

ThermoPro TP-15H

Digital Instant Read Thermometer

User Manual – Multilanguage Edition



Languages / Sprachen / Jazyky / Języki / Limbi

EN	English		page 2
DE	Deutsch	...	page 10
CS	Čeština	...	page 18
SK	Slovenčina		page 25
PL	Polski		page 32
HU	Magyar	...	page 40
RO	Română	...	page 48
SL	Slovenščina		page 56
BG	Bulgarian	.	page 63

ThermoPro TP-15H



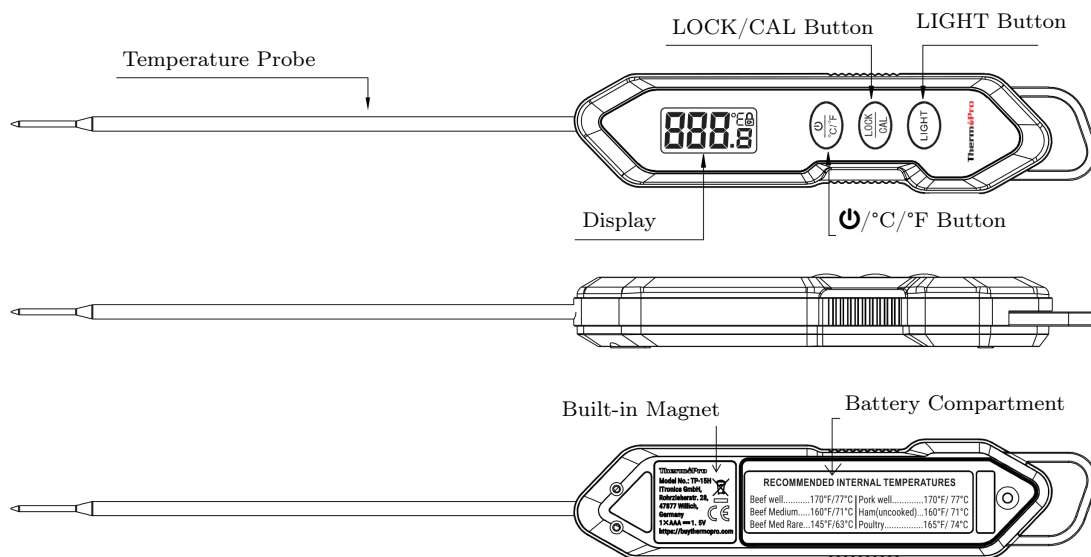
Digital Instant Read Thermometer

User Guide

Contents

1	Product Overview	3
2	Product Features	3
3	Specifications	4
4	Buttons	4
5	Before First Use	4
6	To Measure Food Temperature	4
7	Calibration	5
8	Undo-Calibration	6
9	Helpful Hints	6
10	Care of Your Thermometer	6
11	Declaration of Conformity	7
12	Disposal	7
13	Customer Service	7

1. Product Overview



2. Product Features

- Display: displays the temperature measured by the probe instantly.
- Super-fast temperature probe: insert the temperature probe into meat to receive the internal meat temperature within 4 seconds.
- IPX6 grade waterproof: can be washed under running water without fear.
- Backlight for easy reading of the temperature.
- Calibration feature: allows users to re-calibrate the thermometer.
- Auto-off: turns off automatically after 10 minutes without use.
- Built-in magnet for easy storage.
- Food-grade stainless steel probe: 5.4 inch (136 mm) length.

3. Specifications

Feature	Value
Temperature range	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). If the temperature is below −58 °F (−50 °C) or above 572 °F (300 °C), LL, L or HH.H will show on the display
Resolution	0.1 °C / °F
Temperature accuracy	±0.9 °F (±0.5 °C) in the range between 32 °F and 212 °F (0 °C and 100 °C)
Probe length	5.4 inch (136 mm), food-grade stainless steel
Waterproof rating	IPX6
Power supply	1 x AAA 1.5 V

4. Buttons

1. **⏻/°C/°F** button: press once to turn the unit ON/OFF. Press and hold for 3 seconds to select which temperature unit to display.
2. **LOCK/CAL** button: press once to lock the current temperature display. Press it again to unlock the temperature display. Press and hold it for 5 seconds to calibrate the unit.
3. **LIGHT** button: press once to turn the backlight ON/OFF.

5. Before First Use

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.

1. Make sure the battery is installed in the unit. If not, please insert or replace the battery: insert 1 x AAA battery with correct polarity (+) and (−) as indicated. Please make sure the battery cover is tightened securely.
2. Clean the stainless tip: wash the tip with a warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. The thermometer is now ready to use.

6. To Measure Food Temperature

1. Press the **⏻/°C/°F** button to turn on the thermometer.
2. Press and hold the **⏻/°C/°F** button for 3 seconds to select the temperature unit: °C or °F. Please note that the temperature unit will remain the last selection when you turn on the thermometer next time.

3. Insert the tip of the probe into the food being cooked. The thermometer will start to measure the internal food temperature.
4. Press the **LIGHT** button to turn on the backlight. It will automatically turn off after 15 seconds.
5. Wait until the temperature reading stabilizes on the display.
6. Press the **LOCK/CAL** button to lock the current temperature.
7. Press the **ⓘ/°C/°F** button to turn off the thermometer. This thermometer also comes with an auto-off feature: it will automatically turn off if no button is pushed in 10 minutes.

7. Calibration

The thermometer comes with a calibration feature. In most cases, the thermometer was calibrated precisely at our manufacturing facility, and generally you do NOT need to calibrate the thermometer. However, after a long period of use, if you believe that the temperature reading displayed by the thermometer is not accurate, you may follow the process below to re-calibrate the thermometer:

1. Use distilled or purified water to make ice cubes in your refrigerator.
2. Get a thermally insulated bottle. If you don't have one, use a beaker or a regular cup.
3. Fill the bottle with ice cubes (no less than 70 % of the volume), then top off with cold distilled or purified water (no greater than 30 % of the volume).
4. Stir the mixture and let it sit for 10 minutes to allow the ice and water to reach its temperature equilibration.
5. Turn on the thermometer and hold the **LOCK/CAL** button for 5 seconds to enter Calibration Mode. CAL will begin flashing for a few seconds and then the current temperature reading will begin to flash, which means the thermometer is in Calibration Mode.
6. Immerse the probe in the ice/water mixture and make sure not to touch the sides of the container. Wait till the temperature reading drops to its lowest value, which should be around 32 °F or 0 °C. If the temperature of the ice/water mixture is not within 28 °F to 36 °F (−2 °C to +2 °C), the calibration can't be continued: you will need to follow the above steps to re-make the ice/water mixture.
7. Hold the **LOCK/CAL** button for 3 seconds to confirm the calibration and exit the Calibration Mode.

Note: The Calibration Mode will only last for 15 seconds. If you're unable to finish the calibration within 15 seconds, the thermometer will automatically exit Calibration Mode.

8. Undo-Calibration

If you want to undo the calibration and go back to the default calibration setting, please follow the below steps:

1. Turn on the thermometer and hold the **LOCK/CAL** button for 5 seconds to enter Calibration Mode.
2. When you see the temperature reading begins flashing, press and hold the **LIGHT** button for 3 seconds. The temperature reading will stop flashing and the calibration is set to the default setting.

9. 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.
- 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 572 °F / 300 °C) for more than 1 minute.
- Always take your reading in the thickest available portion of meat. Thin portions of meat are difficult to measure because they tend to cook through fast. Avoid touching bone. If the tip touches the bone or a 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.

10. 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 leave exposed to extreme high or low temperatures as this will damage electronic parts and plastics.
- Do not leave the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove the battery if stored for more than four months.
- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity.
- Do not immerse the unit in water.

- Do not remove any screws.
- Do not dispose of this unit in a fire. IT MAY EXPLODE.
- Keep the unit away from children. The unit or parts of the unit might be a choking hazard.
- Dispose of the unit legally and recycle when possible.

WARNING FOR ARTIFICIAL CARDIAC PACEMAKER USERS

Please be aware that a magnet installed inside the device may impact the functionality of your artificial cardiac pacemaker. If you have a pacemaker, we recommend always staying at least 1 foot (0.3 meter) away from the device.

11. 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/>

EU importer

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations. Hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

13. Customer Service

- Call or text: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Hours: weekdays 8:00 AM – 8:00 PM EST (USA & Canada only)

Distributor
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecka 2390/1a
190 00, Praha 9 - Liben
www.sunnysoft.cz

ThermoPro TP-15H



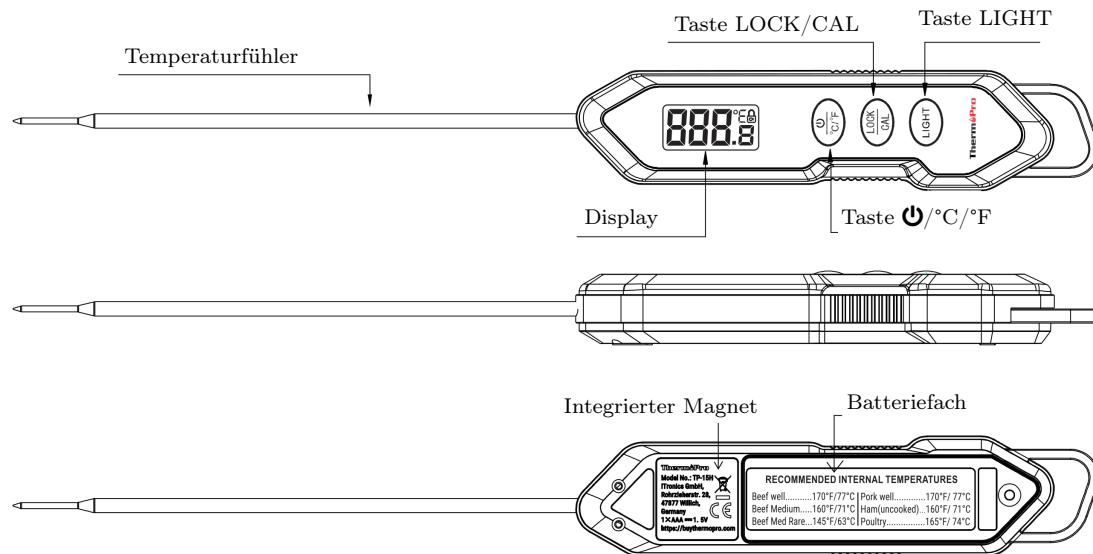
Digitales Sofortlese-Thermometer

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1	Produktübersicht	3
2	Produktmerkmale	3
3	Technische Daten	4
4	Tasten	4
5	Vor dem ersten Gebrauch	4
6	Messen der Lebensmittelltemperatur	4
7	Kalibrierung	5
8	Kalibrierung rückgängig machen	6
9	Nützliche Hinweise	6
10	Pflege Ihres Thermometers	7
11	Konformitätserklärung	7
12	Entsorgung	8
13	Kundendienst	8

1. Produktübersicht



2. Produktmerkmale

- Display: zeigt die vom Fühler gemessene Temperatur sofort an.
- Ultraschneller Temperaturfühler: Führen Sie den Temperaturfühler in das Fleisch ein, um die Kerntemperatur innerhalb von 4 Sekunden zu erhalten.
- Wasserdicht nach IPX6: Kann bedenkenlos unter fließendem Wasser abgewaschen werden.
- Hintergrundbeleuchtung zum einfachen Ablesen der Temperatur.
- Kalibrierfunktion: Ermöglicht Benutzern das Nachkalibrieren des Thermometers.
- Abschaltautomatik: Schaltet sich nach 10 Minuten ohne Benutzung automatisch aus.
- Integrierter Magnet für einfache Aufbewahrung.
- Lebensmittelechter Edelstahlfühler: 5.4 Zoll (136 mm) Länge.

3. Technische Daten

Merkmal	Wert
Temperaturbereich	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Liegt die Temperatur unter −58 °F (−50 °C) oder über 572 °F (300 °C), erscheint LL, L oder HH.H auf dem Display
Auflösung	0.1 °C / °F
Temperaturgenauigkeit	±0.9 °F (±0.5 °C) im Bereich zwischen 32 °F und 212 °F (0 °C und 100 °C)
Fühlerlänge	5.4 Zoll (136 mm), lebensmittelechter Edelstahl
Schutzart	IPX6
Stromversorgung	1 x AAA 1.5 V

4. Tasten

1. Taste **⏻/°C/°F**: Einmal drücken, um das Gerät EIN-/AUSZUSCHALTEN. 3 Sekunden gedrückt halten, um die anzuzeigende Temperatureinheit zu wählen.
2. Taste **LOCK/CAL**: Einmal drücken, um die aktuelle Temperaturanzeige zu sperren. Erneut drücken, um die Temperaturanzeige wieder freizugeben. 5 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät zu kalibrieren.
3. Taste **LIGHT**: Einmal drücken, um die Hintergrundbeleuchtung EIN-/AUSZUSCHALTEN.

5. Vor dem ersten Gebrauch

BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

1. Stellen Sie sicher, dass die Batterie im Gerät eingelegt ist. Falls nicht, legen Sie bitte eine Batterie ein oder tauschen Sie sie aus: Legen Sie 1 x AAA-Batterie mit der richtigen Polarität (+) und (−) wie angegeben ein. Achten Sie darauf, dass der Batteriedeckel fest verschlossen ist.
2. Reinigen Sie die Edelstahlspitze: Waschen Sie die Spitze mit einem warmen Seifenschwamm oder -tuch, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
3. Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

6. Messen der Lebensmittelltemperatur

1. Drücken Sie die Taste **⏻/°C/°F**, um das Thermometer einzuschalten.

2. Halten Sie die Taste **°C/°F** 3 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit zu wählen: °C oder °F. Bitte beachten Sie, dass die Temperatureinheit beim nächsten Einschalten des Thermometers auf der zuletzt gewählten Einstellung bleibt.
3. Führen Sie die Spitze des Fühlers in das gegarte Lebensmittel ein. Das Thermometer beginnt, die Kerntemperatur des Lebensmittels zu messen.
4. Drücken Sie die Taste **LIGHT**, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten. Sie schaltet sich nach 15 Sekunden automatisch aus.
5. Warten Sie, bis sich der Temperaturwert auf dem Display stabilisiert hat.
6. Drücken Sie die Taste **LOCK/CAL**, um die aktuelle Temperatur zu sperren.
7. Drücken Sie die Taste **°C/°F**, um das Thermometer auszuschalten. Dieses Thermometer verfügt außerdem über eine Abschaltautomatik: Es schaltet sich automatisch aus, wenn 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird.

7. Kalibrierung

Das Thermometer verfügt über eine Kalibrierfunktion. In den meisten Fällen wurde das Thermometer in unserem Werk präzise kalibriert, und im Allgemeinen müssen Sie das Thermometer NICHT kalibrieren. Wenn Sie jedoch nach längerem Gebrauch der Meinung sind, dass der vom Thermometer angezeigte Temperaturwert nicht genau ist, können Sie das Thermometer nach dem folgenden Verfahren neu kalibrieren:

1. Stellen Sie mit destilliertem oder gereinigtem Wasser Eiswürfel in Ihrem Kühlschrank her.
2. Nehmen Sie eine Thermoskanne. Wenn Sie keine haben, verwenden Sie ein Becherglas oder eine normale Tasse.
3. Füllen Sie das Gefäß mit Eiswürfeln (nicht weniger als 70 % des Volumens) und füllen Sie es dann mit kaltem destilliertem oder gereinigtem Wasser auf (nicht mehr als 30 % des Volumens).
4. Rühren Sie die Mischung um und lassen Sie sie 10 Minuten stehen, damit Eis und Wasser ihr Temperaturgleichgewicht erreichen.
5. Schalten Sie das Thermometer ein und halten Sie die Taste **LOCK/CAL** 5 Sekunden lang gedrückt, um den Kalibriermodus aufzurufen. CAL blinkt einige Sekunden lang, danach beginnt der aktuelle Temperaturwert zu blinken, was bedeutet, dass sich das Thermometer im Kalibriermodus befindet.
6. Tauchen Sie den Fühler in die Eis-Wasser-Mischung und achten Sie darauf, die Gefäßwände nicht zu berühren. Warten Sie, bis der Temperaturwert auf seinen niedrigsten Wert fällt, der bei etwa 32 °F oder 0 °C liegen sollte. Liegt die Temperatur der Eis-Wasser-Mischung nicht zwischen 28 °F und 36 °F (−2 °C

bis +2 °C), kann die Kalibrierung nicht fortgesetzt werden: Sie müssen die obigen Schritte wiederholen, um die Eis-Wasser-Mischung neu anzusetzen.

7. Halten Sie die Taste **LOCK/CAL** 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kalibrierung zu bestätigen und den Kalibriermodus zu verlassen.

Hinweis: Der Kalibriermodus dauert nur 15 Sekunden. Wenn Sie die Kalibrierung nicht innerhalb von 15 Sekunden abschließen können, verlässt das Thermometer den Kalibriermodus automatisch.

8. Kalibrierung rückgängig machen

Wenn Sie die Kalibrierung rückgängig machen und zur Standardkalibrierung zurückkehren möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Thermometer ein und halten Sie die Taste **LOCK/CAL** 5 Sekunden lang gedrückt, um den Kalibriermodus aufzurufen.
2. Wenn der Temperaturwert zu blinken beginnt, halten Sie die Taste **LIGHT** 3 Sekunden lang gedrückt. Der Temperaturwert hört auf zu blinken und die Kalibrierung wird auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

9. Nützliche Hinweise

- Wenn Sie mehrere oder verschiedene Lebensmittel und Fleischsorten messen, kann es sinnvoll sein, den Fühler zwischen den Messungen durch Abspülen der Spitze mit kaltem Wasser abzukühlen.
- Es wird empfohlen, die Fühlerspitze zwischen den Messungen sauber zu wischen. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Messungen an verschiedenen Lebensmitteln und Fleischsorten vornehmen.
- Das Thermometer ist für den kurzzeitigen Gebrauch in der Hand bestimmt. Nicht im Backofen verwenden. Lassen Sie es nicht länger als 1 Minute in extrem heißen Speisen oder Flüssigkeiten (alles über 572 °F / 300 °C) stecken.
- Messen Sie immer an der dicksten verfügbaren Stelle des Fleisches. Dünne Fleischstücke sind schwer zu messen, da sie dazu neigen, schnell durchzugaren. Vermeiden Sie es, den Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder eine stark fetthaltige Stelle des Fleisches berührt oder wenn die Spitze nicht tief genug sitzt, führen Sie eine zweite Messung durch, um die Genauigkeit sicherzustellen.
- Nicht für die Verwendung durch Personen im Alter von 12 Jahren oder jünger bestimmt.

10. Pflege Ihres Thermometers

- Berühren Sie den Edelstahlteil des Thermometers nicht während oder unmittelbar nach dem Messen von Temperaturen, da er heiß sein wird.
- Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da dies elektronische Bauteile und Kunststoffe beschädigt.
- Lassen Sie das Thermometer während des Garens nicht im Lebensmittel stecken.
- Entnehmen Sie die Batterie, wenn das Gerät länger als vier Monate gelagert wird.
- Setzen Sie das Gerät keiner übermäßigen Krafteinwirkung, Stößen, Staub, Temperatur oder Feuchtigkeit aus.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Entfernen Sie keine Schrauben.
- Entsorgen Sie dieses Gerät nicht im Feuer. ES KANN EXPLODIEREN.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Das Gerät oder Teile davon können eine Erstickungsgefahr darstellen.
- Entsorgen Sie das Gerät vorschriftsmäßig und führen Sie es nach Möglichkeit dem Recycling zu.

WARNUNG FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMA- CHERN

Bitte beachten Sie, dass ein im Gerät verbauter Magnet die Funktion Ihres künstlichen Herzschrittmachers beeinträchtigen kann. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, empfehlen wir, stets einen Abstand von mindestens 1 Fuß (0.3 Meter) zum Gerät einzuhalten.

11. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

EU-Importeur

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Entsorgung

Sie können zum Umweltschutz beitragen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten. Geben Sie nicht mehr funktionsfähige Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

13. Kundendienst

- Anruf oder SMS: 1-877-515-7797 (nur USA & Kanada)
- E-Mail: service@buythermopro.com
- Zeiten: werktags 8:00 bis 20:00 EST (nur USA & Kanada)

Distributor
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.eu

ThermoPro TP-15H



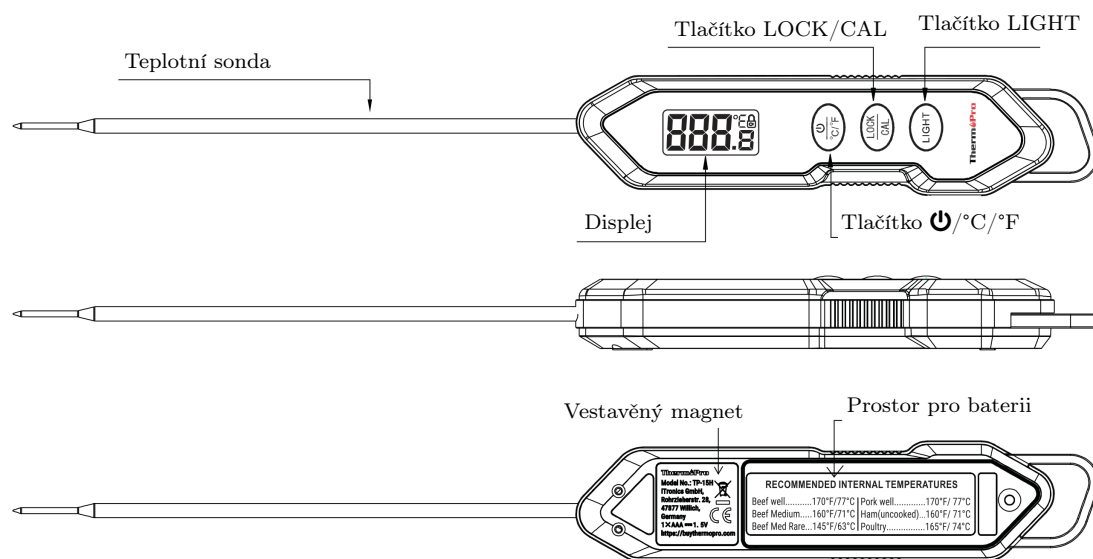
Digitální teploměr s okamžitým odečtem

Uživatelská příručka

Obsah

1	Přehled produktu	3
2	Vlastnosti produktu	3
3	Technické údaje	4
4	Tlačítka	4
5	Před prvním použitím	4
6	Měření teploty potravin	4
7	Kalibrace	5
8	Zrušení kalibrace	6
9	Užitečné tipy	6
10	Péče o teploměr	6
11	Prohlášení o shodě	7
12	Likvidace	7
13	Zákaznický servis	7

1. Přehled produktu



2. Vlastnosti produktu

- Displej: okamžitě zobrazuje teplotu naměřenou sondou.
- Superrychlá teplotní sonda: Zasuňte teplotní sondu do masa a do 4 sekund získáte vnitřní teplotu masa.
- Vodotěsnost IPX6: Lze bez obav omýt pod tekoucí vodou.
- Podsvícení pro snadné odečítání teploty.
- Funkce kalibrace: Umožňuje uživatelům teploměr znovu zkalibrovat.
- Automatické vypnutí: Po 10 minutách nepoužívání se automaticky vypne.
- Vestavěný magnet pro snadné uložení.
- Nerezová sonda vhodná pro styk s potravinami: délka 5.4 palce (136 mm).

3. Technické údaje

Vlastnost	Hodnota
Teplotní rozsah	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Pokud je teplota nižší než −58 °F (−50 °C) nebo vyšší než 572 °F (300 °C), na displeji se zobrazí LL, L nebo HH.H
Rozlišení	0.1 °C / °F
Přesnost měření teploty	±0.9 °F (±0.5 °C) v rozsahu mezi 32 °F a 212 °F (0 °C a 100 °C)
Délka sondy	5.4 palce (136 mm), nerezová ocel vhodná pro styk s potravinami
Stupeň krytí	IPX6
Napájení	1 x AAA 1.5 V

4. Tlačítka

1. Tlačítko **⏻/°C/°F**: Jedním stisknutím přístroj ZAPNETE/VYPNETE. Podržení na 3 sekundy zvolíte zobrazovanou jednotku teploty.
2. Tlačítko **LOCK/CAL**: Jedním stisknutím uzamknete aktuální zobrazení teploty. Dalším stisknutím zobrazení teploty odemknete. Podržení na 5 sekund přístroj zkalibrujete.
3. Tlačítko **LIGHT**: Jedním stisknutím ZAPNETE/VYPNETE podsvícení.

5. Před prvním použitím

PROSÍM, PŘEČTĚTE SI A DODRŽUJTE VŠECHNY POKYNY.

1. Ujistěte se, že je v přístroji vložena baterie. Pokud ne, vložte nebo vyměňte baterii: vložte 1 x baterii AAA se správnou polaritou (+) a (−) podle vyznačení. Dbejte na to, aby byl kryt baterie pevně dotažen.
2. Očistěte nerezový hrot: umyjte hrot houbičkou nebo hadříkem s teplou mýdlovou vodou, poté opláchněte a osušte.
3. Teploměr je nyní připraven k použití.

6. Měření teploty potravin

1. Stisknutím tlačítka **⏻/°C/°F** teploměr zapnete.
2. Podržte tlačítko **⏻/°C/°F** 3 sekundy a zvolte jednotku teploty: °C nebo °F. Upozorňujeme, že jednotka teploty zůstane při příštím zapnutí teploměru na naposledy zvolené hodnotě.

3. Zasuňte hrot sondy do připravované potraviny. Teploměr začne měřit vnitřní teplotu potraviny.
4. Stisknutím tlačítka **LIGHT** zapnete podsvícení. Po 15 sekundách se automaticky vypne.
5. Počkejte, až se hodnota teploty na displeji ustálí.
6. Stisknutím tlačítka **LOCK/CAL** uzamknete aktuální teplotu.
7. Stisknutím tlačítka **⏻/°C/°F** teploměr vypnete. Tento teploměr je rovněž vybaven funkcí automatického vypnutí: automaticky se vypne, pokud po dobu 10 minut nestisknete žádné tlačítko.

7. Kalibrace

Teploměr je vybaven funkcí kalibrace. Ve většině případů byl teploměr přesně zkalibrován v našem výrobním závodě a obvykle jej NENÍ nutné kalibrovat. Pokud však po delší době používání máte dojem, že teplota zobrazovaná teploměrem není přesná, můžete teploměr znovu zkalibrovat podle níže uvedeného postupu:

1. Z destilované nebo čištěné vody připravte v chladničce kostky ledu.
2. Opatřete si termosku. Pokud ji nemáte, použijte kádinku nebo běžný hrnek.
3. Naplňte nádobu kostkami ledu (ne méně než 70 % objemu) a poté ji doplňte studenou destilovanou nebo čištěnou vodou (ne více než 30 % objemu).
4. Směs promíchejte a nechte 10 minut odstát, aby led a voda dosáhly teplotní rovnováhy.
5. Zapněte teploměr a podržte tlačítko **LOCK/CAL** po dobu 5 sekund pro vstup do režimu kalibrace. Několik sekund bude blikat CAL a poté začne blikat aktuální hodnota teploty, což znamená, že je teploměr v režimu kalibrace.
6. Ponořte sondu do směsi ledu a vody a dbejte na to, aby se nedotýkala stěn nádoby. Počkejte, až hodnota teploty klesne na nejnižší hodnotu, která by měla být přibližně 32 °F nebo 0 °C. Pokud teplota směsi ledu a vody není v rozmezí 28 °F až 36 °F (−2 °C až +2 °C), nelze v kalibraci pokračovat: budete muset podle výše uvedených kroků směs ledu a vody připravit znovu.
7. Podržením tlačítka **LOCK/CAL** po dobu 3 sekund kalibraci potvrdíte a režim kalibrace ukončíte.

Poznámka: Režim kalibrace trvá pouze 15 sekund. Pokud kalibraci nestihnete dokončit do 15 sekund, teploměr režim kalibrace automaticky ukončí.

8. Zrušení kalibrace

Pokud chcete kalibraci zrušit a vrátit se k výchozímu nastavení kalibrace, postupujte podle níže uvedených kroků:

1. Zapněte teploměr a podržte tlačítko **LOCK/CAL** po dobu 5 sekund pro vstup do režimu kalibrace.
2. Jakmile hodnota teploty začne blikat, podržte tlačítko **LIGHT** po dobu 3 sekund. Hodnota teploty přestane blikat a kalibrace se nastaví na výchozí hodnotu.

9. Užitečné tipy

- Při měření více nebo různých potravin a mas může být vhodné sondu mezi měřeními ochladit opláchnutím hrotu studenou vodou.
- Doporučujeme hrot sondy mezi jednotlivými měřeními otřít dočista. To je obzvláště důležité při měření různých potravin a mas.
- Teploměr je určen pro krátkodobé použití v ruce. Nepoužívejte jej v troubě. Nenechávejte jej déle než 1 minutu zasunutý ve velmi horkých pokrmech nebo tekutinách (cokoli nad 572 °F / 300 °C).
- Měřte vždy v nejsilnější dostupné části masa. Tenké části masa se měří obtížně, protože mají sklon rychle propéct. Nedotýkejte se kosti. Pokud se hrot dotkne kosti nebo silně tučné části masa, případně není zasunut dostatečně hluboko, proveďte druhé měření pro ověření přesnosti.
- Není určeno k použití osobami ve věku 12 let a mladšími.

10. Péče o teploměr

- Nedotýkejte se nerezové části teploměru během měření teploty ani bezprostředně po něm, protože bude horká.
- Nevystavujte přístroj extrémně vysokým ani nízkým teplotám, poškodilo by to elektronické součásti a plasty.
- Nenechávejte teploměr zasunutý v potravíně během vaření.
- Pokud přístroj skladujete déle než čtyři měsíce, vyjměte baterii.
- Nevystavujte přístroj nadměrné síle, nárazům, prachu, teplotě ani vlhkosti.
- Neponořujte přístroj do vody.
- Nevyšroubovávejte žádné šrouby.

- Nelikvidujte tento přístroj v ohni. MOHLO BY DOJÍT K VÝBUCHU.
- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí. Přístroj nebo jeho části mohou představovat nebezpečí udušení.
- Zlikvidujte přístroj v souladu s předpisy a pokud možno jej recyklujte.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE KARDIOSTIMULÁTORŮ

Upozorňujeme, že magnet uvnitř přístroje může ovlivnit funkci vašeho kardiostimulátoru. Pokud máte kardiostimulátor, doporučujeme udržovat od přístroje vzdálenost nejméně 1 stopu (0.3 metru).

11. Prohlášení o shodě

Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a platné předpisy směrnice o EMC 2014/30/EU. Úplné prohlášení o shodě naleznete na adrese: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Dovozce do EU

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Likvidace

Můžete pomoci chránit životní prostředí! Nezapomeňte prosím dodržovat místní předpisy. Nefunkční elektrické zařízení odevzdejte v příslušném sběrném dvoře.

13. Zákaznický servis

- Volejte nebo pište SMS: 1-877-515-7797 (pouze USA & Kanada)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Hodiny: pracovní dny 8:00 až 20:00 EST (pouze USA & Kanada)

Distributor

Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.cz

ThermoPro TP-15H



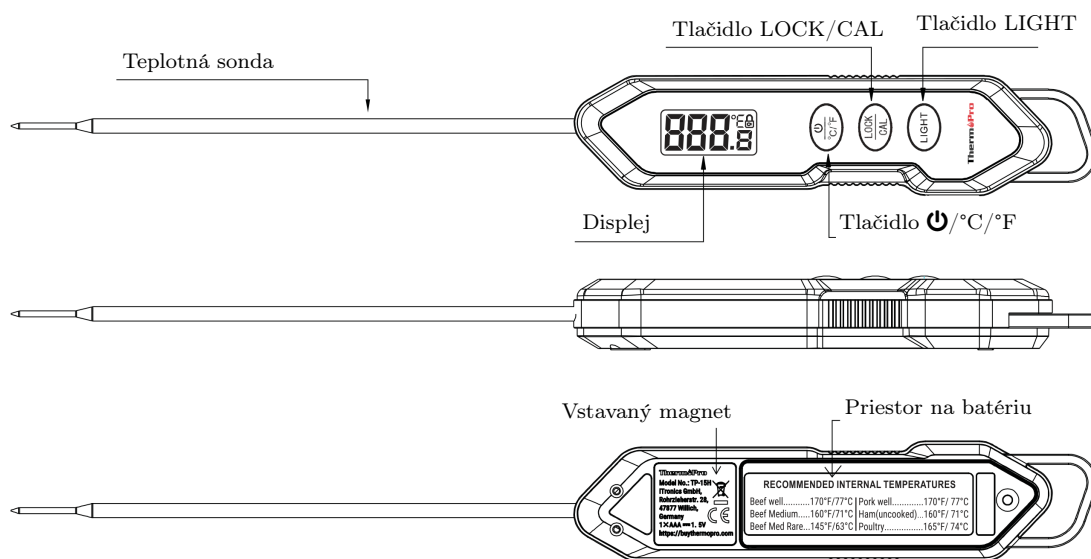
Digitálny teplomer s okamžitým odčítaním

Používateľská príručka

Obsah

1	Prehľad produktu	3
2	Vlastnosti produktu	3
3	Technické údaje	4
4	Tlačidlá	4
5	Pred prvým použitím	4
6	Meranie teploty potravín	4
7	Kalibrácia	5
8	Zrušenie kalibrácie	6
9	Užitočné tipy	6
10	Starostlivosť o teplomer	6
11	Vyhlásenie o zhode	7
12	Likvidácia	7
13	Zákaznícky servis	7

1. Prehľad produktu



2. Vlastnosti produktu

- Displej: okamžite zobrazuje teplotu nameranú sondou.
- Superrýchla teplotná sonda: Zasuňte teplotnú sondu do mäsa a do 4 sekúnd získate vnútornú teplotu mäsa.
- Vodotesnosť IPX6: Možno bez obáv umyť pod tečúcou vodou.
- Podsvietenie na jednoduché odčítanie teploty.
- Funkcia kalibrácie: Umožňuje používateľom teplomer znova skalibrovať.
- Automatické vypnutie: Po 10 minútach nepoužívania sa automaticky vypne.
- Vstavaný magnet na jednoduché uloženie.
- Antikorová sonda vhodná na styk s potravinami: dĺžka 5.4 palca (136 mm).

3. Technické údaje

Vlastnosť	Hodnota
Teplotný rozsah	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Ak je teplota nižšia ako −58 °F (−50 °C) alebo vyššia ako 572 °F (300 °C), na displeji sa zobrazí LL, L alebo HH.H
Rozlíšenie	0.1 °C / °F
Presnosť merania teploty	±0.9 °F (±0.5 °C) v rozsahu medzi 32 °F a 212 °F (0 °C a 100 °C)
Dĺžka sondy	5.4 palca (136 mm), antikorová oceľ vhodná na styk s potravinami
Stupeň krytia	IPX6
Napájanie	1 x AAA 1.5 V

4. Tlačidlá

1. Tlačidlo **⏻/°C/°F**: Jedným stlačením prístroj ZAPNETE/VYPNETE. Podržaním na 3 sekundy zvolíte zobrazovanú jednotku teploty.
2. Tlačidlo **LOCK/CAL**: Jedným stlačením uzamknete aktuálne zobrazenie teploty. Ďalším stlačením zobrazenie teploty odomknete. Podržaním na 5 sekúnd prístroj skalibrujete.
3. Tlačidlo **LIGHT**: Jedným stlačením ZAPNETE/VYPNETE podsvietenie.

5. Pred prvým použitím

PROSÍM, PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE VŠETKY POKYNY.

1. Uistite sa, že je v prístroji vložená batéria. Ak nie, vložte alebo vymeňte batériu: vložte 1 x batériu AAA so správnou polaritou (+) a (−) podľa vyznačenia. Dbajte na to, aby bol kryt batérie pevne dotiahnutý.
2. Očistite antikorový hrot: umyte hrot hubkou alebo handričkou s teplou mydlovou vodou, potom opláchnite a osušte.
3. Teplomer je teraz pripravený na použitie.

6. Meranie teploty potravín

1. Stlačením tlačidla **⏻/°C/°F** teplomer zapnete.
2. Podržte tlačidlo **⏻/°C/°F** 3 sekundy a zvolte jednotku teploty: °C alebo °F. Upozorňujeme, že jednotka teploty zostane pri ďalšom zapnutí teplomera na naposledy zvolenej hodnote.

3. Zasuňte hrot sondy do pripravovanej potraviny. Teplomer začne merať vnútornú teplotu potraviny.
4. Stlačením tlačidla **LIGHT** zapnete podsvietenie. Po 15 sekundách sa automaticky vypne.
5. Počkajte, kým sa hodnota teploty na displeji ustáli.
6. Stlačením tlačidla **LOCK/CAL** uzamknete aktuálnu teplotu.
7. Stlačením tlačidla /°C/°F teplomer vypnete. Tento teplomer je tiež vybavený funkciou automatického vypnutia: automaticky sa vypne, ak počas 10 minút nestlačíte žiadne tlačidlo.

7. Kalibrácia

Teplomer je vybavený funkciou kalibrácie. Vo väčšine prípadov bol teplomer presne skalibrovaný v našom výrobnom závode a zvyčajne ho NIE JE potrebné kalibrovať. Ak však po dlhšom používaní máte dojem, že teplota zobrazovaná teplomerom nie je presná, môžete teplomer znova skalibrovať podľa nižšie uvedeného postupu:

1. Z destilovanej alebo čistenej vody pripravte v chladničke kocky ľadu.
2. Zaobstarajte si termosku. Ak ju nemáte, použite kadičku alebo bežný hrnček.
3. Naplňte nádobu kockami ľadu (nie menej ako 70 % objemu) a potom ju doplňte studenou destilovanou alebo čistenou vodou (nie viac ako 30 % objemu).
4. Zmes premiešajte a nechajte 10 minút odstáť, aby ľad a voda dosiahli teplotnú rovnováhu.
5. Zapnite teplomer a podržte tlačidlo **LOCK/CAL** 5 sekúnd na vstup do režimu kalibrácie. Niekoľko sekúnd bude blikať CAL a potom začne blikať aktuálna hodnota teploty, čo znamená, že je teplomer v režime kalibrácie.
6. Ponorte sondu do zmesi ľadu a vody a dbajte na to, aby sa nedotýkala stien nádoby. Počkajte, kým hodnota teploty klesne na najnižšiu hodnotu, ktorá by mala byť približne 32 °F alebo 0 °C. Ak teplota zmesi ľadu a vody nie je v rozmedzí 28 °F až 36 °F (−2 °C až +2 °C), v kalibrácii nemožno pokračovať: budete musieť podľa vyššie uvedených krokov zmes ľadu a vody pripraviť znova.
7. Podržaním tlačidla **LOCK/CAL** na 3 sekundy kalibráciu potvrdíte a režim kalibrácie ukončíte.

Poznámka: Režim kalibrácie trvá iba 15 sekúnd. Ak kalibráciu nestihnete dokončiť do 15 sekúnd, teplomer režim kalibrácie automaticky ukončí.

8. Zrušenie kalibrácie

Ak chcete kalibráciu zrušiť a vrátiť sa k predvolenému nastaveniu kalibrácie, postupujte podľa nižšie uvedených krokov:

1. Zapnite teplomer a podržte tlačidlo **LOCK/CAL** 5 sekúnd na vstup do režimu kalibrácie.
2. Keď hodnota teploty začne blikať, podržte tlačidlo **LIGHT** 3 sekundy. Hodnota teploty prestane blikať a kalibrácia sa nastaví na predvolenú hodnotu.

9. Užitočné tipy

- Pri meraní viacerých alebo rôznych potravín a mias môže byť vhodné sondu medzi meraniami ochladiť opláchnutím hrotu studenou vodou.
- Odporúčame hrot sondy medzi jednotlivými meraniami utrieť dočista. Je to obzvlášť dôležité pri meraní rôznych potravín a mias.
- Teplomer je určený na krátkodobé použitie v ruke. Nepoužívajte ho v rúre. Nenechávajte ho dlhšie ako 1 minútu zasunutý vo veľmi horúcich pokrmoch alebo tekutinách (čokoľvek nad 572 °F / 300 °C).
- Merajte vždy v najhrubšej dostupnej časti mäsa. Tenké časti mäsa sa merajú ťažko, pretože majú sklon rýchlo prepiecť. Nedotýkajte sa kosti. Ak sa hrot dotkne kosti alebo silne tučnej časti mäsa, prípadne nie je zasunutý dostatočne hlboko, vykonajte druhé meranie na overenie presnosti.
- Nie je určené na použitie osobami vo veku 12 rokov a mladšími.

10. Starostlivosť o teplomer

- Nedotýkajte sa antikorovej časti teplomera počas merania teploty ani bezprostredne po ňom, pretože bude horúca.
- Nevystavujte prístroj extrémne vysokým ani nízkym teplotám, poškodilo by to elektronické súčasti a plasty.
- Nenechávajte teplomer zasunutý v potravine počas varenia.
- Ak prístroj skladujete dlhšie ako štyri mesiace, vyberte batériu.
- Nevystavujte prístroj nadmernej sile, nárazom, prachu, teplote ani vlhkosti.
- Neponárajte prístroj do vody.
- Nevyskrutkovávajú žiadne skrutky.
- Nelikvidujte tento prístroj v ohni. MOHLO BY DÔJSŤ K VÝBUCHU.

- Uchovávajte prístroj mimo dosahu detí. Prístroj alebo jeho časti môžu predstavovať nebezpečenstvo udusenía.
- Zlikvidujte prístroj v súlade s predpismi a podľa možnosti ho recyklujte.

UPOZORNENIE PRE POUŽÍVATEĽOV KARDIOSTIMULÁTOROV

Upozorňujeme, že magnet vnútri prístroja môže ovplyvniť funkciu vášho kardiosťimulátora. Ak máte kardiosťimulátor, odporúčame udržiavať od prístroja vzdialenosť najmenej 1 stopu (0.3 metra).

11. Vyhlásenie o zhode

Výrobca týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky a platné predpisy smernice o EMC 2014/30/EÚ. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na adrese: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Dovozca do EÚ

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Likvidácia

Môžete pomôcť chrániť životné prostredie! Nezabudnite prosím dodržiavať miestne predpisy. Nefunkčné elektrické zariadenie odovzdajte v príslušnom zbernom dvore.

13. Zákaznícky servis

- Volajte alebo pošlite SMS: 1-877-515-7797 (iba USA & Kanada)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Hodiny: pracovné dni 8:00 až 20:00 EST (iba USA & Kanada)

Distribútor

Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.sk

ThermoPro TP-15H



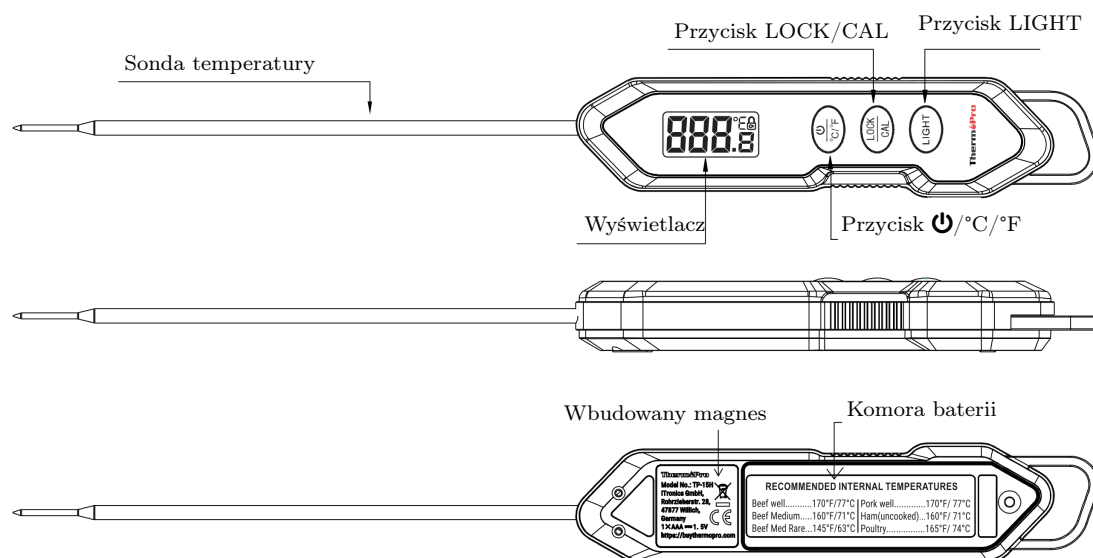
Cyfrowy termometr z natychmiastowym odczytem

Instrukcja obsługi

Spis treści

1	Przegląd produktu	3
2	Cechy produktu	3
3	Dane techniczne	4
4	Przyciski	4
5	Przed pierwszym użyciem	4
6	Pomiar temperatury żywności	4
7	Kalibracja	5
8	Cofnięcie kalibracji	6
9	Przydatne wskazówki	6
10	Pielęgnacja termometru	6
11	Deklaracja zgodności	7
12	Utylizacja	7
13	Obsługa klienta	8

1. Przegląd produktu



2. Cechy produktu

- Wyświetlacz: natychmiast pokazuje temperaturę zmierzoną przez sondę.
- Superszybka sonda temperatury: Wsuń sondę temperatury w mięso, aby w ciągu 4 sekund uzyskać temperaturę wewnętrzną mięsa.
- Wodoszczelność IPX6: Można bez obaw myć pod bieżącą wodą.
- Podświetlenie ułatwiające odczyt temperatury.
- Funkcja kalibracji: Umożliwia użytkownikom ponowną kalibrację termometru.
- Automatyczne wyłączenie: Wyłącza się automatycznie po 10 minutach bezczynności.
- Wbudowany magnes ułatwiający przechowywanie.
- Sonda ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością: długość 5.4 cala (136 mm).

3. Dane techniczne

Cecha	Wartość
Zakres temperatur	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Jeśli temperatura jest niższa niż −58 °F (−50 °C) lub wyższa niż 572 °F (300 °C), na wyświetlaczu pojawi się LL, L lub HH.H
Rozdzielczość	0.1 °C / °F
Dokładność pomiaru temperatury	±0.9 °F (±0.5 °C) w zakresie od 32 °F do 212 °F (0 °C do 100 °C)
Długość sondy	5.4 cala (136 mm), stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością
Stopień ochrony	IPX6
Zasilanie	1 x AAA 1.5 V

4. Przyciski

1. Przycisk **⏻/°C/°F**: Naciśnij raz, aby WŁĄCZYĆ/WYŁĄCZYĆ urządzenie. Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wybrać wyświetlaną jednostkę temperatury.
2. Przycisk **LOCK/CAL**: Naciśnij raz, aby zablokować aktualne wskazanie temperatury. Naciśnij ponownie, aby odblokować wskazanie temperatury. Przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować urządzenie.
3. Przycisk **LIGHT**: Naciśnij raz, aby WŁĄCZYĆ/WYŁĄCZYĆ podświetlenie.

5. Przed pierwszym użyciem

PROSIMY PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO WSZYSTKICH INSTRUKCJI.

1. Upewnij się, że w urządzeniu znajduje się bateria. Jeśli nie, włóż lub wymień baterię: włóż 1 x baterię AAA z zachowaniem prawidłowej biegunowości (+) i (−) zgodnie z oznaczeniem. Upewnij się, że pokrywa baterii jest dobrze dokręcona.
2. Wyczyść stalową końcówkę: umyj końcówkę gąbką lub ściereczką z ciepłą wodą z mydłem, następnie opłucz i osusz.
3. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

6. Pomiar temperatury żywności

1. Naciśnij przycisk **⏻/°C/°F**, aby włączyć termometr.

2. Przytrzymaj przycisk **°C/°F** przez 3 sekundy, aby wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F. Należy pamiętać, że jednostka temperatury pozostanie przy ostatnio wybranym ustawieniu, gdy następnym razem włączysz termometr.
3. Wsuń końcówkę sondy w przygotowywaną potrawę. Termometr zacznie mierzyć temperaturę wewnętrzną żywności.
4. Naciśnij przycisk **LIGHT**, aby włączyć podświetlenie. Wyłączy się ono automatycznie po 15 sekundach.
5. Poczekaj, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu się ustabilizuje.
6. Naciśnij przycisk **LOCK/CAL**, aby zablokować aktualną temperaturę.
7. Naciśnij przycisk **°C/°F**, aby wyłączyć termometr. Termometr wyposażono również w funkcję automatycznego wyłączania: wyłączy się automatycznie, jeśli przez 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

7. Kalibracja

Termometr wyposażono w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został precyzyjnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i zazwyczaj NIE ma potrzeby jego kalibracji. Jeśli jednak po dłuższym okresie użytkowania uważasz, że wskazywana temperatura nie jest dokładna, możesz ponownie skalibrować termometr, wykonując poniższe czynności:

1. Z wody destylowanej lub oczyszczonej przygotuj kostki lodu w lodówce.
2. Weź termos. Jeśli go nie masz, użyj zlewki lub zwykłego kubka.
3. Napełnij naczynie kostkami lodu (nie mniej niż 70 % objętości), a następnie dopełnij zimną wodą destylowaną lub oczyszczoną (nie więcej niż 30 % objętości).
4. Wymieszaj mieszaninę i odstaw na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły równowagę temperaturową.
5. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk **LOCK/CAL** przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji. Przez kilka sekund będzie migać CAL, a następnie zacznie migać aktualny odczyt temperatury, co oznacza, że termometr znajduje się w trybie kalibracji.
6. Zanurz sondę w mieszaninie lodu i wody, uważając, aby nie dotykać ścianek naczynia. Poczekaj, aż odczyt temperatury spadnie do najniższej wartości, która powinna wynosić około 32 °F lub 0 °C. Jeśli temperatura mieszaniny lodu i wody nie mieści się w zakresie od 28 °F do 36 °F (−2 °C do +2 °C), kalibracji nie można kontynuować: należy powtórzyć powyższe kroki i przygotować mieszaninę lodu i wody na nowo.

7. Przytrzymaj przycisk **LOCK/CAL** przez 3 sekundy, aby potwierdzić kalibrację i opuścić tryb kalibracji.

Uwaga: Tryb kalibracji trwa tylko 15 sekund. Jeśli nie zdążysz zakończyć kalibracji w ciągu 15 sekund, termometr automatycznie opuści tryb kalibracji.

8. Cofnięcie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i powrócić do domyślnego ustawienia kalibracji, wykonaj poniższe kroki:

1. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk **LOCK/CAL** przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.
2. Gdy odczyt temperatury zacznie migać, naciśnij i przytrzymaj przycisk **LI-GHT** przez 3 sekundy. Odczyt temperatury przestanie migać, a kalibracja zostanie ustawiona na wartość domyślną.

9. Przydatne wskazówki

- Przy pomiarze wielu lub różnych produktów i mięs warto schłodzić sondę między pomiarami, opłukując końcówkę zimną wodą.
- Zaleca się wycieranie końcówki sondy do czysta między pomiarami. Jest to szczególnie ważne przy pomiarach różnych produktów i mięs.
- Termometr jest przeznaczony do krótkotrwałego użytku w ręce. Nie używaj go w piekarniku. Nie pozostawiaj go wbitego dłużej niż 1 minutę w bardzo gorących potrawach lub płynach (wszystko powyżej 572 °F / 300 °C).
- Zawsze dokonuj pomiaru w najgrubszej dostępnej części mięsa. Cienkie kawałki mięsa trudno zmierzyć, ponieważ szybko się przepiekają. Unikaj dotykania kości. Jeśli końcówka dotknie kości lub mocno tłustej części mięsa albo nie jest zanurzona wystarczająco głęboko, wykonaj drugi pomiar, aby zapewnić dokładność.
- Nieprzeznaczone do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

10. Pielęgnacja termometru

- Nie dotykaj stalowej części termometru w trakcie pomiaru temperatury ani bezpośrednio po nim, ponieważ będzie gorąca.
- Nie wystawiaj urządzenia na skrajnie wysokie ani niskie temperatury, ponieważ uszkodzi to elementy elektroniczne i tworzywa sztuczne.
- Nie pozostawiaj termometru wbitego w żywność podczas gotowania.

- Wyjmij baterię, jeśli urządzenie jest przechowywane dłużej niż cztery miesiące.
- Nie narażaj urządzenia na nadmierną siłę, wstrząsy, kurz, temperaturę ani wilgoć.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Nie wykręcaj żadnych śrub.
- Nie wrzucaj tego urządzenia do ognia. MOŻE EKSPLODOWAĆ.
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci. Urządzenie lub jego części mogą stwarzać ryzyko zadławienia.
- Zutylizuj urządzenie zgodnie z przepisami i w miarę możliwości oddaj je do recyklingu.

OSTRZEŻENIE DLA OSÓB Z ROZRUSZNIKIEM SERCA

Należy pamiętać, że magnes zamontowany wewnątrz urządzenia może wpływać na działanie rozrusznika serca. Osobom z rozrusznikiem zalecamy zachowanie odległości co najmniej 1 stopy (0.3 metra) od urządzenia.

11. Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania i obowiązujące przepisy dyrektywy EMC 2014/30/UE. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Importer do UE

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Utylizacja

Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj o przestrzeganiu lokalnych przepisów. Niedziałający sprzęt elektryczny oddaj do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

13. Obsługa klienta

- Telefon lub SMS: 1-877-515-7797 (tylko USA & Kanada)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Godziny: dni robocze 8:00 do 20:00 EST (tylko USA & Kanada)

Dystrybutor
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.pl

ThermoPro TP-15H



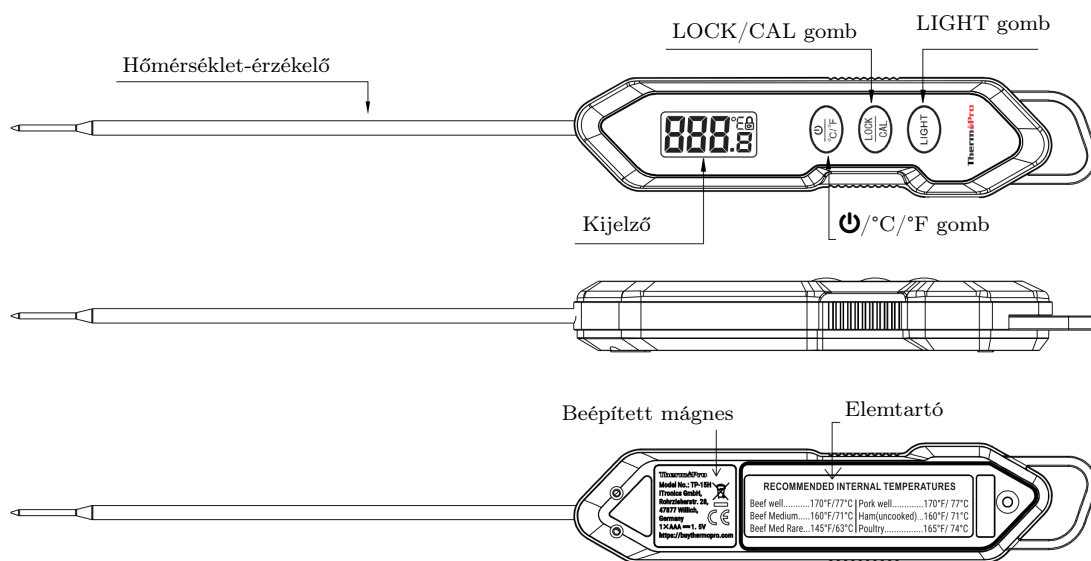
Digitális azonnali hőmérő

Felhasználói kézikönyv

Tartalomjegyzék

1. Termékáttekintés	3
2. Termékjellemzők	3
3. Műszaki adatok	4
4. Gombok	4
5. Az első használat előtt	4
6. Az étel hőmérsékletének mérése	4
7. Kalibrálás	5
8. A kalibrálás visszavonása	6
9. Hasznos tanácsok	6
10.A hőmérő ápolása	6
11.Megfelelőségi nyilatkozat	7
12.Ártalmatlanítás	7
13.Ügyfélszolgálat	8

1. Termékáttekintés



2. Termékjellemzők

- Kijelző: azonnal megjeleníti az érzékelő által mért hőmérsékletet.
- Szupergyors hőmérséklet-érzékelő: Szúrja a hőmérséklet-érzékelőt a húsba, és 4 másodpercen belül megkapja a hús belső hőmérsékletét.
- IPX6 fokozatú vízállóság: Nyugodtan lemosható folyó víz alatt.
- Háttérvilágítás a hőmérséklet könnyű leolvasásához.
- Kalibrálási funkció: Lehetővé teszi a felhasználók számára a hőmérő újrakalibrálását.
- Automatikus kikapcsolás: 10 perc használaton kívüli állapot után automatikusan kikapcsol.
- Beépített mágnes az egyszerű tároláshoz.
- Élelmiszeripari rozsdamentes acél érzékelő: 5.4 hüvelyk (136 mm) hosszú.

3. Műszaki adatok

Jellemző	Érték
Hőmérséklet-tartomány	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Ha a hőmérséklet −58 °F (−50 °C) alatt vagy 572 °F (300 °C) felett van, a kijelzőn LL, L vagy HH.H jelenik meg
Felbontás	0.1 °C / °F
Hőmérsékleti pontosság	±0.9 °F (±0.5 °C) a 32 °F és 212 °F (0 °C és 100 °C) közötti tartományban
Érzékelő hossza	5.4 hüvelyk (136 mm), élelmiszeripari rozsdamentes acél
Védettség	IPX6
Tápellátás	1 db AAA 1.5 V

4. Gombok

1. **⏻/°C/°F** gomb: Nyomja meg egyszer a készülék BE-/KIKAPCSOLÁSÁHOZ. Tartsa lenyomva 3 másodpercig a megjelenítendő hőmérsékleti egység kiválasztásához.
2. **LOCK/CAL** gomb: Nyomja meg egyszer az aktuális hőmérséklet-kijelzés rögzítéséhez. Nyomja meg újra a hőmérséklet-kijelzés feloldásához. Tartsa lenyomva 5 másodpercig a készülék kalibrálásához.
3. **LIGHT** gomb: Nyomja meg egyszer a háttérvilágítás BE-/KIKAPCSOLÁSÁHOZ.

5. Az első használat előtt

KÉRJÜK, OLVASSA EL ÉS TARTSA BE AZ ÖSSZES UTASÍTÁST.

1. Győződjön meg arról, hogy az elem be van helyezve a készülékbe. Ha nincs, helyezze be vagy cserélje ki az elemet: helyezzen be 1 db AAA elemet a jelölésnek megfelelő helyes polaritással (+) és (−). Ügyeljen arra, hogy az elemtartó fedele szorosan záródjon.
2. Tisztítsa meg a rozsdamentes hegyet: mossa le a hegyet meleg, szappanos szivaccsal vagy ronggyal, majd öblítse le és szárítsa meg.
3. A hőmérő most használatra kész.

6. Az étel hőmérsékletének mérése

1. Nyomja meg a **⏻/°C/°F** gombot a hőmérő bekapcsolásához.

2. Tartsa lenyomva a **°C/°F** gombot 3 másodpercig a hőmérsékleti egység kiválasztásához: °C vagy °F. Felhívjuk figyelmét, hogy a hőmérséklet egysége a hőmérő következő bekapcsolásakor az utoljára kiválasztott marad.
3. Szúrja az érzékelő hegyét a készülő ételbe. A hőmérő megkezdí az étel belső hőmérsékletének mérését.
4. Nyomja meg a **LIGHT** gombot a háttérvilágítás bekapcsolásához. 15 másodperc után automatikusan kikapcsol.
5. Várja meg, amíg a kijelzőn a hőmérsékleti érték stabilizálódik.
6. Nyomja meg a **LOCK/CAL** gombot az aktuális hőmérséklet rögzítéséhez.
7. Nyomja meg a **°C/°F** gombot a hőmérő kikapcsolásához. A hőmérő automatikus kikapcsolási funkcióval is rendelkezik: automatikusan kikapcsol, ha 10 percig nem nyomnak meg egyetlen gombot sem.

7. Kalibrálás

A hőmérő kalibrálási funkcióval rendelkezik. A hőmérőt az esetek többségében gyárunkban pontosan kalibráltuk, és általában NEM szükséges kalibrálni. Ha azonban hosszabb használat után úgy véli, hogy a hőmérő által kijelzett érték nem pontos, az alábbi eljárással újrakalibrálhatja a hőmérőt:

1. Készítsen jégkockákat desztillált vagy tisztított vízből a hűtőszekrényében.
2. Szerezzen be egy hőszigetelt palackot. Ha nincs ilyen, használjon főzőpoharat vagy egy közönséges bögrét.
3. Töltse meg az edényt jégkockákkal (a térfogat legalább 70 %-áig), majd töltse fel hideg desztillált vagy tisztított vízzel (legfeljebb a térfogat 30 %-áig).
4. Keverje meg a keveréket, és hagyja állni 10 percig, hogy a jég és a víz elérje a hőmérsékleti egyensúlyt.
5. Kapcsolja be a hőmérőt, és tartsa lenyomva a **LOCK/CAL** gombot 5 másodpercig a kalibrálási üzemmódba lépéshez. A CAL felirat néhány másodpercig villog, majd az aktuális hőmérsékleti érték kezd villogni, ami azt jelenti, hogy a hőmérő kalibrálási üzemmódban van.
6. Merítse az érzékelőt a jég-víz keverékbe, ügyelve arra, hogy ne érjen az edény falához. Várja meg, amíg a hőmérsékleti érték a legalacsonyabb értékre csökken, amelynek körülbelül 32 °F vagy 0 °C körül kell lennie. Ha a jég-víz keverék hőmérséklete nem esik a 28 °F és 36 °F (−2 °C és +2 °C) közötti tartományba, a kalibrálás nem folytatható: a fenti lépések szerint újra el kell készítenie a jég-víz keveréket.
7. Tartsa lenyomva a **LOCK/CAL** gombot 3 másodpercig a kalibrálás megerősítéséhez és a kalibrálási üzemmódból való kilépéshez.

Megjegyzés: A kalibrálási üzemmód csak 15 másodpercig tart. Ha nem tudja 15 másodpercen belül befejezni a kalibrálást, a hőmérő automatikusan kilép a kalibrálási üzemmódból.

8. A kalibrálás visszavonása

Ha vissza szeretné vonni a kalibrálást, és vissza kíván térni az alapértelmezett kalibrálási beállításhoz, kövesse az alábbi lépéseket:

1. Kapcsolja be a hőmérőt, és tartsa lenyomva a **LOCK/CAL** gombot 5 másodpercig a kalibrálási üzemmódba lépéshez.
2. Amikor a hőmérsékleti érték villogni kezd, tartsa lenyomva a **LIGHT** gombot 3 másodpercig. A hőmérsékleti érték abbahagyja a villogást, és a kalibrálás visszaáll az alapértelmezett beállításra.

9. Hasznos tanácsok

- Több vagy különböző étel és hús mérésekor célszerű lehet az érzékelőt a mérések között lehűteni a hegy hideg vízzel való leöblítésével.
- Javasoljuk, hogy a mérések között törölje tisztára az érzékelő hegyét. Ez különösen fontos, ha különböző ételeken és húsokon végez mérést.
- A hőmérő rövid ideig tartó, kézben tartott használatra készült. Ne használja sütőben. Ne hagyja 1 percnél tovább rendkívül forró ételbe vagy folyadékba szúrva (bármi, ami 572 °F / 300 °C felett van).
- Mindig a hús legvastagabb elérhető részén mérjen. A vékony húsdarabokat nehéz mérni, mert hajlamosak gyorsan átsülni. Kerülje a csont érintését. Ha a hegy csontot vagy erősen zsíros részt érint, illetve nincs elég mélyen, a pontosság érdekében végezzen egy második mérést.
- 12 éves vagy annál fiatalabb személyek általi használatra nem alkalmas.

10. A hőmérő ápolása

- Ne érintse meg a hőmérő rozsdamentes acél részét a hőmérsékletmérés közben vagy közvetlenül utána, mert forró lesz.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőségesen magas vagy alacsony hőmérsékletnek, mert ez károsítja az elektronikus alkatrészeket és a műanyagokat.
- Ne hagyja a hőmérőt főzés közben az ételbe szúrva.
- Vegye ki az elemet, ha a készüléket négy hónapnál hosszabb ideig tárolja.

- Ne tegye ki a készüléket túlzott erőhatásnak, ütésnek, pornak, hőmérsékletnek vagy nedvességnek.
- Ne merítse a készüléket vízbe.
- Ne távolítsa el semmilyen csavart.
- Ne dobja a készüléket tűzbe. **FELROBBANHAT.**
- Tartsa a készüléket gyermekektől távol. A készülék vagy annak részei fulladásveszélyt jelenthetnek.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa, és lehetőség szerint hasznosítsa újra.

FIGYELMEZTETÉS SZÍVRITMUS-SZABÁLYOZÓT VISELŐK SZÁMÁRA

Felhívjuk figyelmét, hogy a készülékbe épített mágnes befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó működését. Ha Ön szívritmus-szabályozót visel, javasoljuk, hogy mindig legalább 1 láb (0.3 méter) távolságot tartson a készüléktől.

11. Megfelelőségi nyilatkozat

A gyártó ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/30/EU EMC irányelv alapvető követelményeinek és alkalmazandó előírásainak. A teljes megfelelési nyilatkozat a következő címen található: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

EU importőr

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Ártalmatlanítás

Ön is segíthet a környezet védelmében! Kérjük, ne feledje betartani a helyi előírásokat. A nem működő elektromos berendezést adja le a megfelelő hulladékgyűjtő helyen.

13. Ügyfélszolgálat

- Hívás vagy SMS: 1-877-515-7797 (csak USA & Kanada)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Nyitvatartás: hétköznapi 8:00 – 20:00 EST (csak USA & Kanada)

Forgalmazó
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.hu

ThermoPro TP-15H



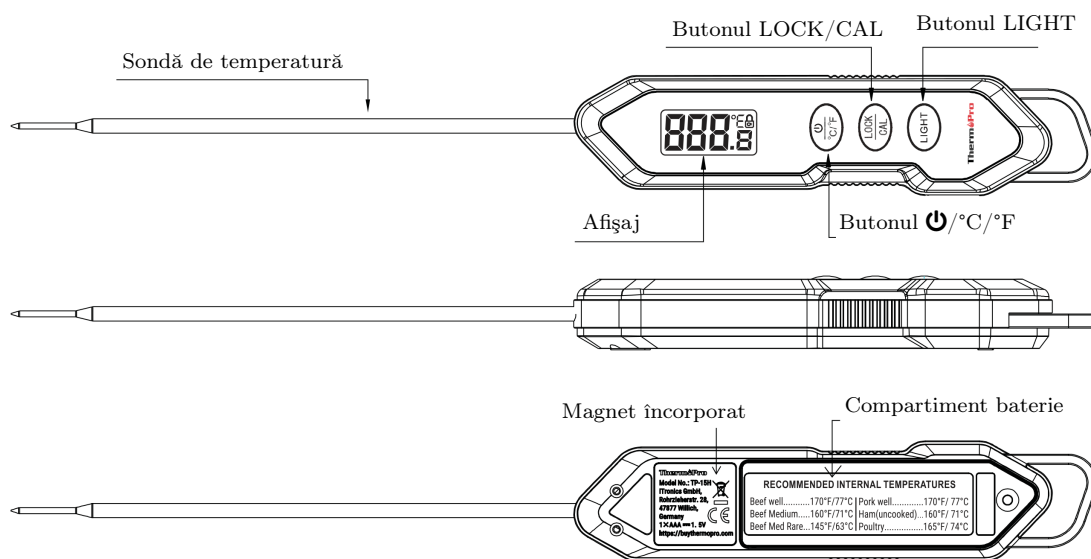
Termometru digital cu citire instantanee

Ghid de utilizare

Contents

1	Prezentarea produsului	3
2	Caracteristicile produsului	3
3	Specificații	4
4	Butoane	4
5	Înainte de prima utilizare	4
6	Măsurarea temperaturii alimentelor	4
7	Calibrare	5
8	Anularea calibrării	6
9	Sfaturi utile	6
10	Îngrijirea termometrului	6
11	Declarație de conformitate	7
12	Eliminare	7
13	Serviciul clienți	7

1. Prezentarea produsului



2. Caracteristicile produsului

- Afișaj: afișează instantaneu temperatura măsurată de sondă.
- Sondă de temperatură ultrarapidă: Introduceți sonda de temperatură în carne pentru a obține temperatura internă a cărnii în 4 secunde.
- Impermeabilitate de clasă IPX6: Poate fi spălat fără grijă sub jet de apă.
- Iluminare de fundal pentru citirea ușoară a temperaturii.
- Funcție de calibrare: Permite utilizatorilor să recalibreze termometrul.
- Oprire automată: Se oprește automat după 10 minute de neutilizare.
- Magnet încorporat pentru depozitare ușoară.
- Sondă din oțel inoxidabil alimentar: lungime 5.4 inch (136 mm).

3. Specificații

Caracteristică	Valoare
Interval de temperatură	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Dacă temperatura este sub −58 °F (−50 °C) sau peste 572 °F (300 °C), pe afișaj va apărea LL, L sau HH.H
Rezoluție	0.1 °C / °F
Precizia temperaturii	±0.9 °F (±0.5 °C) în intervalul dintre 32 °F și 212 °F (0 °C și 100 °C)
Lungimea sondei	5.4 inch (136 mm), oțel inoxidabil alimentar
Grad de protecție	IPX6
Alimentare	1 x AAA 1.5 V

4. Butoane

1. Butonul **⏻/°C/°F**: Apăsați o dată pentru a PORNI/OPRI aparatul. Țineți apăsat 3 secunde pentru a selecta unitatea de temperatură afișată.
2. Butonul **LOCK/CAL**: Apăsați o dată pentru a bloca afișarea temperaturii curente. Apăsați din nou pentru a debloca afișarea temperaturii. Țineți apăsat 5 secunde pentru a calibra aparatul.
3. Butonul **LIGHT**: Apăsați o dată pentru a PORNI/OPRI iluminarea de fundal.

5. Înainte de prima utilizare

VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI ȘI SĂ RESPECTAȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.

1. Asigurați-vă că bateria este instalată în aparat. În caz contrar, introduceți sau înlocuiți bateria: introduceți 1 x baterie AAA cu polaritatea corectă (+) și (−) conform indicațiilor. Asigurați-vă că capacul bateriei este bine strâns.
2. Curățați vârful din oțel inoxidabil: spălați vârful cu un burete sau o lavetă cu apă caldă și săpun, apoi clătiți și uscați.
3. Termometrul este acum gata de utilizare.

6. Măsurarea temperaturii alimentelor

1. Apăsați butonul **⏻/°C/°F** pentru a porni termometrul.
2. Țineți apăsat butonul **⏻/°C/°F** timp de 3 secunde pentru a selecta unitatea de temperatură: °C sau °F. Vă rugăm să rețineți că unitatea de temperatură va rămâne la ultima selecție când porniți termometrul data viitoare.

3. Introduceți vârful sondei în alimentul care se gătește. Termometrul va începe să măsoare temperatura internă a alimentului.
4. Apăsati butonul **LIGHT** pentru a porni iluminarea de fundal. Aceasta se va opri automat după 15 secunde.
5. Așteptați până când citirea temperaturii se stabilizează pe afișaj.
6. Apăsati butonul **LOCK/CAL** pentru a bloca temperatura curentă.
7. Apăsati butonul **⏻/°C/°F** pentru a opri termometrul. Acest termometru dispune și de o funcție de oprire automată: se va opri automat dacă niciun buton nu este apăsat timp de 10 minute.

7. Calibrare

Termometrul dispune de o funcție de calibrare. În majoritatea cazurilor, termometrul a fost calibrat cu precizie în fabrica noastră și, în general, NU este nevoie să îl calibrați. Totuși, după o perioadă lungă de utilizare, dacă credeți că temperatura afișată de termometru nu este exactă, puteți urma procedura de mai jos pentru a recalibra termometrul:

1. Folosiți apă distilată sau purificată pentru a face cuburi de gheață în frigider.
2. Procurați-vă un recipient izolat termic. Dacă nu aveți unul, folosiți un pahar Berzelius sau o cană obișnuită.
3. Umpleți recipientul cu cuburi de gheață (nu mai puțin de 70 % din volum), apoi completați cu apă rece distilată sau purificată (nu mai mult de 30 % din volum).
4. Amestecați și lăsați să stea 10 minute pentru ca gheața și apa să ajungă la echilibru termic.
5. Porniți termometrul și țineți apăsat butonul **LOCK/CAL** timp de 5 secunde pentru a intra în modul Calibrare. CAL va clipi câteva secunde, apoi va începe să clipească citirea temperaturii curente, ceea ce înseamnă că termometrul este în modul Calibrare.
6. Scufundați sonda în amestecul de gheață și apă și aveți grijă să nu atingeți pereții recipientului. Așteptați până când citirea temperaturii scade la valoarea cea mai mică, care ar trebui să fie în jur de 32 °F sau 0 °C. Dacă temperatura amestecului de gheață și apă nu se încadrează între 28 °F și 36 °F (−2 °C și +2 °C), calibrarea nu poate continua: va trebui să urmați pașii de mai sus pentru a reface amestecul de gheață și apă.
7. Țineți apăsat butonul **LOCK/CAL** timp de 3 secunde pentru a confirma calibrarea și a ieși din modul Calibrare.

Notă: Modul Calibrare durează doar 15 secunde. Dacă nu reușiți să finalizați calibrarea în 15 secunde, termometrul va ieși automat din modul Calibrare.

8. Anularea calibrării

Dacă doriți să anulați calibrarea și să reveniți la setarea implicită de calibrare, urmați pașii de mai jos:

1. Porniți termometrul și țineți apăsat butonul **LOCK/CAL** timp de 5 secunde pentru a intra în modul Calibrare.
2. Când vedeți că citirea temperaturii începe să clipească, țineți apăsat butonul **LIGHT** timp de 3 secunde. Citirea temperaturii va înceta să clipească, iar calibrarea revine la setarea implicită.

9. Sfaturi utile

- Când măsurați mai multe alimente sau tipuri de carne diferite, poate fi util să răciți sonda clătind vârful cu apă rece între măsurători.
- Se recomandă să ștergeți vârful sondei între măsurători. Acest lucru este deosebit de important când efectuați măsurători pe alimente și tipuri de carne diferite.
- Termometrul este conceput pentru utilizare temporară, ținut în mână. Nu îl folosiți în cuptor. Nu îl lăsați introdus mai mult de 1 minut în alimente sau lichide extrem de fierbinți (orice depășește 572 °F / 300 °C).
- Măsurați întotdeauna în cea mai groasă porțiune disponibilă de carne. Porțiunile subțiri de carne sunt greu de măsurat pentru că tind să se gătească rapid. Evitați atingerea osului. Dacă vârful atinge osul sau o zonă cu multă grăsime, ori dacă vârful nu este suficient de adânc, faceți o a doua măsurătoare pentru a asigura precizia.
- Nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta de 12 ani sau mai mici.

10. Îngrijirea termometrului

- Nu atingeți partea din oțel inoxidabil a termometrului în timpul măsurării temperaturii sau imediat după, deoarece va fi fierbinte.
- Nu îl expuneți la temperaturi extrem de ridicate sau scăzute, deoarece acest lucru va deteriora componentele electronice și materialele plastice.
- Nu lăsați termometrul introdus în alimente în timpul gătitului.
- Scoateți bateria dacă este depozitat mai mult de patru luni.
- Nu supuneți aparatul la forță excesivă, șocuri, praf, temperatură sau umiditate.

- Nu scufundați aparatul în apă.
- Nu îndepărtați niciun șurub.
- Nu aruncați acest aparat în foc. AR PUTEA EXPLODA.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Aparatul sau piesele sale pot prezenta pericol de sufocare.
- Eliminați aparatul în mod legal și reciclați-l atunci când este posibil.

AVERTISMENT PENTRU PURTĂTORII DE STIMULATOR CARDIAC

Vă rugăm să rețineți că un magnet montat în interiorul dispozitivului poate afecta funcționarea stimulatorului dumneavoastră cardiac. Dacă aveți un stimulator cardiac, vă recomandăm să păstrați întotdeauna o distanță de cel puțin 1 picior (0.3 metri) față de dispozitiv.

11. Declarație de conformitate

Prin prezenta, producătorul declară că acest produs respectă cerințele esențiale și reglementările aplicabile ale Directivei EMC 2014/30/UE. Declarația de conformitate completă poate fi găsită la: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Importator UE

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Eliminare

Puteți contribui la protejarea mediului! Vă rugăm să respectați reglementările locale. Predați echipamentul electric nefuncțional la un centru de eliminare a deșeurilor corespunzător.

13. Serviciul clienți

- Sunați sau trimiteți SMS: 1-877-515-7797 (doar SUA & Canada)
- E-mail: service@buythermopro.com
- Program: în zilele lucrătoare 8:00 – 20:00 EST (doar SUA & Canada)

Distribuitor
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.ro

ThermoPro TP-15H



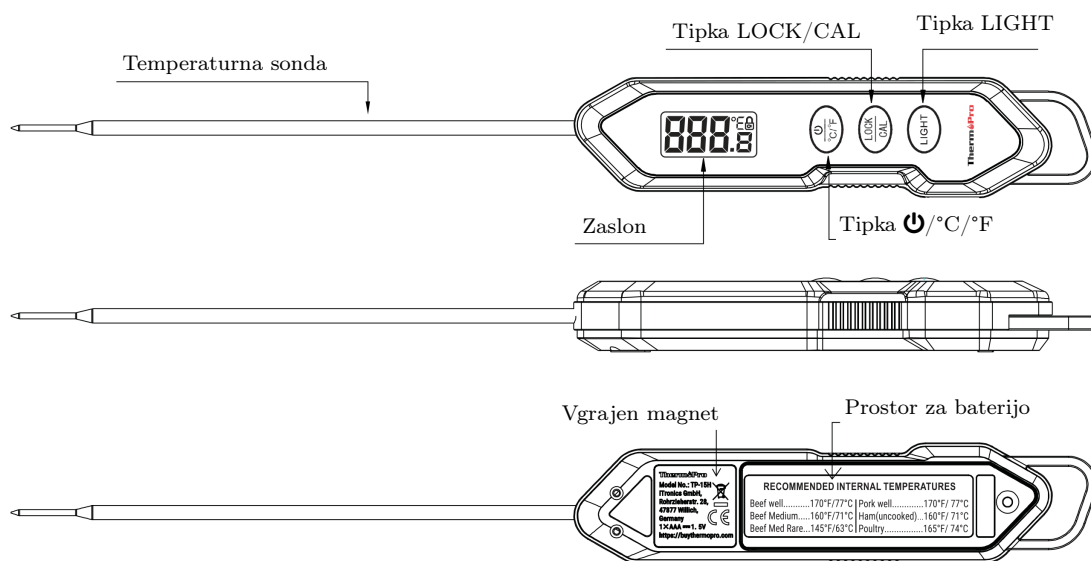
Digitalni termometer s takojšnjim odčitkom

Navodila za uporabo

Kazalo

1	Pregled izdelka	3
2	Lastnosti izdelka	3
3	Tehnični podatki	4
4	Tipke	4
5	Pred prvo uporabo	4
6	Merjenje temperature živil	4
7	Umerjanje	5
8	Razveljavitev umerjanja	6
9	Koristni nasveti	6
10	Nega termometra	6
11	Izjava o skladnosti	7
12	Odstranjevanje	7
13	Podpora strankam	7

1. Pregled izdelka



2. Lastnosti izdelka

- Zaslon: takoj prikaže temperaturo, ki jo izmeri sonda.
- Izjemno hitra temperaturna sonda: Temperaturno sondo vstavite v meso, da v 4 sekundah dobite notranjo temperaturo mesa.
- Vodoodpornost razreda IPX6: Brez skrbi ga lahko operete pod tekočo vodo.
- Osvetlitev ozadja za enostavno odčitavanje temperature.
- Funkcija umerjanja: Uporabnikom omogoča ponovno umerjanje termometra.
- Samodejni izklop: Po 10 minutah neuporabe se samodejno izklopi.
- Vgrajen magnet za enostavno shranjevanje.
- Sonda iz nerjavnega jekla, primerne za stik z živili: dolžina 5.4 palca (136 mm).

3. Tehnični podatki

Lastnost	Vrednost
Temperaturno območje	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Če je temperatura nižja od −58 °F (−50 °C) ali višja od 572 °F (300 °C), se na zaslonu prikaže LL, L ali HH.H
Ločljivost	0.1 °C / °F
Natančnost temperature	±0.9 °F (±0.5 °C) v območju med 32 °F in 212 °F (0 °C in 100 °C)
Dolžina sonde	5.4 palca (136 mm), nerjavno jeklo, primerno za stik z živili
Stopnja zaščite	IPX6
Napajanje	1 x AAA 1.5 V

4. Tipke

1. Tipka **⏻/°C/°F**: Enkrat pritisnite za VKLOP/IZKLOP naprave. Pridržite 3 sekunde, da izberete prikazano enoto temperature.
2. Tipka **LOCK/CAL**: Enkrat pritisnite, da zaklenete trenutni prikaz temperature. Znova pritisnite, da prikaz temperature odklenete. Pridržite 5 sekund za umerjanje naprave.
3. Tipka **LIGHT**: Enkrat pritisnite za VKLOP/IZKLOP osvetlitve ozadja.

5. Pred prvo uporabo

PROSIMO, PREBERITE IN UPOŠTEVAJTE VSA NAVODILA.

1. Prepričajte se, da je baterija vstavljena v napravo. Če ni, vstavite ali zamenjajte baterijo: vstavite 1 x baterijo AAA s pravilno polariteto (+) in (−), kot je označeno. Poskrbite, da je pokrov baterije trdno privit.
2. Očistite nerjavno konico: konico operite z gobico ali krpo s toplo milnico, nato splaknite in osušite.
3. Termometer je zdaj pripravljen za uporabo.

6. Merjenje temperature živil

1. Pritisnite tipko **⏻/°C/°F**, da vklopite termometer.
2. Pridržite tipko **⏻/°C/°F** 3 sekunde in izberite enoto temperature: °C ali °F. Upoštevajte, da enota temperature ob naslednjem vklopu termometra ostane na zadnji izbrani vrednosti.

3. Konico sonde vstavite v živilo, ki se kuha. Termometer bo začel meriti notranjo temperaturo živila.
4. Pritisnite tipko **LIGHT**, da vklopite osvetlitev ozadja. Po 15 sekundah se samodejno izklopi.
5. Počakajte, da se odčitek temperature na zaslonu ustali.
6. Pritisnite tipko **LOCK/CAL**, da zaklenete trenutno temperaturo.
7. Pritisnite tipko **⏻/°C/°F**, da izklopite termometer. Ta termometer ima tudi funkcijo samodejnega izklopa: samodejno se izklopi, če 10 minut ne pritisnete nobene tipke.

7. Umerjanje

Termometer ima funkcijo umerjanja. V večini primerov je bil termometer natančno umerjen v naši proizvodnji in ga običajno NI treba umerjati. Če pa po daljši uporabi menite, da prikazana temperatura ni točna, lahko termometer znova umerite po spodnjem postopku:

1. Iz destilirane ali prečiščene vode v hladilniku pripravite ledene kocke.
2. Priskrbite si toplotno izolirano posodo. Če je nimate, uporabite čašo ali navadno skodelico.
3. Posodo napolnite z ledenimi kockami (ne manj kot 70 % prostornine), nato dolijte hladno destilirano ali prečiščeno vodo (ne več kot 30 % prostornine).
4. Zmes premešajte in pustite stati 10 minut, da led in voda dosežeta temperaturno ravnovesje.
5. Vključite termometer in pridržite tipko **LOCK/CAL** 5 sekund za vstop v način umerjanja. Nekaj sekund bo utripal napis CAL, nato pa začne utripati trenutni odčitek temperature, kar pomeni, da je termometer v načinu umerjanja.
6. Sondo potopite v zmes ledu in vode ter pazite, da se ne dotika sten posode. Počakajte, da odčitek temperature pade na najnižjo vrednost, ki naj bi bila približno 32 °F ali 0 °C. Če temperatura zmesi ledu in vode ni med 28 °F in 36 °F (−2 °C do +2 °C), umerjanja ni mogoče nadaljevati: po zgornjih korakih boste morali zmes ledu in vode pripraviti znova.
7. Pridržite tipko **LOCK/CAL** 3 sekunde, da potrdite umerjanje in zapustite način umerjanja.

Opomba: Način umerjanja traja le 15 sekund. Če umerjanja ne uspete dokončati v 15 sekundah, termometer samodejno zapusti način umerjanja.

8. Razveljavitev umerjanja

Če želite umerjanje razveljaviti in se vrniti na privzeto nastavitev umerjanja, sledite spodnjim korakom:

1. Vključite termometer in pridržite tipko **LOCK/CAL** 5 sekund za vstop v način umerjanja.
2. Ko odčitek temperature začne utripati, pridržite tipko **LIGHT** 3 sekunde. Odčitek temperature preneha utripati in umerjanje se nastavi na privzeto vrednost.

9. Koristni nasveti

- Pri merjenju več ali različnih živil in mesa je priporočljivo sondo med meritvami ohladiti tako, da konico splaknete s hladno vodo.
- Priporočamo, da konico sonde med meritvami obrišete do čistega. To je še posebej pomembno pri meritvah različnih živil in mesa.
- Termometer je namenjen kratkotrajni uporabi v roki. Ne uporabljajte ga v pečici. Ne puščajte ga vstavljenega več kot 1 minuto v izjemno vročih jedeh ali tekočinah (karkoli nad 572 °F / 300 °C).
- Meritev vedno opravite v najdebelejšem razpoložljivem delu mesa. Tanke kose mesa je težko meriti, ker se hitro prepečejo. Izogibajte se dotikanju kosti. Če se konica dotakne kosti ali močno mastnega dela mesa oziroma ni dovolj globoko, opravite drugo meritev, da zagotovite natančnost.
- Ni namenjeno uporabi osebam, starim 12 let ali manj.

10. Nega termometra

- Ne dotikajte se nerjavnega dela termometra med merjenjem temperature ali takoj po njem, saj bo vroč.
- Naprave ne izpostavljajte izjemno visokim ali nizkim temperaturam, saj to poškoduje elektronske dele in plastiko.
- Termometra med kuhanjem ne puščajte vstavljenega v živilu.
- Če napravo hranite dlje kot štiri mesece, odstranite baterijo.
- Naprave ne izpostavljajte prekomerni sili, udarcem, prahu, temperaturi ali vlagi.
- Naprave ne potaplajte v vodo.
- Ne odstranjujte nobenih vijakov.

- Naprave ne odlagajte v ogenj. LAHKO EKSPLODIRA.
- Napravo hranite zunaj dosega otrok. Naprava ali njeni deli lahko predstavljajo nevarnost zadušitve.
- Napravo odstranite v skladu s predpisi in jo po možnosti reciklirajte.

OPOZORILO ZA UPORABNIKE SRČNIH SPODBUJEVALNIKOV

Upoštevajte, da lahko magnet, vgrajen v napravo, vpliva na delovanje vašega srčnega spodbujevalnika. Če imate srčni spodbujevalnik, priporočamo, da od naprave vedno ohranjate razdaljo vsaj 1 čevelj (0.3 metra).

11. Izjava o skladnosti

Proizvajalec s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z osnovnimi zahtevami in veljavnimi predpisi direktive EMC 2014/30/EU. Celotno izjavo o skladnosti najdete na: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Uvoznik v EU

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Odstranjevanje

Pomagajte lahko varovati okolje! Ne pozabite upoštevati lokalnih predpisov. Nede-
lužno električno opremo oddajte v ustreznem zbirnem centru za odpadke.

13. Podpora strankam

- Pokličite ali pošljite SMS: 1-877-515-7797 (samo ZDA & Kanada)
- E-pošta: service@buythermopro.com
- Delovni čas: ob delavnikih 8:00 – 20:00 EST (samo ZDA & Kanada)

Distributer

Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.si

ThermoPro TP-15H



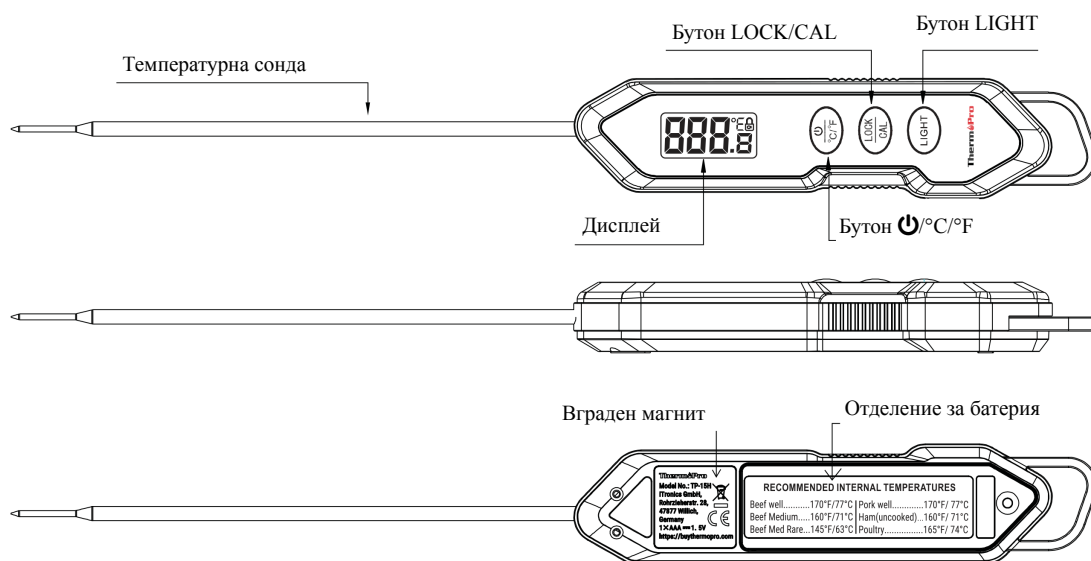
Цифров термометър с мигновено отчитане

Ръководство за потребителя

Съдържание

1	Преглед на продукта	3
2	Характеристики на продукта	3
3	Технически характеристики	4
4	Бутони	4
5	Преди първата употреба	4
6	Измерване на температурата на храната	4
7	Калибриране	5
8	Отмяна на калибрирането	6
9	Полезни съвети	6
10	Грижа за термометъра	6
11	Декларация за съответствие	7
12	Изхвърляне	7
13	Обслужване на клиенти	8

1. Преглед на продукта



2. Характеристики на продукта

- Дисплей: показва мигновено измерената от сондата температура.
- Свърхбърза температурна сонда: Поставете температурната сонда в месото, за да получите вътрешната му температура за 4 секунди.
- Водоустойчивост клас IPX6: Може да се мие спокойно под течаща вода.
- Подсветка за лесно отчитане на температурата.
- Функция за калибриране: Позволява на потребителите да калибрират термометъра отново.
- Автоматично изключване: Изключва се автоматично след 10 минути без употреба.
- Вграден магнит за лесно съхранение.
- Сонда от неръждаема стомана за контакт с храни: дължина 5.4 инча (136 мм).

3. Технически характеристики

Характеристика	Стойност
Температурен диапазон	−58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Ако температурата е под −58 °F (−50 °C) или над 572 °F (300 °C), на дисплея ще се покаже LL, L или HH.H
Разделителна способност	0.1 °C / °F
Точност на температурата	±0.9 °F (±0.5 °C) в диапазона между 32 °F и 212 °F (0 °C и 100 °C)
Дължина на сондата	5.4 инча (136 мм), неръждаема стомана за контакт с храни
Степен на защита	IPX6
Захранване	1 бр. AAA 1.5 V

4. Бутони

1. Бутон **°C/°F**: Натиснете веднъж, за да **ВКЛЮЧИТЕ/ИЗКЛЮЧИТЕ** уреда. Задръжте 3 секунди, за да изберете показваната мерна единица за температура.
2. Бутон **LOCK/CAL**: Натиснете веднъж, за да заключите текущото показание за температура. Натиснете отново, за да го отключите. Задръжте 5 секунди, за да калибрирате уреда.
3. Бутон **LIGHT**: Натиснете веднъж, за да **ВКЛЮЧИТЕ/ИЗКЛЮЧИТЕ** подсветката.

5. Преди първата употреба

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ И СПАЗВАЙТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ.

1. Уверете се, че батерията е поставена в уреда. Ако не е, поставете или сменете батерията: поставете 1 бр. батерия AAA с правилния поляритет (+) и (−), както е обозначено. Уверете се, че капакът на батерията е затегнат добре.
2. Почистете неръждаемия връх: измийте върха с гъба или кърпа с топла сапунена вода, след което изплакнете и подсушете.
3. Термометърът вече е готов за употреба.

6. Измерване на температурата на храната

1. Натиснете бутона **°C/°F**, за да включите термометъра.

2. Задръжте бутона **°C/°F** за 3 секунди, за да изберете мерната единица за температура: °C или °F. Обърнете внимание, че мерната единица остава последно избраната при следващото включване на термометъра.
3. Поставете върха на сондата в приготвяната храна. Термометърът ще започне да измерва вътрешната температура на храната.
4. Натиснете бутона **LIGHT**, за да включите подсветката. Тя се изключва автоматично след 15 секунди.
5. Изчакайте, докато отчетената температура на дисплея се стабилизира.
6. Натиснете бутона **LOCK/CAL**, за да заключите текущата температура.
7. Натиснете бутона **°C/°F**, за да изключите термометъра. Термометърът разполага и с функция за автоматично изключване: изключва се автоматично, ако в продължение на 10 минути не бъде натиснат бутон.

7. Калибриране

Термометърът разполага с функция за калибриране. В повечето случаи термометърът е калибриран прецизно в нашия производствен завод и обикновено НЕ е необходимо да го калибрирате. Ако обаче след продължителна употреба смятате, че показваната от термометъра температура не е точна, можете да го калибрирате отново по следната процедура:

1. Направете ледени кубчета от дестилирана или пречистена вода в хладилника.
2. Осигурете си термоизолиран съд. Ако нямате такъв, използвайте лабораторна чаша или обикновена чаша.
3. Напълнете съда с ледени кубчета (не по-малко от 70 % от обема), след което долейте студена дестилирана или пречистена вода (не повече от 30 % от обема).
4. Разбъркайте сместа и я оставете да престои 10 минути, за да достигнат ледът и водата температурно равновесие.
5. Включете термометъра и задръжте бутона **LOCK/CAL** за 5 секунди, за да влезете в режим на калибриране. Надписът **CAL** ще мига няколко секунди, след което ще започне да мига текущото показание за температура, което означава, че термометърът е в режим на калибриране.
6. Потопете сондата в сместа от лед и вода, като внимавате да не докосвате стените на съда. Изчакайте, докато отчетената температура спадне до най-ниската си стойност, която трябва да е около 32 °F или 0 °C. Ако температурата на сместа от лед и вода не е между 28 °F и 36 °F (–2 °C до +2 °C), калибрирането не може да продължи: ще трябва да повторите горните стъпки и да пригответе сместа отново.

7. Задръжте бутона **LOCK/CAL** за 3 секунди, за да потвърдите калибрирането и да излезете от режима на калибриране.

Забележка: Режимът на калибриране продължава само 15 секунди. Ако не успеете да завършите калибрирането в рамките на 15 секунди, термометърът автоматично излиза от режима на калибриране.

8. Отмяна на калибрирането

Ако желаете да отмените калибрирането и да се върнете към фабричната настройка на калибриране, следвайте стъпките по-долу:

1. Включете термометъра и задръжте бутона **LOCK/CAL** за 5 секунди, за да влезете в режим на калибриране.
2. Когато показанието за температура започне да мига, натиснете и задръжте бутона **LIGHT** за 3 секунди. Показанието ще спре да мига и калибрирането ще се върне към фабричната настройка.

9. Полезни съвети

- При измерване на няколко или различни храни и меса може да е удачно да охлаждаме сондата между измерванията, като изплаквате върха ѝ със студена вода.
- Препоръчително е да избърсвате върха на сондата между отделните измервания. Това е особено важно при измервания на различни храни и меса.
- Термометърът е предназначен за краткотрайна употреба в ръка. Не го използвайте във фурна. Не го оставяйте поставен повече от 1 минута в изключително горещи храни или течности (всичко над 572 °F / 300 °C).
- Винаги измервайте в най-дебелата налична част на месото. Тънките парчета месо се измерват трудно, защото се изпичат бързо. Избягвайте допир до кост. Ако върхът докосне кост или силно тлъста част от месото или не е достатъчно дълбоко, направете второ измерване, за да осигурите точност.
- Не е предназначено за употреба от лица на 12 години или по-млади.

10. Грижа за термометъра

- Не докосвайте неръждаемата част на термометъра по време на измерване на температурата или непосредствено след това, тъй като ще бъде гореща.
- Не излагайте уреда на изключително високи или ниски температури, тъй като това ще повреди електронните компоненти и пластмасите.

- Не оставяйте термометъра поставен в храната по време на готвене.
- Извадете батерията, ако уредът се съхранява повече от четири месеца.
- Не подлагайте уреда на прекомерна сила, удари, прах, температура или влага.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Не отстранявайте винтове.
- Не изхвърляйте уреда в огън. МОЖЕ ДА ЕКСПЛОДИРА.
- Дръжте уреда далеч от деца. Уредът или части от него може да представляват опасност от задавяне.
- Изхвърлете уреда законосъобразно и по възможност го рециклирайте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ СЪС СЪРДЕЧЕН ПЕЙС-МЕЙКЪР

Обърнете внимание, че магнит, вграден в устройството, може да повлияе на работата на вашия сърдечен пейсмейкър. Ако имате пейсмейкър, препоръчваме винаги да спазвате разстояние от поне 1 фут (0.3 метра) от устройството.

11. Декларация за съответствие

С настоящото производителят декларира, че този продукт отговаря на основните изисквания и приложимите разпоредби на Директивата за ЕМС 2014/30/ЕС. Пълната декларация за съответствие може да бъде намерена на: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

Вносител в ЕС

ITronics GmbH
Rohrzieherstr. 28
47877 Willich, Germany

12. Изхвърляне

Можете да помогнете за опазването на околната среда! Не забравяйте да спазвате местните разпоредби. Предайте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

13. Обслужване на клиенти

- Обаждане или SMS: 1-877-515-7797 (само САЩ & Канада)
- Имейл: service@buythermopro.com
- Работно време: делнични дни 8:00 – 20:00 EST (само САЩ & Канада)

Дистрибутор
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00, Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.bg