▼ to set your desired minutes then press **TIMER/ST./SP.** to confirm the time, then press again to start the timer.
- In timer mode, if no operation for 30 seconds, device will automatically exit the setting state. Once done setting the Timer, press **TIMER/ST./SP.** to start or stop the timer.
- Once the timer is active, ":" and "▼" are flashing.
- When the timer gets to 00:00, the alarm "di–di" will sound. Press any button to silence the alarm. The device has a timing memory and will automatically display the original timer setting when **TIMER/ST./SP.** is pressed to silence the alarm.
- To clear the timer, press **TIMER/ST./SP.** to stop the timer then press and hold **TIMER/ST./SP.** for

3 seconds to enter timer mode. Now, press the ▲ and ▼ buttons at the same time to clear the timer.

Cleaning & Care

EN

- The device is not waterproof. Do not expose connector of probe or probe socket to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.
- The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- Do not submerge the device in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.

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://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/

Disposal



Meaning of the "Dustbin" Symbol

EN

- 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 onthe 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.

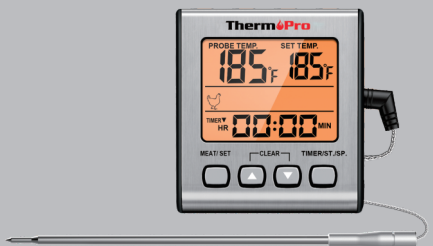
Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Customer Service by phone or email for instructions onhow to pack and ship the product to ThermoPro.

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

Customer Service

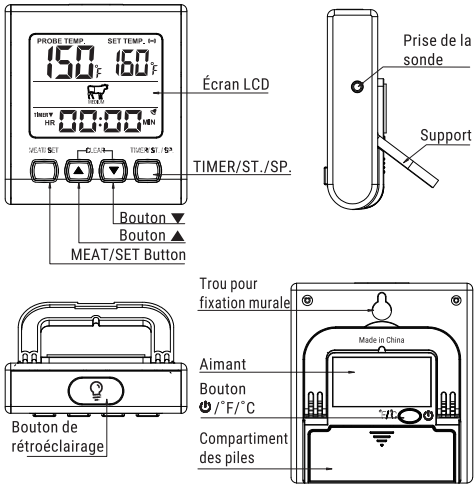
Telephone: 1-877-515-7797(USA & Canada)
49-215-493-19011(DE)
44-808-164-1683(UK)
61-180-057-7492(AU)
Email: service@buythermopro.com
Monday-Friday: 8:00am-8:00pm (EST)

ThermoPro
TempTrack CORE



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR ALIMENTS
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Image du produit



Explications des boutons

1. Prise de la sonde: Insérez la sonde dans la prise correspondante pour mesurer les températures de la viande ou du barbecue.
2. Écran LCD: Affiche les températures, un minuteur et d'autres informations.

FR

3. Bouton ⏻/°F/°C: Appuyez une fois pour allumer ou éteindre l'appareil. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour afficher les températures en Celsius ou Fahrenheit.
4. Bouton ▲: Appuyez sur le bouton ▲ pour augmenter la température de cuisson désirée si vous ne souhaitez pas utiliser de paramètre de cuisson de la viande préprogrammé. En mode Minuteur, appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée. Laissez appuyer sur le bouton pour faire augmenter la valeur rapidement. Pour effacer les données du minuteur, appuyez sur les boutons ▲ et ▼ en même temps.
5. Bouton ▼: Appuyez sur le bouton ▼ pour diminuer la température de cuisson désirée si vous ne souhaitez pas utiliser de paramètre de cuisson de la viande préprogrammé. En mode Minuteur, appuyez sur ce bouton pour diminuer la durée. Laissez appuyer sur le bouton pour faire diminuer la valeur rapidement. Pour effacer les données du minuteur, appuyez sur les boutons ▲ et ▼ en même temps.
6. Bouton **MEAT/SET**: Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le type de viande : volaille ( ), porc/

veau ( ), jambon (HAM), boeuf à point/poisson (RARE), boeuf à point (MEDIUM), boeuf bien cuit (WELL), barbecue et configuration de l'utilisateur ( ). Les paramètres préprogrammés de température de cuisson pour chaque viande sont recommandés par l'USDA (Département de l'agriculture américain). Appuyez de nouveau pour enregistrer la sélection.
7. Bouton **TIMER/ST./SP.**: Laissez appuyer pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de paramétrage de la durée. Utilisez ensuite les boutons ▲ et ▼ pour définir la durée de cuisson de votre choix. Appuyez sur **TIMER/ST./SP** pour confirmer les heures et les minutes. Après la configuration, appuyez de nouveau sur ce bouton pour démarrer le minuteur.
8. Bouton : Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le rétroéclairage de l'écran. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 10 secondes, le rétroéclairage sera automatiquement éteint. Le rétroéclairage s'allumera et clignotera lorsque l'alarme retentit.
9. Support de table: Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface plane pour le voir facilement.

10. Aimant: Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface métallique, comme par exemple un four ou un barbecue.
11. Compartiment des piles: Contient une pile AAA.

Remarque: Cet appareil est conçu pour contrôler la progression de la cuisson. Ne retirez pas les sondes pendant la cuisson. La température interne sera affichée sur l'unité à l'extérieur du four.

FR

Caractéristiques Et Spécifications

1. Alerte programmable avec les températures préprogrammées recommandées par l'USDA pour des aliments spécifiques.
2. Sondes en acier inoxydable avec câbles en fer pour mesurer et surveiller les températures de la viande.
3. Plage de température des sondes : -10˚C à 300˚C (14˚F à 572˚F).
4. Tolérance de la température de la lecture des aliments : ±1,0˚C (±1,8˚F).
5. Minuteur et chronomètre 99 heures et 59 minutes.
6. Lecture des températures en ˚F ou ˚C.
7. Support de table et aimant.
8. Nécessite une pile AAA (inclue).

* Si la sonde n'est pas insérée dans la nourriture et

placée directement dans le four, la lecture de température du four ou du barbecue supérieure à 93°C (200°F) sera précise entre 1,1˚C et 2,7˚C (2˚F à 5˚F).

FR

Pose De La Pile/installation

- Faites glissez le couvercle du compartiment à l'arrière de l'appareil.
- Insérez une (1) pile AAA en respectant la polarité.
- Remettez le couvercle du compartiment.
- Retire l'étiquette imprimée en vinyle de l'écran LCD.

Remarques Importantes/Avertissements

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans le micro-onde.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
- N'exposez pas directement les sondes aux flammes, cela endommagerait les câbles.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, appuyez sur ⏻ pour conserver la batterie.
- Assurez-vous d'utiliser une pile alcaline de bonne

qualité et remplacez-la souvent. Une faible batterie fera perdre de la précision à l'appareil. Jetez toujours les piles en respectant les consignes locales.

- Un thermomètre alimentaire peut aider à la préparation de la nourriture. Cependant, l'utilisation de cet appareil ne protège pas des manipulations dangereuses des aliments. Suivez toujours les techniques de préparation appropriées pour limiter les risques des maladies causées par la nourriture.
- Les sondes en acier inoxydable ne doivent pas être exposées à des températures supérieures à 380˚C (716˚F).
- Ne laissez pas la sonde ou les câbles entrer en contact direct avec les éléments du four car cela entrainerait de mauvaises lectures et/ou des dommages.
- Si la température est un inférieure ou supérieure à la plage mesurable, l'écran LCD affichera les lettres suivantes: HHH pour les températures supérieures à la plage et LLL pour les températures inférieures à la plage.

Instructions D'utilisation

Utiliser le thermomètre de cuisson

- Nettoyez la sonde de température inoxydable avec de l'eau chaude et du savon et rincez-la. Ne plongez la sonde et le câble dans l'eau. La sonde et les câbles ne sont pas étanches.
- Branchez la sonde dans la prise correspondante sur la droite de l'appareil.
- Laissez appuyer sur le bouton ˚**F/˚C** pendant 2 secondes à l'arrière de l'appareil pour afficher les températures en ˚F ou ˚C.
- Configurez vos températures de cuisson désirées en choisissant entre les paramètres préprogrammés ou les paramètres définis par l'utilisateur (voir les sections Paramétrage rapide de la température et Paramétrage de la température par l'utilisateur)
- Insérez l'extrémité de la sonde au moins 5 cm dans la partie la plus épaisse de la viande, mais pas à proximité de l'os ou du cartilage.
- Placez la nourriture dans le four. Avant de fermer la porte du four, assurez-vous que le câble en fer soit assez lâche pour éviter que la sonde sorte de la nourriture lorsque la porte est fermée. L'appareil doit être positionné à l'extérieur du four sur une

surface plane et doit être fermement connecté aux sondes de température.

- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude pour éviter de l'endommager.
- Une alarme sonore se fera entendre lorsque la température interne de votre nourriture atteint la température que vous avez définie. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.
- Avant de retirer la nourriture du four, déconnectez les câbles en fer de l'appareil. Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.

FR

Paramétrage rapide de la température

- Votre thermomètre de cuisson digital est préprogrammé avec des températures pour différents niveaux de cuisson : volaille (74°C), boeuf bien cuit (77°C), veau/porc (77°C), boeuf à point (71°C), Jambon (71°C)et boeuf à point/poisson (63°C), conformément aux recommandations de l'USDA. Voir le tableau ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **MEAT/SET** pour sélectionner un type de viande. Appuyez sur les boutons ▲ ou

▼ pour passer d'un type de viande à un autre. Appuyez de nouveau sur le bouton **MEAT/SET** pour confirmer votre sélection (votre sélection sera automatiquement confirmée si vous n'effectuez aucune action pendant 10 secondes).

FR

Paramétrage de la température par l'utilisateur

Si vous préférez configurer vos propres paramètres de température de cuisson et ne pas utiliser les températures préprogrammées, vous pouvez simplement changer le paramétrage en appuyant sur les boutons ▲ ou ▼ pour ajuster la température selon vos souhaits. Vous pouvez également appuyer sur le bouton to **MEAT/SET** pour entrer dans le mode de paramétrage par l'utilisateur ⚙, puis appuyez sur ▲ ou ▼ pour configurer la température.

REMARQUE :

a) Si l'icône ⚙ est affiché, les paramètres de température sont alors définis par l'utilisateur.

b) Lorsque vous configurez la température, laissez appuyer sur ▲ ou ▼ pour aller plus vite.

FR

Tableau De Cuisson Des Températures Préprogrammées

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BOEUF À POINT	Poisson Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Mi-saignant	145˚F/63˚C
JAMBON	Plats avec de l'œuf Jambon (cru) – Note : précuit Jambon (60°C)	160˚F/71˚C
BOEUF À POINT	Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) – À point Porc (rôtis, steaks, côtelettes et saucisses) - À point (rose) Viandes hachées (bœuf, veau, porc)	160˚F/71˚C
VEAU PORC	Veau (steaks, rôtis, morceaux attendris ou non) – Bien cuit Porc (rôtis, steaks, côtelettes et saucisses) – Bien cuit	170˚F/77˚C
BOEUF BIEN CUIT	Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) – Bien cuit	170˚F/77˚C
VOLAILLES	Volaille (poulet, dinde) – Canard et oie entiers	165˚F/74˚C

Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur que vous utilisiez le thermomètre ou non.

- La troisième rangée de l'écran affichera les informations du minuteur.
- Laissez appuyer sur **TIMER/ST./SP.** pendant 3 secondes pour entrer dans le mode minuteur. Lorsque les heures clignotent, utilisez ▲ et ▼ pour définir le nombre d'heures, puis rappuyez **TIMER/ ST./SP.** pour confirmer votre sélection. Les minutes clignoteront à leur tour et utilisez ▲ et ▼ pour confirmer la durée, puis appuyez sur **TIMER/ ST./SP.** pour confirmer la durée totale avant de rappuyer sur ce bouton pour démarrer le minuteur.
- En mode minuteur, si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 secondes, l'appareil quittera automatiquement le mode de paramétrage.
- Quand vous aurez fini de configurer le minuteur, appuyez sur **TIMER/ST./SP.** Pour le démarrer ou l'arrêter.
- « : » et ▼ clignotent lorsque le minuteur est actif.
- Lorsque le minuteur atteint 00:00, l'alarme sonnera. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'éteindre. L'appareil est équipé d'une mémoire et affichera

FR

automatiquement les paramètres d'origine lorsque vous appuyez sur le bouton **TIMER/ST./SP.** pour éteindre l'alarme.

- Pour effacer la minuterie, appuyez sur **TIMER/ST. /SP.** pour arrêter le chronomètre puis appuyez sur la touche **TIMER/ST./SP.** pendant 3 secondes pour passer en mode de minuterie. Maintenant, appuyez simultanément sur les boutons ▲ et ▼ pour effacer le chronomètre.

Nettoyage et entretien

- L'appareil n'est pas étanche. N'exposez pas la prise et le trou de la prise à un liquide, ce qui entrainerait une mauvaise connexion et des lectures faussées.
- La sonde et le câble ne peuvent pas être passés au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main avec du savon et de l'eau chaude. Assurez-vous de bien rincer et de sécher la sonde avant de la ranger.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne l'exposez pas à des produits de nettoyage corrosifs. Essuyez-le avec un chiffon humide.

Déclaration de conformit

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

Élimination



Signification du symbole "Elimination"

- 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.

FR

⚠ 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 manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

Cette garantie vous donne droit à des dispositions légales etcertains droits supplémentaires selon l'État où vous êtesdomicilié.

FR

Service clientèle

Téléphone: 1-877-515-7797 (USA & Canada)
49-215-493-19011(DE)
44-808-164-1683(UK)
61-180-057-7492(AU)

Email: service@buythermopro.com
Du lundi au vendredi: 8h00 à 20h00 (EST)