ThermoPro

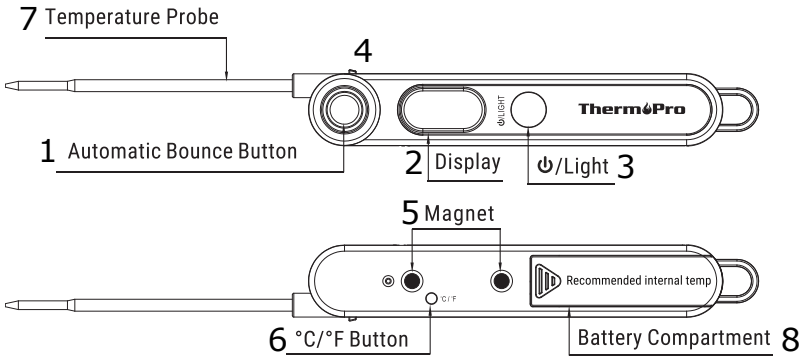
Koche wie ein Profi!



Digitales Sofortlese-Thermometer

Bedienungsanleitung

1. Produkt



1. **Automatische Ausklappfunktion:** Drücken Sie die Ausklapptaste, um die Sonde automatisch freizugeben.
2. **Display:** Der hintergrundbeleuchtete Bildschirm zeigt die aktuelle Temperatur an.
3. **°C/LIGHT:** Einmal drücken, um das Gerät und die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten; erneut drücken, um die Hintergrundbeleuchtung auszuschalten. Zum Ausschalten des Geräts 2 Sekunden lang gedrückt halten.
4. **Feststellsperre:** Hält die Temperatursonde im vollständig ausgeklappten Zustand fest.
5. **Magnet:** Kann leicht an jeder Metalloberfläche befestigt werden.
6. **°C/°F:** Drücken Sie die "°C/°F"-Taste, um zwischen den anzuzeigenden Temperatureinheiten umzuschalten.
7. **Temperatursonde:** Stecken Sie die Temperatursonde in das Fleisch, um die Innentemperatur des Fleisches zu messen.
8. **Batteriefach:** Nimmt 1 x AAA-Batterie zur Stromversorgung des Geräts auf.

2. Technische Daten

1. 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.
2. Zwei Modi: °F/LIGHT und °C/°F.
3. Automatische Abschaltung nach 10 Minuten.
4. Auflösung: 0, 1°C/°F.

5. Temperaturgenauigkeit: $\pm 0,9$°F ($\pm 0,5$°C) im Bereich zwischen 32 und 212°F (0 bis 100°C).

6. Stromversorgung: 1 x AAA 1,5V.

3. Vor dem ersten Gebrauch

1. Batterie einsetzen oder austauschen: Setzen Sie 1 x AAA-Batterie mit der richtigen Polarität (+) und (−) wie angegeben ein.

2. Edelstahlspitze reinigen: Waschen Sie die Spitze mit einem warmen Seifenschwamm oder -tuch ab, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie.

3. Tauchen Sie das Produktgehäuse nicht in Wasser.

4. BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

5. Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

4. Messen der Lebensmitteltemperatur

1. Drücken Sie die Ausklapptaste, um die Sonde freizugeben (Bild 1).
2. Drücken Sie die °C/LIGHT-Taste, um das Thermometer einzuschalten.
3. Drücken Sie die "°C/°F"-Taste auf der Rückseite des Geräts, um die Temperatureinheit auszuwählen: °C oder °F. Bitte beachten Sie, dass beim nächsten Einschalten des Thermometers die zuletzt gewählte Temperatureinheit beibehalten wird.
4. Stecken Sie die Spitze der Sonde in das zu garende Lebensmittel (Bild 2). Das Thermometer beginnt mit der Messung der Innentemperatur des Lebensmittels.

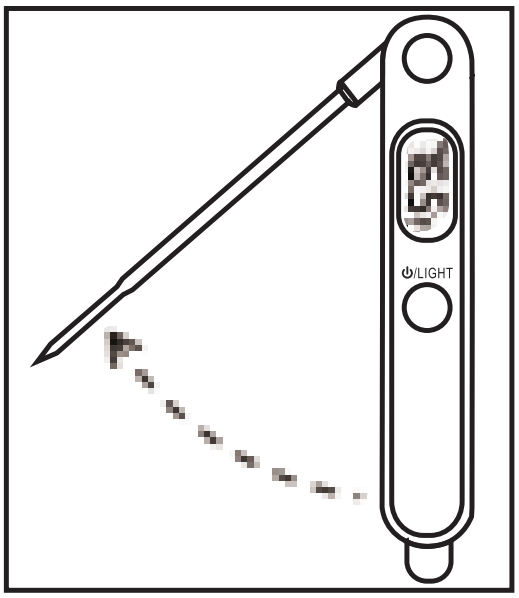


Bild 1

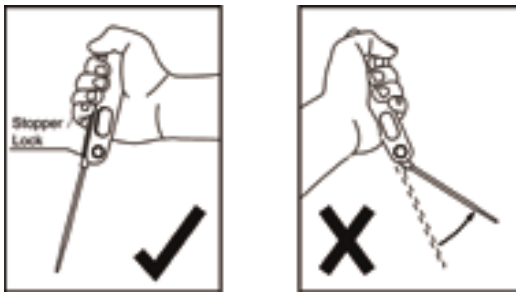


Bild 2

5. Warten Sie, bis sich der Temperaturwert auf dem Display stabilisiert hat.
6. Drücken Sie die °C/LIGHT-Taste, um das Thermometer auszuschalten. Dank der Auto-Off-Funktion schaltet es sich automatisch aus, wenn 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird.

5. Nützliche Hinweise

- Beim Messen mehrerer oder unterschiedlicher Lebensmittel und Fleischsorten kann es sinnvoll sein, die Sonde zwischen den Messungen durch Abspülen der Spitze mit kaltem Wasser abzukühlen.
- Es wird empfohlen, die Sondenspitze zwischen den Messungen sauber abzuwischen. Dies ist besonders wichtig bei Messungen an verschiedenen Lebensmitteln und Fleischsorten.

- Das Thermometer ist für den vorübergehenden, handgeführten Einsatz konzipiert. Lassen Sie es nicht im Ofen. Lassen Sie es nicht länger als 1 Minute in extrem heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten (über 572°F) stecken.
- Führen Sie die Messung stets an der dicksten verfügbaren Stelle des Fleisches durch. Dünne Fleischstücke sind schwer zu messen, da sie tendenziell schnell durchgaren. Vermeiden Sie es, Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder einen stark fetthaltigen Bereich des Fleisches berührt, oder wenn die Spitze nicht tief genug eingeführt ist, führen Sie eine zweite Messung durch, um die Genauigkeit sicherzustellen.
- Nicht für die Verwendung durch Personen unter 12 Jahren bestimmt.

6. Voreingestellte Temperaturtabelle zum Garen

Voreinstellung	Lebensmittelart	Empfohlene Innentemperatur
Fisch / Rind Medium Rare	Fisch, Rind (Braten, Steaks & Koteletts) – Medium Rare	145°F / 63°C
Schinken	Eierspeisen, Schinken (roh) – Hinweis: Vorgegarter Schinken (140°F)	160°F / 71°C
Rind Medium	Rind (Braten, Steaks & Koteletts) – Medium, Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würste) – Medium (rosa), Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein)	160°F / 71°C
Kalb / Schwein	Kalb (Steaks, Braten, mürbe oder nicht mürbe Stücke) – Durchgebraten, Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würste) – Durchgebraten	170°F / 77°C
Rind durchgebraten	Rind (Braten, Steaks & Koteletts) – Durchgebraten	170°F / 77°C
Geflügel	Geflügel (Hähnchen, Pute) – Ganz, Ente & Gans	165°F / 74°C

7. Pflege Ihres Thermometers

- Berühren Sie den Edelstahlteil des Thermometers nicht während oder unmittelbar nach der Temperaturmessung, da er heiß ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Flüssigkeiten. Wischen Sie zur Reinigung die Sondenspitze mit einem feuchten Seifentuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie anschließend.
- Setzen Sie das Gerät nicht extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da dies elektronische Teile und Kunststoffe beschädigt.
- Lassen Sie das Thermometer während des Garens nicht im Lebensmittel stecken.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn das Gerät länger als vier Monate gelagert wird.

*** WARNUNG FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN**
Bitte beachten Sie, dass ein im Gerät eingebauter Magnet die Funktion Ihres Herzschrittmachers beeinträchtigen kann. Wenn Sie einen Herzschrittmacher haben, empfehlen wir, immer einen Abstand von bis zu 0,3 Metern (1 Fuß) zum Gerät einzuhalten.

8. Konformitätserklärung

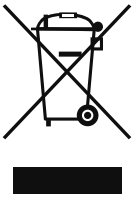
Hiermit erklärt der Hersteller, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und den geltenden Bestimmungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: `https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/`

9. Entsorgung

Bedeutung des "Mülltonnen"-Symbols



- Schützen Sie unsere Umwelt: Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht im Hausmüll.
- Bitte geben Sie nicht mehr benötigte Elektrogeräte an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.
- Dies hilft, mögliche Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden.



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

ACHTUNG: Batterien/Akkus dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden!

- Die Batterien müssen aus dem Gerät entnommen werden.
- Bringen Sie verbrauchte Batterien zur entsprechenden Sammelstelle oder zu einem Händler.

- Ihre Stadt oder örtliche Behörde kann Informationen über öffentliche Sammelstellen bereitstellen.

Dieses Symbol befindet sich auf Batterien/Akkus, die gefährliche Stoffe enthalten.

10. Eingeschränkte einjährige Garantie

ThermoPro garantiert, dass dieses Produkt für einen Zeitraum von einem Jahr ab Kaufdatum frei von Defekten an Teilen, Material und Verarbeitung ist.

Sollten Reparaturen oder Servicearbeiten im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an den Kundendienst, um Anweisungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an ThermoPro zu erhalten.

Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie können auch andere Rechte haben, die je nach Bundesstaat variieren.

11. Kundendienst

Anruf oder SMS: 1-877-515-7797 (nur USA & Kanada)
44-80-144-16953 (UK)
E-Mail: `service@buythermopro.com`
Öffnungszeiten: Wochentags 8:30–21:00 Uhr EST
13:00–24:00 Uhr MEZ (UK)

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