

comercio.

- Su ayuntamiento puede ofrecerle más información sobre los puntos de recogida públicos.

ES

Este símbolo se encuentra en baterías/ baterías recargables que contienen sustancias peligrosas:



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

11. Garantía Limitada De Un Año

ThermoPro garantiza que este producto está libre de defectos en piezas, materiales y mano de obra por un período de un año, a partir de fecha de compra.

Debe ser requerida cualquier reparación o servicio bajo esta garantía, póngase en contacto con servicio al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo embalar y enviar el producto a ThermoPro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían dependiendo del estado o país en el que resida.

12. Servicio De Atención Al Cliente

Anillo o mensaje: 34-910-601-787

Email: service@buythermopro.com

Horario: Días hábiles, de 1:00PM -
12:00PM CET

ThermoPro⁺
Cook Like a Pro!

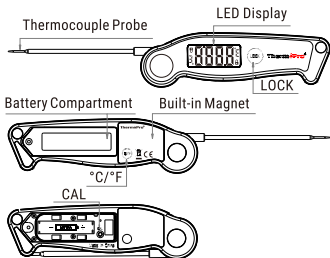


LED DIGITAL INSTANT READ THERMOCOUPLE THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

EN01

ES10

1. Product



1. LED Display: Displays the current temperature.
2. °C/°F: Hold for 3 seconds to switch between °C and °F.
3. **LOCK**: Press once to lock the current temperature for 5 seconds, press again to unlock.
4. Temperature Probe: Insert the probe into food to get the internal meat temperature.
5. Battery Compartment: Use 1 x AAA battery to power the unit.
6. Super-Fast Thermocouple Probe: High precision sensor, you can get a temp readout within 3 seconds.
7. Calibration Function.
8. Waterproof: Ip65.
9. Motion-sensing sleep and wake modes.
10. Built-in Magnets.

2. Specifications

1. 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), LLL

or HHH will show on the screen.

2. Three Buttons: **LOCK**, °C/°F, **CAL**.
3. 90 seconds Auto-off feature.
4. Resolution: 0.1 °C/°F.
5. Temperature Accuracy: $\pm 0.9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$) in range between 14 to 212°F (-10 to 100°C).
6. Battery: 1 x AAA 1.5V.
7. 180° auto-rotating display.

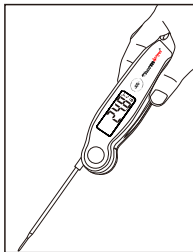
3. Before First Use

1. Insert 1 x AAA battery with correct polarity (+) and (-) as indicated.
2. Wash probe tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. Wash under running water without fear!
4. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
5. The thermometer is now ready to use.

4. To Measure Food Temperature

1. Pull the probe away from the body of the thermometer to turn on the thermometer, and fold in the probe to turn off the thermometer.
2. Press and hold °C/°F button for 3 seconds to switch between °C and °F. Please note that the temperature unit selected will remain when you turn on the thermometer next time.
3. Insert the tip of the probe into food being cooked as shown in the picture below. The thermometer will start to measure the

internal food temperature.



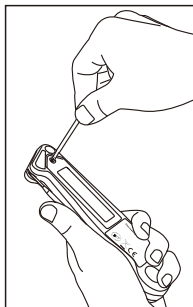
4. Wait until temperature reading stabilizes on the display.
5. Temperature reading can be displayed with a 180° global viewing angle.
6. Press the **LOCK** button to hold the temperature for 5 seconds.
7. Wash the thermometer under running water after use.
8. Thermometer will automatically turn off if the probe is not folded in and no button has been pressed in 90 seconds.
9. If the thermometer is sleeping with the probe not folded in and then picked up or moved, the thermometer will automatically power on.

5. 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 and 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 thermal 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, unscrew and take off the battery cover.



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 (or -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;

- Press and hold the **CAL** button for 5 seconds to enter the Calibration mode. CAL will display for 3 seconds and current temperature will display on the screen.
- Press the **CAL** button once to confirm the calibration mode 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.

6. Undo-Calibration

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

- Turn on the thermometer and press the **CAL** button 5 seconds to enter Calibration mode;
- Press the **LOCK** button to undo the calibration and it will reset to the default setting.

7. Helpful Hints

- When measuring different foods or meat, it may be desirable to cool the probe first by rinsing the tip with cold water.
- It is recommended that you wipe the probe tip clean between readings. This is especially important when taking

temperature readings from different foods or meat.

- The thermometer is designed for temporary, hand held use. Do NOT use in an oven. Do NOT leave it in extremely hot foods or liquid (anything over 572°F) 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 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 under age 12.

8. Care of Your Thermometer

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be very hot.
- Do not place the unit in dishwasher or immerse in any liquid. To clean, wipe the probe tip with a damp soapy cloth or sponge and then dry.
- Do not leave exposed to extreme high or low temperatures since this will damage electronic parts and plastics.
- Do not keep the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove batteries if store for more than four months.

*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 up to 1 foot or 0.3 meter away from the device.

9. Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies with the basic requirements and applicable 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/>

10. Disposal



Meaning of the "Dustbin" Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the

environment and human health.

- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



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

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

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



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

11. Limited One-Year Warranty

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of one year, from date of purchase.

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

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

12. Customer Service

Call or Text: 1-877-515-7797

(USA & Canada only)

44-808-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

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

EST(USA & Canada only)

Weekdays 1:00PM - 12:00PM

CET(UK)

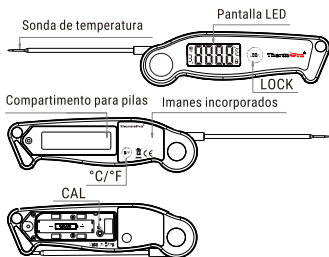
ThermoPro⁺

Cook Like a Pro!



**LED TERMÓMETRO TERMOPAR
DIGITAL CON LED CON LECTURA
INSTANTÁNEA MANUAL DE
INSTRUCCIONES**

1. Produkt



1. Pantalla LED: muestra la temperatura actual.
2. °C/°F: mantenga presionado durante 3 segundos para cambiar entre °C y °F.
3. LOCK: pulse una vez para guardar la temperatura actual durante 5 segundos, pulse de nuevo para desbloquear.
4. Sonda de temperatura: inserte la sonda de temperatura en la carne para recibir su temperatura interna.
5. Compartimento para pilas: utilice 1 pilas AAA para alimentar la unidad.
6. Sonda de termopar super rápida: sensor de alta precisión, puede obtener una lectura de temperatura en 3 segundos.
7. Función de calibración.
8. Resistencia al agua: Ip65.
9. Motion-sensing los modos de sueño y despertar.
10. Imanes incorporados.

2. Especificaciones

1. Rango de temperatura: $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). Si la temperatura es -58°F (-50°C) o superior a 572°F (300°C), se mostrará LL. L o HH.H en la pantalla.
2. Tres botones: **LOCK**, **°F/°C**, **CAL**.
3. Función de desactivación automática después de 90 segundos.
4. Resolución: $0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
5. Precisión de la medición de temperatura: $\pm 0.9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$) entre 14 y 212°F (-10°C y 100°C).
6. Pilas: 1 x AAA 1.5V incluidas.
7. Pantalla giratoria de 180° .

3. Antes Del Primer Uso

1. Inserte uno pilas AAA siguiendo la polaridad (+) y (-) indicada.
2. lávela con una esponja o un paño tibio y con jabón, luego enjuague y séquela.
3. Lavar bajo el chorro de agua sin miedo!
4. POR FAVOR, LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
5. Ahora el termómetro está listo para ser utilizado.

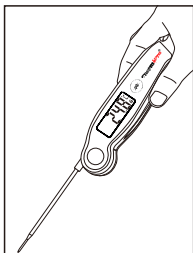
4. Medir La Temperatura De Los Alimentos

1. Retire la sonda del cuerpo del termómetro para encender el Termómetro, y doble la sonda para apagar el termómetro.
2. Pulse y mantenga presionado °F/°C durante 3 segundos para cambiar entre °C

y °F. Tenga en cuenta que la unidad de temperatura seleccionada será guardada cuando encienda el termómetro la próxima vez.

ES

3. Inserte la punta de la sonda en los alimentos que está cocinando como se muestra en las fotos. El termómetro comenzará a medir la temperatura interna de los alimentos.



4. Espere hasta que la lectura de la temperatura se estabilice en la pantalla.
5. La lectura de la temperatura se puede mostrar con un ángulo de visión global de 180°.
6. Pulse el botón **HOLD** para bloquear la temperatura actual 5 segundos.
7. Lave el termómetro con agua corriente después de usarlo.
8. El termómetro se apagará automáticamente si la sonda no está plegada y ningún botón ha sido presionado en 90 segundos.
9. Si el termómetro está durmiendo con la sonda no está plegada y luego recogido o movido, el termómetro se encenderá

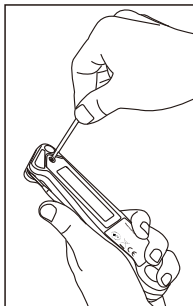
automáticamente.

5. Calibración

El termómetro tiene una función de calibración. En la mayoría de los casos, el termómetro fue calibrado con precisión en nuestras instalaciones de fabricación y, en general, NO es necesario calibrarlo otra vez. Pero, después de un largo periodo de uso Y si usted cree que la lectura de temperatura que muestra el termómetro ya no es precisa, puede seguir los pasos del proceso a continuación para volver a calibrarlo:

ES

1. Utilice agua destilada o purificada para hacer cubos de hielo en su refrigerador;
2. Busque una botella con aislamiento térmico. Si no tiene una, utilice un vaso de precipitados o una taza normal;
3. Llene la botella con cubitos de hielo (no menos del 70% de su volumen), luego complete con agua fría destilada o purificada (no más del 30% de su volumen);
4. Agite la mezcla y déjela reposar durante 10 minutos para permitir que el hielo y el agua alcancen su equilibrio de temperatura;
5. Encienda el termómetro, desenrosque y quite la tapa de la batería;



6. Sumerja la sonda en la mezcla de hielo y agua y asegúrese de no tocar los lados del recipiente. Espere hasta que la lectura de temperatura caiga a su valor más bajo, que debería ser alrededor de 0°C o 32°F. Si la temperatura de la mezcla de hielo y agua no se encuentra entre 28°F y 36°F (-2°C y +2°C), la calibración no puede continuar: deberá seguir los pasos anteriores para volver a hacer la mezcla de hielo y agua;
7. Pulse y mantenga presionado el botón **CAL** durante 5 segundos para entrar en el modo de Calibración. CAL se mostrará durante 3 segundos y la temperatura actual se mostrará en la pantalla.
8. Presione el botón de **CAL** una vez para confirmar la calibración y salir del modo de Calibración.

Nota:

El modo de Calibración solo durará 15 segundos. Si no puede finalizar la calibración en 15 segundos, el termómetro saldrá automáticamente del modo de Calibración.

6. Deshacer Calibración

Si desea deshacer la calibración y volver a la configuración predeterminada, siga los pasos a continuación:

1. Encienda el termómetro y presionado el botón CAL durante 5 segundos para entrar en el modo de Calibración;
2. Presione el botón de bloqueo para deshacer la calibración y se establecerá al configuración predeterminada.

7. Consejos Útiles

- Al medir la temperatura de diferentes comidas y carnes, se recomienda enfriar la sonda enjuagando la punta con agua fría entre las lecturas.
- Se recomienda limpiar la punta de la sonda entre lecturas.
- Esto es especialmente importante cuando se trata de lecturas de diferentes comidas y carnes.
- El termómetro está diseñado para uso temporal y manual. No lo utilice en un horno. No lo deje insertado en alimentos o líquidos extremadamente calientes (más de 300°C) por más de 1 minuto.
- El dispositivo no debe ser utilizado por menores de 12 años.

8. Cuidar De Su Termómetro

- No toque la parte inoxidable del termómetro durante o justo después de medir las temperaturas, ya que estará caliente.

- No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en ningún líquido. Para lavar el termómetro, limpie la punta de la sonda con un paño o una esponja húmeda y con jabón y luego séquela.
- No deje el termómetro expuesto a temperaturas demasiado altas o bajas, ya que estas dañarán las piezas electrónicas y los plásticos.
- No deje el termómetro insertado en la comida durante la cocción.
- Retire las pilas si no lo utiliza por más de cuatro meses.

* ADVERTENCIA PARA USUARIOS DE MARCAPASOS CARDIACOS ARTIFICIALES

Tenga en cuenta que un imán instalado dentro del dispositivo puede afectar la funcionalidad de su marcapasos cardíaco artificial. Si tiene un marcapasos, le recomendamos que se mantenga siempre a una distancia máxima de 1 pie o 0,3 metros del dispositivo.

9. Declaración De Conformidad

Por la presente, el fabricante declara que este producto cumple con los requisitos básicos y reglamentos aplicables de la Directiva EMC 2014/30/EU. La declaración completa de conformidad se puede encontrar en:

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

10. Eliminación



Significado del símbolo "Eliminazione"

- Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.
- Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.
- Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.
- Con ello, contribuirá a la recuperación, reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.
- La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.



ATENCIÓN: Las baterías/baterías recargables usados no deben desecharse con los residuos domésticos.

- Las baterías deben sacarse del aparato.
- Entregue las baterías gastadas a un punto de recogida adecuado o a un