



Einstechthermometer mit Thermoelement-Sensor Verwendungsanleitung

1. Einführung

Vielen Dank für den Einkauf von ThermoPro-Einstechthermometer mit Thermoelement-Sensor. Jetzt können Sie wie ein Profi kochen!

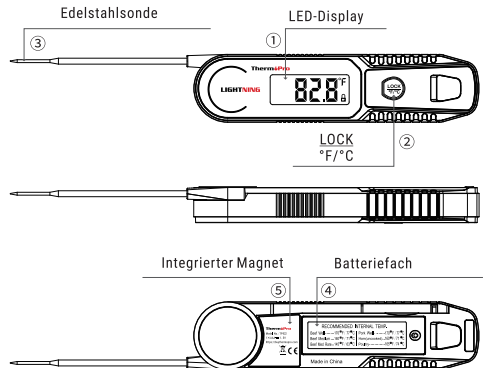
2. Eigenschaften

1. Superschnelle Thermoelement-Sonde: Mit hochpräzisem Sensor können Sie innerhalb von einer Sekunde das Messergebnis erhalten.
2. 180° auto-rotierendes Display.
3. Ein/Aus beim Falten & Aktivieren beim Anheben.
4. Kalibrationsfunktion.
5. Abschaltautomatik nach 90s Nichtgebrauch.
6. Schutzart: IP65

3. Komponenten

- 1 x Küchenthermometer
- 1 x Schraubendreher
- 1 x AAA-Batterie
- 1 x Benutzerhandbuch

4. Produkt



1. LED-Anzeige: Zeigt die aktuelle Temperatur an.
2. **LOCK/°F/°C**: Einmal drücken, um die aktuelle Temperatur für 5 Sekunden zu sperren und erneut drücken, um sie zu entsperren. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °F und °C zu wechseln.
3. Superschnelle Thermoelement-Sonde: Mit hochpräzisem Sensor können Sie innerhalb von einer Sekunde das Messergebnis erhalten.

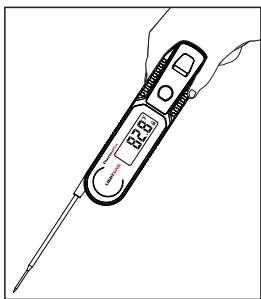
4. Batteriefach: Energieversorgung mit einer AAA-Batterie.
5. Integrierter Magnet: Ermöglicht die Befestigung am Kühlschrank oder an jeder Metalloberfläche.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Legen Sie 1 x AAA-Batterie mit korrekter Polarität (+) und (-) wie angegeben ein.
2. Waschen Sie die Sondenspitze mit einem warmen Seifenschwamm oder Tuch, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie ab.
3. Ohne Angst unter fließendem Wasser waschen!
4. **BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.**
5. Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

6. Zum Messen der Lebensmitteltemperatur

1. Ziehen Sie die Sonde vom Thermometer weg, um das Thermometer einzuschalten, und klappen Sie die Sonde ein, um das Thermometer auszuschalten.
2. Halten Sie die °C/°F-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F umzuschalten. Bitte beachten Sie, dass die gewählte Temperatureinheit beim nächsten Einschalten des Thermometers erhalten bleibt.
3. Führen Sie die Spitze der Sonde in das Gargut ein, wie in der Abbildung unten gezeigt. Das Thermometer beginnt mit der Messung der Innentemperatur der Speisen.



4. Warten Sie, bis sich die Temperaturanzeige auf dem Display stabilisiert.
5. Der Temperaturmesswert kann mit einem globalen Betrachtungswinkel von 180° angezeigt werden.
6. Drücken Sie die LOCK-Taste, um die Temperatur 5 Sekunden lang zu halten.
7. Waschen Sie das Thermometer nach Gebrauch unter fließendem Wasser.

8. Das Thermometer schaltet sich automatisch aus, wenn die Sonde nicht eingeklappt ist und 90 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde.
9. Wenn das Thermometer im Sleep-Modus ist und die Sonde nicht eingeklappt ist und es dann angehoben oder bewegt wird, schaltet sich das Thermometer automatisch ein.

7. Kalibrierung

Das Thermometer verfügt über eine Kalibrierungsfunktion. In den meisten Fällen wurde das Thermometer in unserer Manufaktur genau kalibriert, und im Allgemeinen müssen Sie das Thermometer NICHT kalibrieren. Wenn Sie jedoch nach längerem Gebrauch glauben, dass die vom Thermometer angezeigte Temperatur nicht korrekt ist, können Sie das Thermometer wie folgt neu kalibrieren:

1. Verwenden Sie destilliertes oder gereinigtes Wasser, um Eiswürfel in Ihrem Kühlschrank herzustellen;
2. Nehmen Sie eine wärmeisolierte Flasche. Wenn Sie keine haben, verwenden Sie ein Becherglas oder eine normale Tasse;
3. Füllen Sie die Flasche mit Eiswürfeln (nicht weniger als 70% des Volumens) und füllen Sie sie dann mit kaltem destilliertem oder gereinigtem Wasser auf (nicht mehr als 30% des Volumens); Rühren Sie die Mischung um und lassen
4. Sie 10 Minuten stehen, damit Eis und Wasser einen Temperaturengleich erreichen können;
5. Schalten Sie zuerst das Thermometer aus. Halten Sie dann die Lock-Taste gedrückt und falten Sie die Sonde aus, um das Thermometer einzuschalten. Das Zeichen CAL blinkt, was bedeutet, dass das Thermometer jetzt im Kalibrierungsmodus ist.
6. Tauchen Sie die Sonde in die Eis-Wasser-Mischung und achten Sie darauf, die Seiten des Behälters nicht zu berühren. Warten Sie, bis der Temperaturmesswert auf seinen niedrigsten Wert fällt, der etwa 0°C oder 32°F betragen sollte. Wenn die Temperatur der Eis-Wasser-Mischung nicht zwischen -2°C und +2°C oder (28°F und 36°F) liegt, kann die Kalibrierung nicht fortgesetzt werden: Sie müssen die obigen Schritte befolgen, um die Eis-/Wasser-Mischung erneut herzustellen. Drücken Sie dann noch einmal die LOCK-Taste und schließen Sie den Kalibrierungsmodus. Die Kalibrierung ist jetzt erfolgreich.

Hinweis:

Der Kalibrierungsmodus dauert nur 15 Sekunden. Wenn Sie die Kalibrierung nicht innerhalb von 15 Sekunden abschließen können, geht das Thermometer automatisch aus dem Kalibrierungsmodus heraus.

8. Kalibrierung rückgängig machen

Wenn Sie die Kalibrierung rückgängig machen und zur Standardkalibrierungseinstellung zurückkehren möchten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Schalten Sie zuerst das Thermometer aus. Halten Sie dann die Lock-Taste gedrückt und falten Sie die Sonde aus, um das Thermometer einzuschalten. Das Zeichen CAL blinkt, was bedeutet, dass das Thermometer jetzt im Kalibrierungsmodus ist
2. Drücken Sie die Sperrtaste, um die Kalibrierung rückgängig zu machen und sie wird auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

DE

9. Hilfreiche Tipps

- Beim Messen verschiedener Lebensmittel oder bei Fleisch ist es wünschenswert, die Sonde zuerst abzukühlen, indem Sie die Spitze mit kaltem Wasser abspülen.
- Es wird empfohlen, die Sondenspitze zwischen den Messungen sauber zu wischen. Dies ist besonders wichtig, wenn Temperaturmessungen von verschiedenen Lebensmitteln oder Fleisch vorgenommen werden.
- Das Thermometer ist für den vorübergehenden Gebrauch konzipiert und in der Hand gehalten. NICHT in einem Ofen verwenden. Lassen Sie es NICHT länger als 1 Minute in extrem heißen Speisen oder Flüssigkeiten (alles über 300°C).
- Messen Sie immer in der dicksten verfügbaren Portion Fleisch. Dünne Fleischportionen sind schwer zu messen, da sie dazu neigen, schnell durchzugaren. Vermeiden Sie es, Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder einen fetten Bereich des Fleisches berührt oder wenn die Spitze nicht tief genug steckt, führen Sie eine zweite Messung durch, um die Genauigkeit sicherzustellen.
- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung durch Personen unter 12 Jahren.

10. Pflege Ihres Thermometers

- Berühren Sie den rostfreien Teil des Thermometers während oder direkt nach dem Messen der Temperatur nicht, da er sehr heiß sein wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Flüssigkeiten ein. Wischen Sie die Sondenspitze zum Reinigen mit einem feuchten, Seifetuch oder Schwamm ab und trocknen Sie es.
- Setzen Sie es nicht extrem hohen oder niedrigen

Temperaturen aus, da dies elektronische Teile und Kunststoffe beschädigen kann.

- Lassen Sie das Thermometer während des Garens nicht in Speisen stecken.
- Batterien entfernen, wenn sie länger als 4 Monate gelagert werden.

* WARNUNG FÜR KÜNSTLICHE HERZSCHRITTMACHER-BENUTZER

Bitte beachten Sie, dass ein im Gerät eingebauter Magnet die Funktion Ihres künstlichen Herzschrittmachers beeinträchtigen kann. Wenn Sie einen Herzschrittmacher haben, empfehlen wir, immer einen Abstand von bis zu 0,3 Metern zum Gerät einzuhalten.

11. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und zutreffenden Übereinstimmungen mit den grundlegenden Anforderungen und anwendbaren Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter:

<https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

DE

12. Entsorgung



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.

- Schonen Sie unsere Umwelt: Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll.
- Bitte geben Sie Elektrogeräte, die Sie nicht mehr verwenden, an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.
- Dies trägt dazu bei, mögliche Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
- Dies trägt zum Recycling und anderen Formen der Wiederverwendung von Elektro- und Elektronikgeräten bei.
- Informationen darüber, wo das Gerät entsorgt werden kann, erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.



ACHTUNG: Batterien / Akkus dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden!

- Die Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden.
- Geben Sie verbrauchte Batterien bei der entsprechenden Sammelstelle oder im Fachhandel ab.
- Ihre Stadt oder Gemeinde informiert Sie über öffentliche Sammelstellen.

Dieses Symbol finden Sie auf Batterien/Akkus, die Schadstoffe enthalten.



- Pb = enthält Blei
- Cd = enthält Cadmium
- Hg = enthält Quecksilber
- Li = enthält Lithium

13. Eingeschränkte 10-Jahre-Garantie

ThermoPro garantiert, dass dieses Produkt frei von Mängeln ist Teile, Materialien und Verarbeitung für einen Zeitraum von zehn Jahren ab Kaufdatum.

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

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und eventuell haben Sie zudem andere.

14. Kundendienst

Anruf oder Nachricht: 49-215-493-19011

E-Mail: service@buythermopro.com

Zeiten: Wochentags 1:00PM - 12:00PM CET

Spezifikation

Temperatur-Bereich	-58 to 572°F (-50 to 300°C)
Abweichung	±0.9°F (±0.5°C) im Bereich 14 bis 212°F (-10 bis 100°C), anders ±1.5%
Reaktionszeit*	1 Sekunde
Sensor-Typ	Thermoelement
Sonde	304 Edelstahl, 4 inches (103mm)
LED-Display	1 ³ / ₄ Länge x ³ / ₄ Breite Inch (45x19mm)
Produkt-abmessungen	6 ¹ / ₂ Länge x 1 ³ / ₄ Breite x ¹³ / ₁₆ Höhe Inch (166Lx43.5Wx20.5H mm)
Energie	1.5V (1 x AAA Batterie)
* Reaktionszeit definiert als die Zeit, die das Thermometer zum Ablesen von der Umgebungstemperatur (77°F oder 25°C) bis zur Endtemperatur (150°F±1,8°F oder 65°C±1°C) eines Objekts benötigt. 65°C (150°F) ist die empfohlene niedrigste Temperatur für viele Fleischsorten.	



Termometro a termocoppia a lettura istantanea
Manuale di istruzioni

1. Introduzione

Grazie per aver acquistato il termometro a termocoppia digitale ThermoPro a lettura istantanea. Ora sarai in grado di cucinare come un professionista!

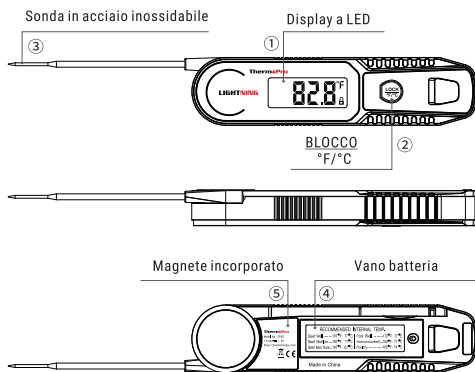
2. Caratteristiche

1. Sonda termocoppia super veloce: sensore ad alta precisione, è possibile ottenere una lettura della temperatura entro 1 secondo.
2. Display con rotazione automatica di 180°.
3. Modalità Sleep e Wake con rilevamento del movimento.
4. Funzione di calibrazione.
5. Funzione di spegnimento automatico di 90 secondi.
6. Impermeabile: IP65.

3. Componenti

- 1 x termometro per alimenti a termocoppia
- 1 x cacciavite
- 1 x batteria AAA
- 1 x manuale utente

4. Prodotto



1. Display LED: visualizza la temperatura corrente.
2. **LOCK/°F/°C**: premere una volta per bloccare la temperatura corrente per 5 secondi, premere di nuovo per sbloccare. Tenere premuto per 3 secondi per alternare tra °F e °C.
3. Sonda in acciaio inossidabile: sonda per termocoppia super veloce, è possibile ottenere una lettura della temperatura entro 1 secondo.

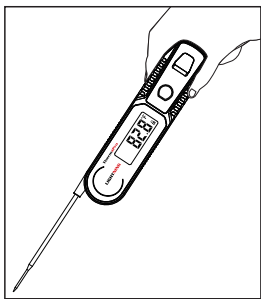
4. Vano batteria: utilizzare 1 batteria AAA per alimentare l'unità.
5. Magnete incorporato: consente di fissarlo facilmente al frigorifero o a qualsiasi superficie metallica.

5. Prima del primo utilizzo

1. Inserire 1 x batteria AAA con la corretta polarità (+) e (-) come indicato.
2. Lavare la punta della sonda con una spugna o un panno insaponato caldo, quindi risciacquare e asciugare.
3. Lavare sotto l'acqua corrente senza timore!
4. LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI.
5. Il termometro è ora pronto per l'uso.

6. Per misurare la temperatura degli alimenti

1. Estrarre la sonda dal corpo del termometro per accenderlo e ripiegare la sonda IT per spegnere il termometro.
2. Tenere premuto il pulsante $\frac{\text{LOCK}}{^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}}$ per 3 secondi per passare da °C a °F. Si prega di notare che l'unità di temperatura selezionata rimarrà quando si accende il termometro la.
3. prossima volta. Inserire la punta della sonda nel cibo in cottura come mostrato nell'immagine sottostante. Il termometro inizierà a misurare la temperatura interna del cibo.



4. Attendere che la lettura della temperatura si stabilizzi sul display.
5. La lettura della temperatura può essere visualizzata con un angolo di visione globale di 180°.
6. Premere il pulsante $\frac{\text{LOCK}}{^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}}$ per mantenere la temperatura per 5 secondi.
7. Lavare il termometro sotto l'acqua corrente dopo l'uso.

8. Il termometro si spegnerà automaticamente se la sonda non è ripiegata e non è stato premuto alcun pulsante in 90 secondi.
9. Se il termometro è spento con la sonda non ripiegata e poi sollevata o spostata, il termometro si accenderà automaticamente.

7. Calibrazione

The thermometer comes with all termometro è dotato di una funzione di calibrazione. Nella maggior parte dei casi, il termometro è stato calibrato precisamente presso il nostro stabilimento di produzione e generalmente NON è necessario calibrarlo. Tuttavia, dopo un lungo periodo di utilizzo e si ritiene che la lettura della temperatura visualizzata dal termometro non sia accurata, è possibile seguire la procedura seguente per ricalibrarlo:

1. Usare acqua distillata o purificata per fare i cubetti di ghiaccio nel frigorifero;
2. Procurarsi una bottiglia termoisolante. In manzanza, usare un bicchiere o una tazza normale;
3. Riempire la bottiglia con cubetti di ghiaccio (non inferiore al 70% del volume), quindi rabboccare con acqua fredda distillata o depurata (non superiore al 30% del volume);
4. Mescolare il composto e lasciarlo riposare per 10 minuti per permettere al ghiaccio e all'acqua di raggiungere l'equilibrio termico;
5. Abbassare prima la sonda per spegnere il termometro, quindi tenere premuto il pulsante di blocco e ripiegare la sonda per accendere il termometro. La CAL lampeggerà, il che significa che il termometro è in modalità Calibrazione.
6. Immergere la sonda nella miscela acqua/ghiaccio e fare attenzione a non toccare i lati del contenitore. Attendere che la lettura della temperatura scenda al valore più basso, che dovrebbe essere di circa 32°F o 0°C. Se la temperatura della miscela ghiaccio/acqua non è compresa tra 28°F e 36°F (o tra -2°C e +2°C), non è possibile continuare la calibrazione: sarà necessario seguire i passaggi precedenti per ri-preparare la miscela acqua/ghiaccio. Quindi premere una volta il pulsante LOCK e uscire dalla modalità di calibrazione. Il la calibrazione è andata a buon fine.

Nota:

La modalità di calibrazione durerà solo per 15 secondi. Se non riesci a completare la calibrazione entro 15 secondi, il termometro uscirà automaticamente dalla modalità di calibrazione.

8. Annullare calibrazione

Se si desidera annullare la calibrazione e tornare all'impostazione di calibrazione predefinita, seguire i passaggi seguenti:

1. Piegare verso il basso la sonda per spegnere prima il termometro, quindi premere e tenere premuto il pulsante "LOCK" e ripiegare la sonda per accendere il termometro. La CAL lampeggerà, il che significa che il termometro è in modalità Calibrazione.
2. Premere il pulsante di blocco per annullare la calibrazione e verrà ripristinata l'impostazione predefinita.

9. Suggerimenti utili

- Quando si misurano cibi o carne diversi, potrebbe essere opportuno raffreddare prima la sonda sciacquando la punta con acqua fredda.
- Si consiglia di pulire la punta della sonda tra una lettura e l'altra. Ciò è particolarmente importante quando si rilevano le letture della temperatura da cibi o carne diversi.
- Il termometro è progettato per l'uso temporaneo a mano. NON utilizzare in forno. NON lasciarlo in cibi o liquidi estremamente caldi (qualsiasi cosa oltre i 572°F) per più di 1 minuto.
- Fai sempre la tua lettura nella porzione di carne più spesso disponibile. Le porzioni sottili di carne sono difficili da misurare perché tendono a cuocere velocemente. Evitare di toccare l'osso. Se la punta tocca l'osso o l'area grassa della carne, o se la punta non è sufficientemente profonda, eseguire una seconda lettura per garantire la precisione.
- Non destinato all'uso da parte di persone di età inferiore ai 12 anni.

10. Cura del tuo termometro

- Non toccare la parte inossidabile del termometro durante o subito dopo la misurazione della temperatura poiché sarà molto calda.
- Non mettere l'unità in lavastoviglie né immergerla in alcun liquido. Per pulire, strofinare la punta della sonda con un panno insaponato umido o una spugna, quindi asciugare.
- Non lasciare esposto a temperature estremamente alte o basse poiché ciò danneggerebbe le parti elettroniche e la plastica.

- Non tenere il termometro inserito negli alimenti durante la cottura.
- Rimuovere le batterie se conservate per più di quattro mesi.

* AVVERTENZA PER GLI UTENTI DI PACEMAKER CARDIACI ARTIFICIALI

Tieni presente che un magnete installato all'interno del dispositivo può influire sulla funzionalità del tuo pacemaker cardiaco artificiale. Se si dispone di un pacemaker, si consiglia di rimanere sempre a una distanza massima di 1 piede o 0,3 metri dal dispositivo.

11. Dichiarazione di conformità

Con la presente, il produttore dichiara che questo prodotto è conforme alla norma EN di base requisiti e applicabili è conforme ai requisiti di base e normative applicabili della Direttiva EMC 2014/30/EU. La dichiarazione di conformità completa è disponibile su: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

12. Smaltimento



Significato del simbolo "Cestino".

- Proteggere il nostro ambiente: non smaltire le apparecchiature elettriche nei rifiuti domestici.
- Si prega di restituire le apparecchiature elettriche che non utilizzerete più ai punti di raccolta previsti per il loro smaltimento.
- Questo aiuta a evitare i potenziali effetti di uno smaltimento non corretto sull'ambiente e sulla salute umana.
- Ciò contribuirà al riciclaggio e ad altre forme di riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Le informazioni relative al luogo in cui l'attrezzatura può essere smaltita possono essere ottenute dalle autorità locali.



ATTENZIONE: le batterie/le batterie ricaricabili non devono essere smaltite con i rifiuti domestici!

- Le batterie devono essere rimosse dall'apparecchio.
- Portare le batterie scariche al punto di raccolta appropriato o ad un rivenditore.

- La tua città o autorità locale può fornire informazioni sui punti di raccolta pubblici.

Questo simbolo si trova sulle batterie/batterie ricaricabili che contengono sostanze pericolose.



- Pb = contiene piombo
- Cd = contiene cadmio
- Hg = contiene mercurio
- Li = contiene litio

13. Garanzia limitata di dieci anni

ThermoPro garantisce che questo prodotto è privo di difetti di parti, materiali e manodopera per un periodo di dieci anni dalla data di acquisto.

Se sono necessarie eventuali riparazioni o manutenzioni durante il periodo di garanzia, contattare il Servizio Clienti per telefono o e-mail per ricevere istruzioni su come imballare e spedire il prodotto a ThermoPro.

Questa garanzia conferisce all'utente diritti legali specifici e altri diritti che variano da stato a stato.

14. Servizio clienti

Suoneria o messaggio: 39-052-317-15570

E-mail: service@buythermopro.com

Orari: giorni feriali 1:00PM - 12:00PM CET

Specifica	
Intervallo di temperatura	da -50 a 300°C (da -58 a 572°F)
Tolleranza	±0,5°C(±0,9°F) da -10 a 100°C (da 14 a 212°F), altrimenti ±1,5%
Tempo di risposta*	1 secondo
Tipo di sensore	Termocoppia
Sonda	Acciaio inossidabile 304, 4 pollici (103 mm)
Display a LED	1 ³ / ₄ Lunghezza x ³ / ₄ Larghezza pollici (45x19mm)
Dimensione dell'unità	6 ¹ / ₂ Lunghezza x 1 ³ / ₄ Larghezza x ¹³ / ₁₆ Altezza pollici (166Lx43.5Wx20.5H mm)
potenza	1.5V (1 x AAA batteria)
* Tempo di risposta definito come il tempo impiegato dai termometri ThermoPro per leggere dalla temperatura ambiente (77°F o 25°C) alla temperatura finale (150°F±1,8°F o 65°C±1°C) di un oggetto. 150°F (65°C) è la temperatura minima consigliata per molti tipi di carne.	