

# ThermoPro TempSwift ELITE TP620

LED Digital Instant Read Thermocouple Thermometer

User Manual – Multilanguage Edition



Languages / Sprachen / Jazyky / Języki / Limbi

|           |             |       |                         |
|-----------|-------------|-------|-------------------------|
| <b>EN</b> | English     | ..... | <a href="#">page 2</a>  |
| <b>DE</b> | Deutsch     | ...   | <a href="#">page 11</a> |
| <b>CS</b> | Čeština     | ...   | <a href="#">page 20</a> |
| <b>SK</b> | Slovenčina  |       | <a href="#">page 29</a> |
| <b>PL</b> | Polski      | ..... | <a href="#">page 38</a> |
| <b>HU</b> | Magyar      | ...   | <a href="#">page 47</a> |
| <b>RO</b> | Română      | ...   | <a href="#">page 56</a> |
| <b>SL</b> | Slovenščina |       | <a href="#">page 65</a> |
| <b>BG</b> | Bulgarian   | .     | <a href="#">page 74</a> |

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



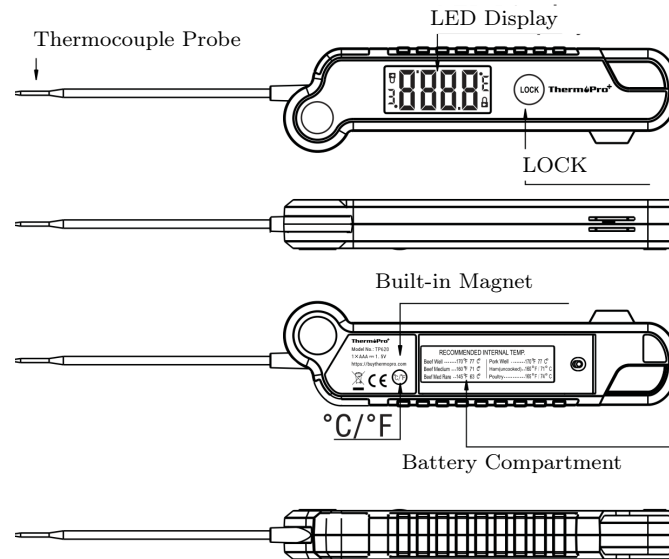
## LED Digital Instant Read Thermocouple Thermometer

User Guide

Contents

|           |                                           |          |
|-----------|-------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Product</b>                            | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Specifications</b>                     | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Before First Use</b>                   | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>To Measure Food Temperature</b>        | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Calibration</b>                        | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Undo-Calibration</b>                   | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Helpful Hints</b>                      | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Care of Your Thermometer</b>           | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Declaration of Conformity</b>          | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Disposal</b>                           | <b>8</b> |
| 10.1      | Meaning of the “Dustbin” Symbol . . . . . | 8        |
| 10.2      | Battery Disposal . . . . .                | 8        |
| <b>11</b> | <b>Customer Service</b>                   | <b>8</b> |

## 1. Product



1. LCD 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; within those 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 temperature readout within 3 seconds.
7. **CAL**: Press and hold it for 5 seconds to calibrate the unit. Press again to confirm the calibration.
8. Waterproof: IP65.
9. Motion-sensing sleep and wake modes.
10. Built-in magnets.

## 2. Specifications

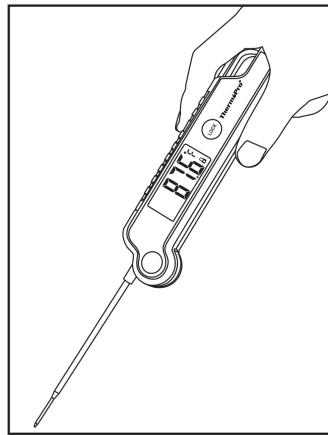
| Feature              | Value                                                                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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), LLL or HHH will show on the screen |
| Buttons              | Three buttons: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                      |
| Auto-off             | 90 seconds                                                                                                                                  |
| Resolution           | 0.1 °C / °F                                                                                                                                 |
| Temperature accuracy | ±0.9 °F (±0.5 °C) in the range between 14 °F and 212 °F (−10 °C and 100 °C)                                                                 |
| Battery              | 1 x AAA 1.5 V, included                                                                                                                     |
| Display              | 180° auto-rotating                                                                                                                          |

## 3. Before First Use

1. Insert 1 x AAA battery with correct polarity (+) and (−) as indicated.
2. Wash the probe tip with a 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 the **°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 the food being cooked as shown in the picture below. The thermometer will start to measure the internal food temperature.

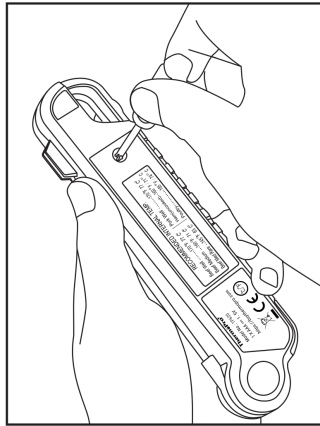


4. Wait until the temperature reading stabilizes on the display.
5. The temperature reading can be displayed with a 180° global viewing angle.
6. Press the **LOCK** button to hold the temperature for 5 seconds.
7. Wash the thermometer under running water after use.
8. The thermometer will automatically 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 is 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, 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, 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 (−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. Press and hold the **CAL** button for 5 seconds to enter Calibration mode. **CAL** will be displayed for 3 seconds and the current temperature will be displayed on the screen.
8. 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:

1. Turn on the thermometer and press the **CAL** button for 5 seconds to enter Calibration mode.
2. 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 / 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 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 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 the battery if the unit is stored 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 at least 1 foot (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 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

### 10.1. 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.

### 10.2. Battery Disposal

**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 substances.



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

## 11. Customer Service

- Call or text: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.cz)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



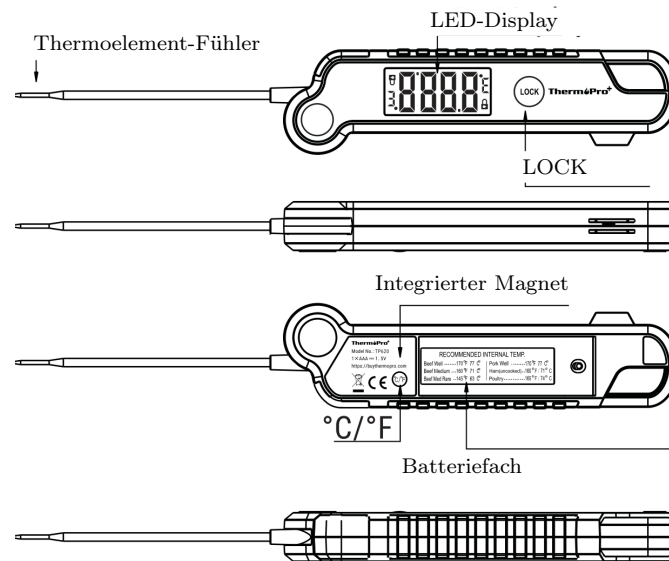
**LED-Digitalthermometer mit  
Thermoelement und Sofortanzeige**

Bedienungsanleitung

## Inhaltsverzeichnis

|           |                                                  |          |
|-----------|--------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Produkt</b>                                   | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Technische Daten</b>                          | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>                   | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Messen der Lebensmittelltemperatur</b>        | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Kalibrierung</b>                              | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Kalibrierung rückgängig machen</b>            | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Nützliche Hinweise</b>                        | <b>7</b> |
| <b>8</b>  | <b>Pflege Ihres Thermometers</b>                 | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Konformitätserklärung</b>                     | <b>8</b> |
| <b>10</b> | <b>Entsorgung</b>                                | <b>8</b> |
|           | 10.1 Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ . . . . . | 8        |
|           | 10.2 Batterieentsorgung . . . . .                | 8        |
| <b>11</b> | <b>Kundendienst</b>                              | <b>9</b> |

## 1. Produkt



1. LCD-Display: Zeigt die aktuelle Temperatur an.
2. °C/°F: 3 Sekunden gedrückt halten, um zwischen °C und °F umzuschalten.
3. **LOCK**: Einmal drücken, um die aktuelle Temperatur für 5 Sekunden zu sperren; innerhalb dieser 5 Sekunden erneut drücken, um sie wieder freizugeben.
4. Temperaturfühler: Führen Sie den Fühler in das Lebensmittel ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu ermitteln.
5. Batteriefach: Verwenden Sie 1 x AAA-Batterie zur Stromversorgung des Geräts.
6. Ultraschneller Thermoelement-Fühler: Hochpräziser Sensor, Sie erhalten innerhalb von 3 Sekunden einen Temperaturwert.
7. **CAL**: 5 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät zu kalibrieren. Erneut drücken, um die Kalibrierung zu bestätigen.
8. Wasserdicht: IP65.
9. Bewegungsgesteuerter Ruhe- und Weckmodus.
10. Integrierte Magnete.

## 2. Technische Daten

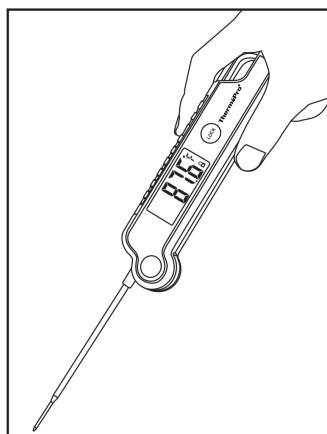
| Merkmal               | Wert                                                                                                                                            |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperaturbereich     | −58 °F – 572 °F (−50 °C – 300 °C). Liegt die Temperatur unter −58 °F (−50 °C) oder über 572 °F (300 °C), erscheint LLL oder HHH auf dem Display |
| Tasten                | Drei Tasten: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                            |
| Abschaltautomatik     | 90 Sekunden                                                                                                                                     |
| Auflösung             | 0.1 °C / °F                                                                                                                                     |
| Temperaturgenauigkeit | ±0.9 °F (±0.5 °C) im Bereich zwischen 14 °F und 212 °F (−10 °C und 100 °C)                                                                      |
| Batterie              | 1 x AAA 1.5 V, im Lieferumfang enthalten                                                                                                        |
| Display               | 180° automatisch drehend                                                                                                                        |

## 3. Vor dem ersten Gebrauch

1. Legen Sie 1 x AAA-Batterie mit der richtigen Polarität (+) und (−) wie angegeben ein.
2. Waschen Sie die Fühlerspitze mit einem warmen Seifenschwamm oder -tuch, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
3. Waschen Sie sie bedenkenlos unter fließendem Wasser ab!
4. BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
5. Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

## 4. Messen der Lebensmitteltemperatur

1. Klappen Sie den Fühler vom Gehäuse des Thermometers weg, um das Thermometer einzuschalten, und klappen Sie den Fühler ein, um das Thermometer auszuschalten.
2. Halten Sie die Taste **°C/°F** 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 des Fühlers wie in der Abbildung unten gezeigt in das gegarte Lebensmittel ein. Das Thermometer beginnt, die Kerntemperatur des Lebensmittels zu messen.



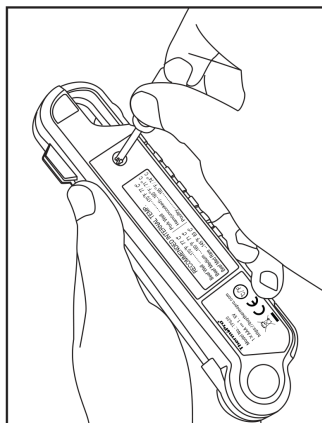
4. Warten Sie, bis sich der Temperaturwert auf dem Display stabilisiert hat.
5. Der Temperaturwert kann mit einem 180°-Rundumblickwinkel abgelesen werden.
6. Drücken Sie die Taste **LOCK**, um die Temperatur 5 Sekunden lang festzuhalten.
7. Waschen Sie das Thermometer nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
8. Das Thermometer schaltet sich automatisch aus, wenn der Fühler nicht eingeklappt ist und 90 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde.
9. Wenn sich das Thermometer im Ruhezustand befindet, der Fühler nicht eingeklappt ist und das Gerät angehoben oder bewegt wird, schaltet sich das Thermometer automatisch ein.

## 5. 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, schrauben Sie den Batteriedeckel ab und nehmen Sie ihn ab.



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 **CAL** 5 Sekunden lang gedrückt, um den Kalibriermodus aufzurufen. CAL wird 3 Sekunden lang angezeigt und die aktuelle Temperatur erscheint auf dem Display.
8. Drücken Sie die Taste **CAL** einmal, um den Kalibriermodus zu bestätigen und 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.

## 6. 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 drücken Sie die Taste **CAL** 5 Sekunden lang, um den Kalibriermodus aufzurufen.
2. Drücken Sie die Taste **LOCK**, um die Kalibrierung rückgängig zu machen; sie wird auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

## 7. Nützliche Hinweise

- Wenn Sie verschiedene Lebensmittel oder Fleischsorten messen, kann es sinnvoll sein, den Fühler zuvor 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 Temperaturmessungen an verschiedenen Lebensmitteln oder 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).
- 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 unter 12 Jahren bestimmt.

## 8. Pflege Ihres Thermometers

- Berühren Sie den Edelstahlteil des Thermometers nicht während oder unmittelbar nach dem Messen von Temperaturen, da er sehr 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.

### **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.

## 9. 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/>

## 10. Entsorgung

### 10.1. Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



- Schützen Sie unsere Umwelt: Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht im Hausmüll.
- Bitte geben Sie Elektrogeräte, die Sie nicht mehr verwenden, bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.
- Dies hilft, mögliche Auswirkungen einer falschen Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
- Dies trägt zum Recycling und zu anderen Formen der Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikgeräten bei.

Informationen darüber, wo das Gerät entsorgt werden kann, erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.

### 10.2. Batterieentsorgung

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

- Die Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden.
- Bringen Sie verbrauchte Batterien zur zuständigen Sammelstelle oder zu einem Händler.
- Ihre Stadt oder örtliche Behörde kann Ihnen Informationen über öffentliche Sammelstellen geben.

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



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

## 11. Kundendienst

- Anruf oder SMS: 1-877-515-7797 (nur USA & Kanada)
- E-Mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.eu)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



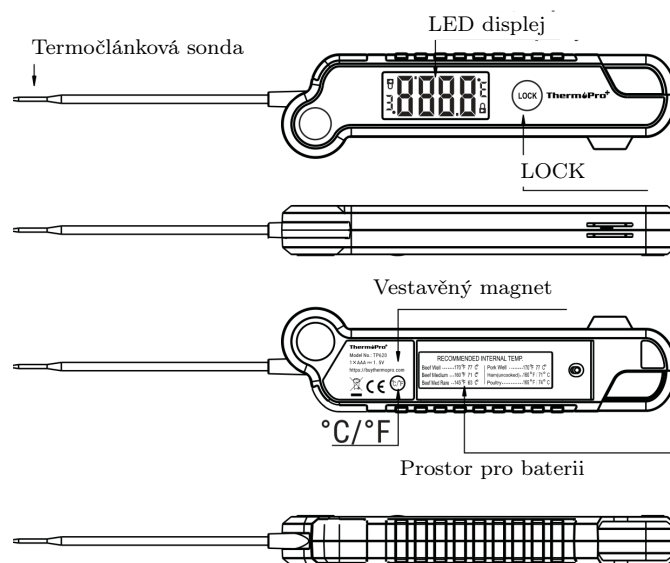
**Digitální termočlánekový teploměr s LED  
displejem a okamžitým odečtem**

Uživatelská příručka

## Obsah

|           |                                                  |          |
|-----------|--------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Produkt</b>                                   | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Technické údaje</b>                           | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Před prvním použitím</b>                      | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Měření teploty potravin</b>                   | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Kalibrace</b>                                 | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Zrušení kalibrace</b>                         | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Užitečné tipy</b>                             | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Péče o teploměr</b>                           | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Prohlášení o shodě</b>                        | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Likvidace</b>                                 | <b>8</b> |
| 10.1      | Význam symbolu „přeškrtnuté popelnice“ . . . . . | 8        |
| 10.2      | Likvidace baterií . . . . .                      | 8        |
| <b>11</b> | <b>Zákaznický servis</b>                         | <b>8</b> |

## 1. Produkt



1. LCD displej: Zobrazuje aktuální teplotu.
2. °C/°F: Podržte 3 sekundy pro přepnutí mezi °C a °F.
3. **LOCK**: Jedním stisknutím uzamknete aktuální teplotu na 5 sekund; během těchto 5 sekund stiskněte znovu pro odemknutí.
4. Teplotní sonda: Zasuňte sondu do potravin a zjistěte vnitřní teplotu masa.
5. Prostor pro baterii: K napájení přístroje použijte 1 x baterii AAA.
6. Superrychlá termočláňková sonda: Vysoce přesný snímač, hodnotu teploty získáte do 3 sekund.
7. **CAL**: Podržte 5 sekund pro kalibraci přístroje. Dalším stisknutím kalibraci potvrdíte.
8. Vodotěsnost: IP65.
9. Režim spánku a probuzení řízený pohybem.
10. Vestavěné magnety.

## 2. Technické údaje

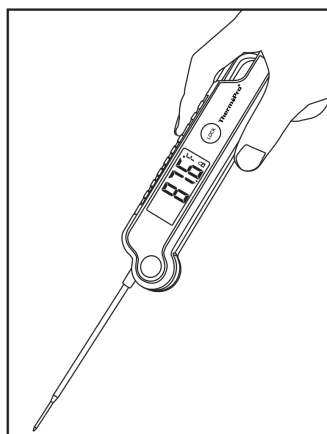
| Vlastnost               | Hodnota                                                                                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 LLL nebo HHH |
| Tlačítka                | Tři tlačítka: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                             |
| Automatické vypnutí     | 90 sekund                                                                                                                                         |
| Rozlišení               | 0.1 °C / °F                                                                                                                                       |
| Přesnost měření teploty | ±0.9 °F (±0.5 °C) v rozsahu mezi 14 °F a 212 °F (−10 °C a 100 °C)                                                                                 |
| Baterie                 | 1 x AAA 1.5 V, součástí balení                                                                                                                    |
| Displej                 | 180° automatické otáčení                                                                                                                          |

## 3. Před prvním použitím

1. Vložte 1 x baterii AAA se správnou polaritou (+) a (−) podle vyznačení.
2. Umyjte hrot sondy houbičkou nebo hadříkem s teplou mýdlovou vodou, poté opláchněte a osušte.
3. Bez obav omyjte pod tekoucí vodou!
4. PROSÍM, PŘEČTĚTE SI A DODRŽUJTE VŠECHNY POKYNY.
5. Teploměr je nyní připraven k použití.

## 4. Měření teploty potravin

1. Vyklopením sondy z těla teploměru teploměr zapnete, sklopením sondy jej vypnete.
2. Podržte tlačítko **°C/°F** 3 sekundy pro přepnutí mezi °C a °F. Upozorňujeme, že zvolená jednotka teploty zůstane zachována i při příštím zapnutí teploměru.
3. Zasuňte hrot sondy do připravované potraviny, jak je znázorněno na obrázku níže. Teploměr začne měřit vnitřní teplotu potraviny.

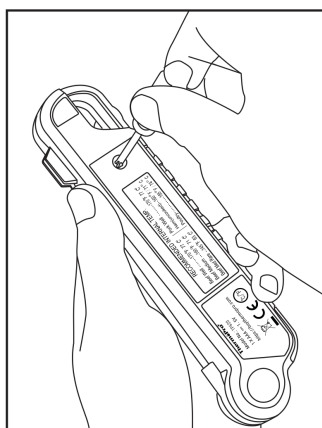


4. Počkejte, až se hodnota teploty na displeji ustálí.
5. Hodnotu teploty lze odečítat s úhlem pohledu 180°.
6. Stisknutím tlačítka **LOCK** podržíte teplotu po dobu 5 sekund.
7. Po použití omyjte teploměr pod tekoucí vodou.
8. Teploměr se automaticky vypne, pokud není sonda sklopená a po dobu 90 sekund nebylo stisknuto žádné tlačítko.
9. Pokud je teploměr v režimu spánku s vyklopenou sondou a poté je zvednut nebo s ním pohnete, teploměr se automaticky zapne.

## 5. 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, odšroubujte a sejměte kryt baterie.



6. Ponořte sondu do směsi ledu a vody a dbejte na to, aby se nedotýkala stěn nádoby. Počkejte, až hodnota teploty klesne na nejnížší 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. Podržte tlačítko **CAL** po dobu 5 sekund pro vstup do režimu kalibrace. Na 3 sekundy se zobrazí CAL a na displeji se objeví aktuální teplota.
8. Jedním stisknutím tlačítka **CAL** potvrdíte režim kalibrace a ukončíte jej.

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

## 6. Zrušení kalibrace

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

1. Zapněte teploměr a stiskněte tlačítko **CAL** na 5 sekund pro vstup do režimu kalibrace.
2. Stisknutím tlačítka **LOCK** kalibraci zrušíte a nastavení se vrátí na výchozí hodnotu.

## 7. Užitečné tipy

- Při měření různých potravin nebo mas může být vhodné sondu nejprve ochladit opláchnutím hrotu studenou vodou.
- Doporučujeme hrot sondy mezi jednotlivými měřeními otřít dočista. To je obzvláště důležité při měření teploty různých potravin nebo mas.

- Teploměr je určen pro krátkodobé použití v ruce. NEPOUŽÍVEJTE jej v troubě. NENECHÁVEJTE jej déle než 1 minutu 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 mladšími 12 let.

## 8. Péče o teploměr

- Nedotýkejte se nerezové části teploměru během měření teploty ani bezprostředně po něm, protože bude velmi 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.

### **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).

## 9. 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/>

## 10. Likvidace

### 10.1. Význam symbolu „přeškrtnuté popelnice“



- Chraňte naše životní prostředí: nevyhazujte elektrická zařízení do domovního odpadu.
- Elektrická zařízení, která již nebudete používat, prosím odevzdejte na sběrných místech určených k jejich likvidaci.
- Pomáhá to zabránit možným dopadům nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.
- Přispěje to k recyklaci a dalším formám opětovného využití elektrických a elektronických zařízení.

Informace o tom, kde lze zařízení zlikvidovat, získáte od svého místního úřadu.

### 10.2. Likvidace baterií

**POZOR: Baterie a akumulátory nesmí být likvidovány spolu s domovním odpadem!**

- Baterie musí být z přístroje vyjmuty.
- Vybité baterie odevzdejte na příslušném sběrném místě nebo u prodejce.
- Informace o veřejných sběrných místech vám poskytne vaše obec nebo místní úřad.

Tento symbol najdete na bateriích/akumulátorech, které obsahují nebezpečné látky.



- Pb = obsahuje olovo
- Cd = obsahuje kadmium
- Hg = obsahuje rtuť
- Li = obsahuje lithium

## 11. Zákaznický servis

- Volejte nebo pište SMS: 1-877-515-7797 (pouze USA & Kanada)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.cz)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



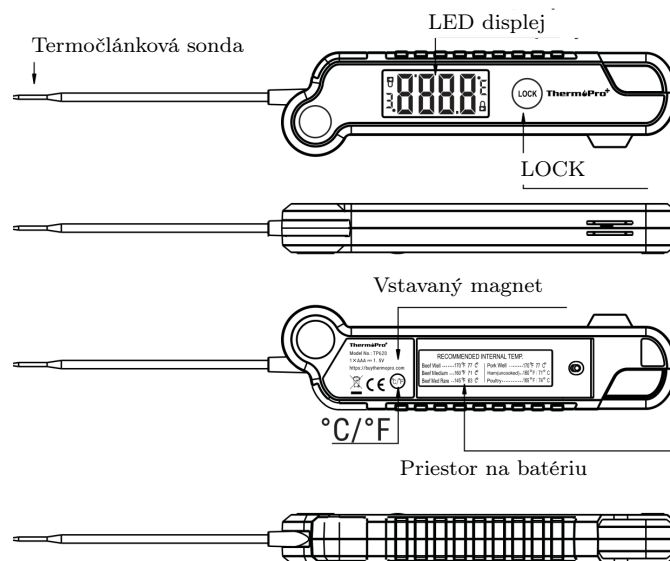
Digitálny termočlánkový teplomer s LED  
displejom a okamžitým odčítaním

Používateľská príručka

## Obsah

|           |                                                          |          |
|-----------|----------------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Produkt</b>                                           | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Technické údaje</b>                                   | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Pred prvým použitím</b>                               | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Meranie teploty potravín</b>                          | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Kalibrácia</b>                                        | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Zrušenie kalibrácie</b>                               | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Užitočné tipy</b>                                     | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Starostlivosť o teplomer</b>                          | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Vyhlásenie o zhode</b>                                | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Likvidácia</b>                                        | <b>8</b> |
| 10.1      | Význam symbolu „prečiarknutej nádoby na odpad“ . . . . . | 8        |
| 10.2      | Likvidácia batérií . . . . .                             | 8        |
| <b>11</b> | <b>Zákaznícky servis</b>                                 | <b>8</b> |

## 1. Produkt



1. LCD displej: Zobrazuje aktuálnu teplotu.
2. °C/°F: Podržte 3 sekundy na prepnutie medzi °C a °F.
3. **LOCK**: Jedným stlačením uzamknete aktuálnu teplotu na 5 sekúnd; počas týchto 5 sekúnd stlačte znova na odomknutie.
4. Teplotná sonda: Zasuňte sondu do potraviny a zistíte vnútornú teplotu mäsa.
5. Priestor na batériu: Na napájanie prístroja použite 1 x batériu AAA.
6. Superrýchla termočlánková sonda: Vysoko presný snímač, hodnotu teploty získate do 3 sekúnd.
7. **CAL**: Podržte 5 sekúnd na kalibráciu prístroja. Ďalším stlačením kalibráciu potvrdíte.
8. Vodotesnosť: IP65.
9. Režim spánku a prebudenia riadený pohybom.
10. Vstavané magnety.

## 2. Technické údaje

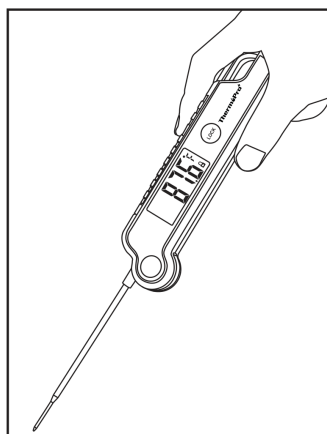
| Vlastnosť                | Hodnota                                                                                                                                            |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 LLL alebo HHH |
| Tlačidlá                 | Tri tlačidlá: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                              |
| Automatické vypnutie     | 90 sekúnd                                                                                                                                          |
| Rozlíšenie               | 0.1 °C / °F                                                                                                                                        |
| Presnosť merania teploty | ±0.9 °F (±0.5 °C) v rozsahu medzi 14 °F a 212 °F (−10 °C a 100 °C)                                                                                 |
| Batéria                  | 1 x AAA 1.5 V, súčasť balenia                                                                                                                      |
| Displej                  | 180° automatické otáčanie                                                                                                                          |

## 3. Pred prvým použitím

1. Vložte 1 x batériu AAA so správnou polaritou (+) a (−) podľa vyznačenia.
2. Umyte hrot sondy hubkou alebo handričkou s teplou mydlovou vodou, potom opláchnite a osušte.
3. Bez obáv umyte pod tečúcou vodou!
4. PROSÍM, PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE VŠETKY POKYNY.
5. Teplomer je teraz pripravený na použitie.

## 4. Meranie teploty potravín

1. Vyklopením sondy z tela teplomera teplomer zapnete, sklopením sondy ho vypnete.
2. Podržte tlačidlo **°C/°F** 3 sekundy na prepnutie medzi °C a °F. Upozorňujeme, že zvolená jednotka teploty zostane zachovaná aj pri ďalšom zapnutí teplomera.
3. Zasuňte hrot sondy do pripravovanej potraviny, ako je znázornené na obrázku nižšie. Teplomer začne merať vnútornú teplotu potraviny.

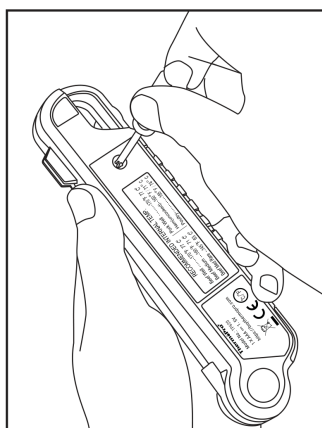


4. Počkajte, kým sa hodnota teploty na displeji ustáli.
5. Hodnotu teploty možno odčítať s uhlom pohľadu 180°.
6. Stlačením tlačidla **LOCK** podržíte teplotu na 5 sekúnd.
7. Po použití umyte teplomer pod tečúcou vodou.
8. Teplomer sa automaticky vypne, ak sonda nie je sklopená a počas 90 sekúnd nebolo stlačené žiadne tlačidlo.
9. Ak je teplomer v režime spánku s vyklopenou sondou a potom ho zdvihnete alebo s ním pohnete, teplomer sa automaticky zapne.

## 5. 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, odskrutkujte a zložte kryt batérie.



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. Podržte tlačidlo **CAL** 5 sekúnd na vstup do režimu kalibrácie. Na 3 sekundy sa zobrazí CAL a na displeji sa objaví aktuálna teplota.
8. Jedným stlačením tlačidla **CAL** potvrdíte režim kalibrácie a ukončíte ho.

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

## 6. Zrušenie kalibrácie

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

1. Zapnite teplomer a stlačte tlačidlo **CAL** na 5 sekúnd na vstup do režimu kalibrácie.
2. Stlačením tlačidla **LOCK** kalibráciu zrušíte a nastavenie sa vráti na predvolenú hodnotu.

## 7. Užitočné tipy

- Pri meraní rôznych potravín alebo mäsa môže byť vhodné sondu najprv ochladiť opláchnutím hrotu studenou vodou.
- Odporúčame hrot sondy medzi jednotlivými meraniami utrieť dočista. Je to obzvlášť dôležité pri meraní teploty rôznych potravín alebo mäsa.

- Teplomer je určený na krátkodobé použitie v ruke. NEPOUŽÍVAJTE ho v rúre. NENECHÁVAJTE ho dlhšie ako 1 minútu 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 mladšími ako 12 rokov.

## 8. Starostlivosť o teplomer

- Nedotýkajte sa antikorovej časti teplomera počas merania teploty ani bezprostredne po ňom, pretože bude veľmi 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.

### **UPOZORNENIE PRE POUŽÍVATEĽOV KARDIOSTIMULÁTOROV**

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

## 9. 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/>

## 10. Likvidácia

### 10.1. Význam symbolu „prečiarknutej nádoby na odpad“



- Chráňte naše životné prostredie: nevyhadzujte elektrické zariadenia do domového odpadu.
- Elektrické zariadenia, ktoré už nebudete používať, odovzdajte prosím na zberných miestach určených na ich likvidáciu.
- Pomáha to zabrániť možným dôsledkom nesprávnej likvidácie na životné prostredie a ľudské zdravie.
- Prispeje to k recyklácii a ďalším formám opätovného využitia elektrických a elektronických zariadení.

Informácie o tom, kde možno zariadenie zlikvidovať, získate od svojho miestneho úradu.

### 10.2. Likvidácia batérií

**POZOR: Batérie a akumulátory sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!**

- Batérie musia byť z prístroja vybraté.
- Vybité batérie odovzdajte na príslušnom zbernom mieste alebo u predajcu.
- Informácie o verejných zberných miestach vám poskytne vaša obec alebo miestny úrad.

Tento symbol nájdete na batériách/akumulátoroch, ktoré obsahujú nebezpečné látky.



- Pb = obsahuje olovo
- Cd = obsahuje kadmium
- Hg = obsahuje ortuť
- Li = obsahuje lítium

## 11. Zákaznícky servis

- Volajte alebo pošlite SMS: 1-877-515-7797 (iba USA & Kanada)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.sk)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



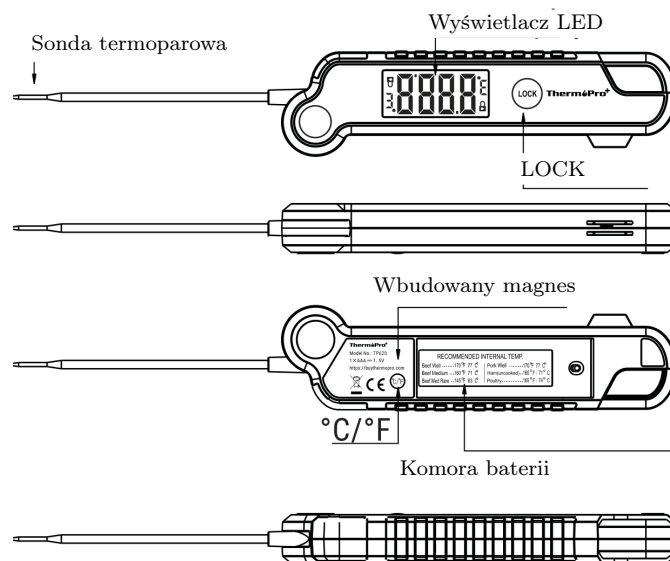
Cyfrowy termometr termoparowy z  
wyświetlaczem LED i natychmiastowym  
odczytem

Instrukcja obsługi

## Spis treści

|           |                                                  |          |
|-----------|--------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Produkt</b>                                   | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Dane techniczne</b>                           | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Przed pierwszym użyciem</b>                   | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Pomiar temperatury żywności</b>               | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Kalibracja</b>                                | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Cofnięcie kalibracji</b>                      | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Przydatne wskazówki</b>                       | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Pielęgnacja termometru</b>                    | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Deklaracja zgodności</b>                      | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Utylizacja</b>                                | <b>8</b> |
| 10.1      | Znaczenie symbolu przekreślonego kosza . . . . . | 8        |
| 10.2      | Utylizacja baterii . . . . .                     | 8        |
| <b>11</b> | <b>Obsługa klienta</b>                           | <b>8</b> |

## 1. Produkt



1. Wyświetlacz LCD: Pokazuje aktualną temperaturę.
2. °C/°F: Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć między °C a °F.
3. **LOCK**: Naciśnij raz, aby zablokować aktualną temperaturę na 5 sekund; w ciągu tych 5 sekund naciśnij ponownie, aby odblokować.
4. Sonda temperatury: Wsuń sondę w żywność, aby zmierzyć temperaturę wewnętrzną mięsa.
5. Komora baterii: Do zasilania urządzenia użyj 1 x baterii AAA.
6. Superszybka sonda termoparowa: Wysoce precyzyjny czujnik, odczyt temperatury uzyskasz w ciągu 3 sekund.
7. **CAL**: Przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować urządzenie. Naciśnij ponownie, aby potwierdzić kalibrację.
8. Wodoszczelność: IP65.
9. Tryb uśpienia i wybudzania sterowany ruchem.
10. Wbudowane magnesy.

## 2. Dane techniczne

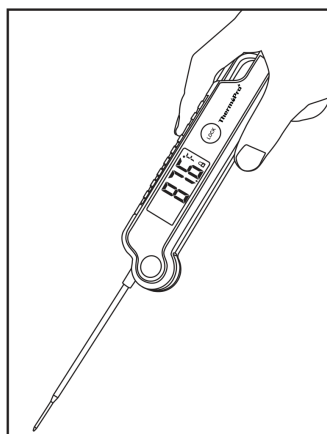
| Cecha                          | Wartość                                                                                                                                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 LLL lub HHH |
| Przyciski                      | Trzy przyciski: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                                     |
| Automatyczne wyłączanie        | 90 sekund                                                                                                                                                   |
| Rozdzielczość                  | 0.1 °C / °F                                                                                                                                                 |
| Dokładność pomiaru temperatury | ±0.9 °F (±0.5 °C) w zakresie od 14 °F do 212 °F (−10 °C do 100 °C)                                                                                          |
| Bateria                        | 1 x AAA 1.5 V, w zestawie                                                                                                                                   |
| Wyświetlacz                    | 180° automatyczny obrót                                                                                                                                     |

## 3. Przed pierwszym użyciem

1. Włóż 1 x baterię AAA z zachowaniem prawidłowej biegunowości (+) i (−) zgodnie z oznaczeniem.
2. Umyj końcówkę sondy gąbką lub ściereczką z ciepłą wodą z mydłem, następnie opłucz i osusz.
3. Możesz bez obaw myć pod bieżącą wodą!
4. PROSIMY PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO WSZYSTKICH INSTRUKCJI.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

## 4. Pomiar temperatury żywności

1. Odchyl sondę od obudowy termometru, aby włączyć termometr, i złóż sondę, aby go wyłączyć.
2. Przytrzymaj przycisk **°C/°F** przez 3 sekundy, aby przełączyć między °C a °F. Należy pamiętać, że wybrana jednostka temperatury zostanie zachowana przy następnym włączeniu termometru.
3. Wsuń końcówkę sondy w przygotowywaną potrawę, jak pokazano na rysunku poniżej. Termometr zacznie mierzyć temperaturę wewnętrzną żywności.

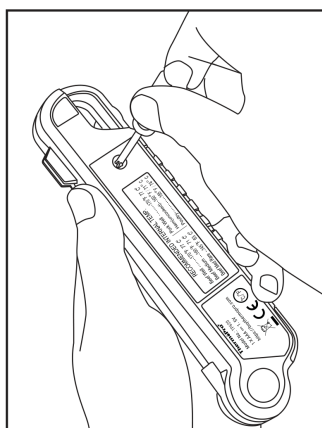


4. Poczekać, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu się ustabilizuje.
5. Odczyt temperatury można odczytywać w pełnym kącie widzenia 180°.
6. Naciśnij przycisk **LOCK**, aby zatrzymać temperaturę na 5 sekund.
7. Po użyciu umyj termometr pod bieżącą wodą.
8. Termometr wyłączy się automatycznie, jeśli sonda nie jest złożona i przez 90 sekund nie naciśnięto żadnego przycisku.
9. Jeśli termometr jest w trybie uśpienia z rozłożoną sondą, a następnie zostanie podniesiony lub poruszony, włączy się automatycznie.

## 5. 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, odkręć i zdejmij pokrywę baterii.



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 **CAL** przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji. Przez 3 sekundy wyświetli się CAL, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura.
8. Naciśnij przycisk **CAL** raz, aby potwierdzić tryb kalibracji i go opuścić.

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

## 6. Cofnięcie kalibracji

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

1. Włącz termometr i naciśnij przycisk **CAL** na 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.
2. Naciśnij przycisk **LOCK**, aby cofnąć kalibrację; ustawienie powróci do wartości domyślnej.

## 7. Przydatne wskazówki

- Przy pomiarze różnych produktów lub mięs warto najpierw schłodzić sondę, opłukując końcówkę zimną wodą.
- Zaleca się wycieranie końcówki sondy do czysta między pomiarami. Jest to szczególnie ważne przy pomiarze temperatury różnych produktów lub mięs.

- Termometr jest przeznaczony do krótkotrwałego użytku w ręce. NIE używaj go w piekarniku. NIE pozostawiaj go 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 poniżej 12 roku życia.

## 8. Pielęgnacja termometru

- Nie dotykaj stalowej części termometru w trakcie pomiaru temperatury ani bezpośrednio po nim, ponieważ będzie bardzo gorąca.
- Nie wystawiaj urządzenia na skrajnie wysokie ani niskie temperatury, ponieważ uszkodzi to elementy elektroniczne i tworzywa sztuczne.
- Nie pozostawiaj termometru w białej w żywność podczas gotowania.
- Wyjmij baterię, jeśli urządzenie jest przechowywane dłużej niż cztery miesiące.

### **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.

## 9. 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/>

## 10. Utylizacja

### 10.1. Znaczenie symbolu przekreślonego kosza



- Chrońmy nasze środowisko: nie wyrzucaj sprzętu elektrycznego do odpadów domowych.
- Sprzęt elektryczny, którego nie będziesz już używać, oddaj prosimy do punktów zbiórki przeznaczonych do jego utylizacji.
- Pomaga to uniknąć potencjalnych skutków nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.
- Przyczyni się to do recyklingu i innych form ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje o tym, gdzie można zutylizować urządzenie, uzyskasz w lokalnym urzędzie.

### 10.2. Utylizacja baterii

**UWAGA: Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!**

- Baterie należy wyjąć z urządzenia.
- Zużyte baterie oddaj do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- Informacji o publicznych punktach zbiórki udzieli Twoja gmina lub lokalny urząd.

Ten symbol można znaleźć na bateriach/akumulatorach zawierających substancje niebezpieczne.



- Pb = zawiera ołów
- Cd = zawiera kadm
- Hg = zawiera rtęć
- Li = zawiera lit

## 11. Obsługa klienta

- Telefon lub SMS: 1-877-515-7797 (tylko USA & Kanada)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.pl)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



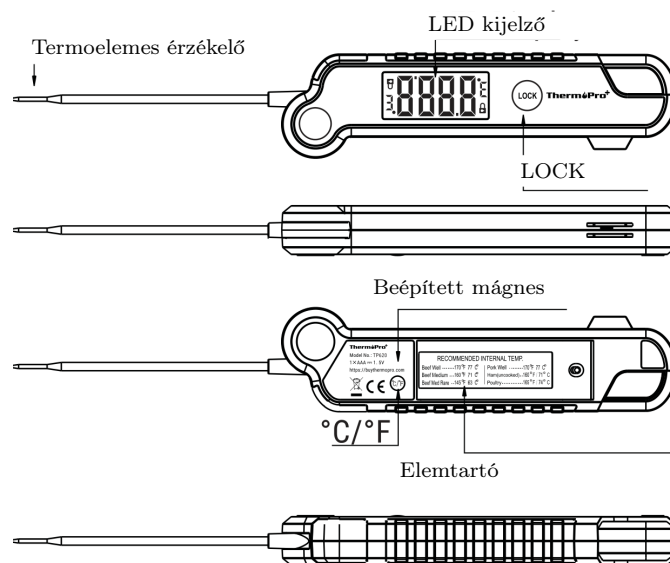
Digitális termoelemes azonnali hőmérő LED  
kijelzővel

Felhasználói kézikönyv

## Tartalomjegyzék

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| 1. Termék                                            | 3 |
| 2. Műszaki adatok                                    | 4 |
| 3. Az első használat előtt                           | 4 |
| 4. Az étel hőmérsékletének mérése                    | 4 |
| 5. Kalibrálás                                        | 5 |
| 6. A kalibrálás visszavonása                         | 6 |
| 7. Hasznos tanácsok                                  | 6 |
| 8. A hőmérő ápolása                                  | 7 |
| 9. Megfelelőségi nyilatkozat                         | 7 |
| 10. Ártalmatlanítás                                  | 8 |
| 10.1. Az áthúzott kuka szimbólum jelentése . . . . . | 8 |
| 10.2. Elemek ártalmatlanítása . . . . .              | 8 |
| 11. Ügyfélszolgálat                                  | 8 |

## 1. Termék



1. LCD kijelző: Az aktuális hőmérsékletet mutatja.
2. °C/°F: Tartsa lenyomva 3 másodpercig a °C és °F közötti váltáshoz.
3. **LOCK**: Nyomja meg egyszer az aktuális hőmérséklet 5 másodpercre történő rögzítéséhez; ezen 5 másodpercen belül nyomja meg újra a feloldáshoz.
4. Hőmérséklet-érzékelő: Szúrja az érzékelőt az ételbe a hús belső hőmérsékletének megméréséhez.
5. Elemtartó: A készülék tápellátásához használjon 1 db AAA elemet.
6. Szupergyors termoelemes érzékelő: Nagy pontosságú szenzor, a hőmérsékleti érték 3 másodpercen belül leolvasható.
7. **CAL**: Tartsa lenyomva 5 másodpercig a készülék kalibrálásához. Nyomja meg újra a kalibrálás megerősítéséhez.
8. Vízállóság: IP65.
9. Mozgásérzékelős alvó és ébresztő üzemmód.
10. Beépített mágnesek.

## 2. Műszaki adatok

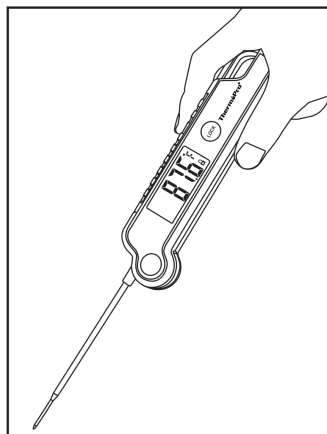
| Jellemző                | Érték                                                                                                                                          |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 LLL vagy HHH jelenik meg |
| Gombok                  | Három gomb: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                            |
| Automatikus kikapcsolás | 90 másodperc                                                                                                                                   |
| Felbontás               | 0.1 °C / °F                                                                                                                                    |
| Hőmérsékleti pontosság  | ±0.9 °F (±0.5 °C) a 14 °F és 212 °F (−10 °C és 100 °C) közötti tartományban                                                                    |
| Elem                    | 1 db AAA 1.5 V, mellékelve                                                                                                                     |
| Kijelző                 | 180°-ban automatikusan forgó                                                                                                                   |

## 3. Az első használat előtt

1. Helyezzen be 1 db AAA elemet a jelölésnek megfelelő helyes polaritással (+) és (−).
2. Mossa le az érzékelő hegyét meleg, szappanos szivaccsal vagy ronggyal, majd öblítse le és szárítsa meg.
3. Nyugodtan mossa le folyó víz alatt!
4. KÉRJÜK, OLVASSA EL ÉS TARTSA BE AZ ÖSSZES UTASÍTÁST.
5. A hőmérő most használatra kész.

## 4. Az étel hőmérsékletének mérése

1. Hajtsa ki az érzékelőt a hőmérő testéből a hőmérő bekapcsolásához, és hajtsa vissza az érzékelőt a hőmérő kikapcsolásához.
2. Tartsa lenyomva a **°C/°F** gombot 3 másodpercig a °C és °F közötti váltáshoz. Felhívjuk figyelmét, hogy a kiválasztott hőmérsékleti egység a hőmérő következő bekapcsolásakor is megmarad.
3. Szúrja az érzékelő hegyét a készülő ételbe az alábbi ábrán látható módon. A hőmérő megkezdi az étel belső hőmérsékletének mérését.

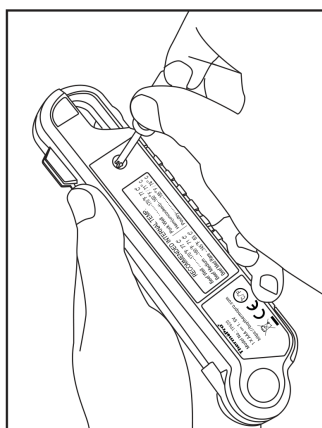


4. Várja meg, amíg a kijelzőn a hőmérsékleti érték stabilizálódik.
5. A hőmérsékleti érték 180°-os betekintési szögben olvasható le.
6. Nyomja meg a **LOCK** gombot a hőmérséklet 5 másodpercre történő rögzítéséhez.
7. Használat után mossa le a hőmérőt folyó víz alatt.
8. A hőmérő automatikusan kikapcsol, ha az érzékelő nincs behajtva, és 90 másodpercig nem nyomtak meg egyetlen gombot sem.
9. Ha a hőmérő alvó állapotban van kihajtott érzékelővel, majd felemelik vagy megmozgatják, a hőmérő automatikusan bekapcsol.

## 5. 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 töltsse 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, csavarja le és vegye le az elemtartó fedelét.



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 **CAL** gombot 5 másodpercig a kalibrálási üzemmódba lépéshez. 3 másodpercig a CAL felirat jelenik meg, majd a kijelzőn az aktuális hőmérséklet látható.
8. Nyomja meg egyszer a **CAL** gombot a kalibrálási üzemmód 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.

## 6. 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 nyomja meg a **CAL** gombot 5 másodpercig a kalibrálási üzemmódba lépéshez.
2. Nyomja meg a **LOCK** gombot a kalibrálás visszavonásához; a beállítás visszaáll az alapértelmezett értékre.

## 7. Hasznos tanácsok

- Különböző ételek vagy húsok mérésekor célszerű lehet az érzékelőt előbb lehűteni a hegy hideg vízzel való leöblítésével.

- Javasoljuk, hogy a mérések között törölje tisztára az érzékelő hegyét. Ez különösen fontos, ha különböző ételeken vagy húson végez hőmérsékletmérést.
- A hőmérő rövid ideig tartó, kézben tartott használatra készült. NE használja sütőben. NE hagyja 1 percnél tovább rendkívül forró ételben vagy folyadékban (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 éven aluli személyek általi használatra nem alkalmas.

## 8. A hőmérő ápolása

- Ne érintse meg a hőmérő rozsdamentes acél részét a hőmérsékletmérés közben vagy közvetlenül utána, mert nagyon 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.

### **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.

## 9. 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/>

## 10. Ártalmatlanítás

### 10.1. Az áthúzott kuka szimbólum jelentése



- Óvjuk környezetünket: ne dobja az elektromos berendezéseket a háztartási hulladékba.
- Kérjük, hogy a már nem használt elektromos berendezéseket adja le az ártalmatlanításukra kijelölt gyűjtőhelyeken.
- Ez segít elkerülni a helytelen ártalmatlanítás környezetre és emberi egészségre gyakorolt lehetséges hatásait.
- Ez hozzájárul az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításához és egyéb újrafelhasználási formáihoz.

A berendezés ártalmatlanításának helyéről a helyi önkormányzattól kaphat tájékoztatást.

### 10.2. Elemek ártalmatlanítása

**VIGYÁZAT: Az elemeket és akkumulátorokat tilos a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani!**

- Az elemeket ki kell venni a készülékből.
- A lemerült elemeket adja le a megfelelő gyűjtőhelyen vagy a kereskedőnél.
- A nyilvános gyűjtőhelyekről a település vagy a helyi önkormányzat adhat tájékoztatást.

Ez a szimbólum a veszélyes anyagokat tartalmazó elemeken/akkumulátorokon található meg.



- Pb = ólmot tartalmaz
- Cd = kadmiumot tartalmaz
- Hg = higanyt tartalmaz
- Li = lítiumot tartalmaz

## 11. Ügyfélszolgálat

- Hívás vagy SMS: 1-877-515-7797 (csak USA & Kanada)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

- Nyitvatartás: hétköznap 8:00 – 20:00 EST (csak USA & Kanada)

Forgalmazó  
Sunnysoft s.r.o.  
Kovanecká 2390/1a  
190 00, Praha 9 - Libeň  
[www.sunnysoft.hu](http://www.sunnysoft.hu)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



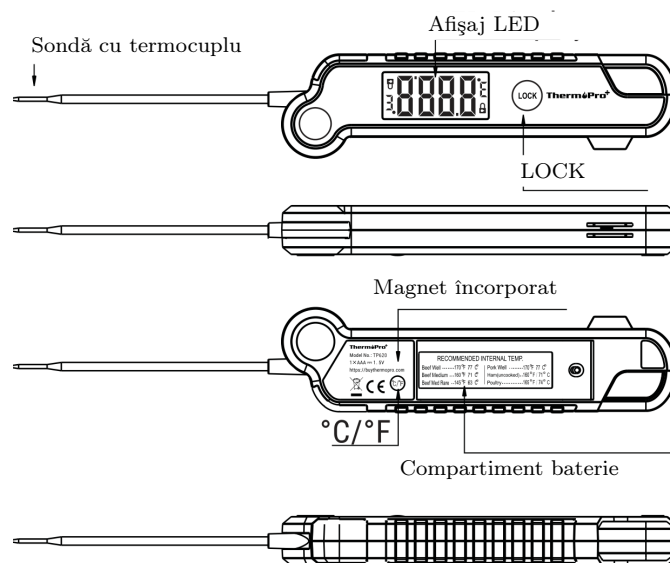
**Termometru digital cu termocuplu și citire  
instantanee cu afișaj LED**

Ghid de utilizare

## Contents

|           |                                                   |          |
|-----------|---------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Produs</b>                                     | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Specificații</b>                               | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Înainte de prima utilizare</b>                 | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Măsurarea temperaturii alimentelor</b>         | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Calibrare</b>                                  | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Anularea calibrării</b>                        | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Sfaturi utile</b>                              | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Îngrijirea termometrului</b>                   | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Declarație de conformitate</b>                 | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Eliminare</b>                                  | <b>8</b> |
| 10.1      | Semnificația simbolului „pubelă barată” . . . . . | 8        |
| 10.2      | Eliminarea bateriilor . . . . .                   | 8        |
| <b>11</b> | <b>Serviciul clienți</b>                          | <b>8</b> |

## 1. Produs



1. Afișaj LCD: Afișează temperatura curentă.
2. °C/°F: Țineți apăsat 3 secunde pentru a comuta între °C și °F.
3. **LOCK**: Apăsați o dată pentru a bloca temperatura curentă timp de 5 secunde; în aceste 5 secunde apăsați din nou pentru a debloca.
4. Sondă de temperatură: Introduceți sonda în alimente pentru a obține temperatura internă a cărnii.
5. Compartiment baterie: Folosiți 1 x baterie AAA pentru alimentarea aparatului.
6. Sondă cu termocuplu ultrarapidă: Senzor de înaltă precizie, obțineți o citire a temperaturii în 3 secunde.
7. **CAL**: Țineți apăsat 5 secunde pentru a calibra aparatul. Apăsați din nou pentru a confirma calibrarea.
8. Impermeabilitate: IP65.
9. Moduri de veghe și trezire cu senzor de mișcare.
10. Magneți încorporați.

## 2. Specificații

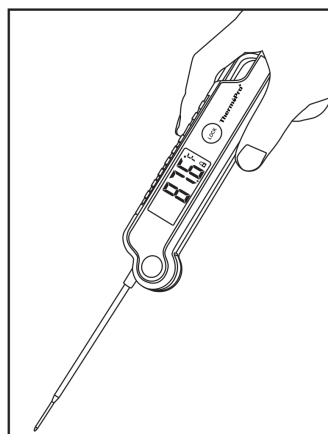
| Caracteristică          | Valoare                                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ecran va apărea LLL sau HHH |
| Butoane                 | Trei butoane: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                  |
| Oprire automată         | 90 de secunde                                                                                                                          |
| Rezoluție               | 0.1 °C / °F                                                                                                                            |
| Precizia temperaturii   | ±0.9 °F (±0.5 °C) în intervalul dintre 14 °F și 212 °F (−10 °C și 100 °C)                                                              |
| Baterie                 | 1 x AAA 1.5 V, inclusă                                                                                                                 |
| Afișaj                  | Rotire automată la 180°                                                                                                                |

## 3. Înainte de prima utilizare

1. Introduceți 1 x baterie AAA cu polaritatea corectă (+) și (−) conform indicațiilor.
2. Spălați vârful sondei cu un burete sau o lavetă cu apă caldă și săpun, apoi clătiți și uscați.
3. Spălați fără grijă sub jet de apă!
4. VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI ȘI SĂ RESPECTAȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.
5. Termometrul este acum gata de utilizare.

## 4. Măsurarea temperaturii alimentelor

1. Depărtați sonda de corpul termometrului pentru a porni termometrul și pliați sonda pentru a-l opri.
2. Țineți apăsat butonul **°C/°F** timp de 3 secunde pentru a comuta între °C și °F. Vă rugăm să rețineți că unitatea de temperatură selectată va rămâne activă la următoarea pornire a termometrului.
3. Introduceți vârful sondei în alimentul care se gătește, așa cum se arată în imaginea de mai jos. Termometrul va începe să măsoare temperatura internă a alimentului.

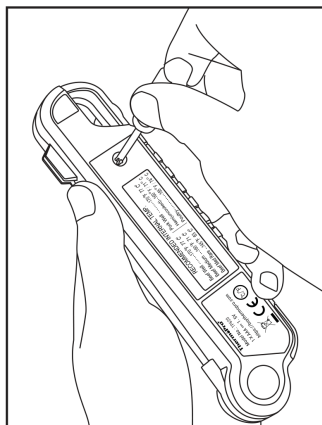


4. Așteptați până când citirea temperaturii se stabilizează pe afișaj.
5. Citirea temperaturii poate fi afișată cu un unghi de vizualizare global de 180°.
6. Apăsați butonul **LOCK** pentru a menține temperatura timp de 5 secunde.
7. După utilizare, spălați termometrul sub jet de apă.
8. Termometrul se va opri automat dacă sonda nu este pliată și nu a fost apăsat niciun buton timp de 90 de secunde.
9. Dacă termometrul este în repaus cu sonda nepliată și apoi este ridicat sau mișcat, termometrul va porni automat.

## 5. 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, deșurubați și scoateți capacul bateriei.



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 **CAL** timp de 5 secunde pentru a intra în modul Calibrare. CAL va fi afișat timp de 3 secunde, iar temperatura curentă va apărea pe ecran.
8. Apăsați butonul **CAL** o dată pentru a confirma modul de calibrare și a ieși din acesta.

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

## 6. Anularea calibrării

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

1. Porniți termometrul și apăsați butonul **CAL** timp de 5 secunde pentru a intra în modul Calibrare.
2. Apăsați butonul **LOCK** pentru a anula calibrarea; aceasta va reveni la setarea implicită.

## 7. Sfaturi utile

- Când măsurați alimente sau tipuri de carne diferite, poate fi util să răciți mai întâi sonda clătind vârful cu apă rece.

- Se recomandă să ștergeți vârful sondei între măsurători. Acest lucru este deosebit de important când măsurați temperatura unor alimente sau tipuri de carne diferite.
- Termometrul este conceput pentru utilizare temporară, ținut în mână. NU îl folosiți în cuptor. NU îl lăsați 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 sub 12 ani.

## 8. Îngrijirea termometrului

- Nu atingeți partea din oțel inoxidabil a termometrului în timpul măsurării temperaturii sau imediat după, deoarece va fi foarte 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 aparatul este depozitat mai mult de patru luni.

### **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.

## 9. 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/>

## 10. Eliminare

### 10.1. Semnificația simbolului „pubelă barată”



- Protejați mediul înconjurător: nu aruncați echipamentele electrice împreună cu deșeurile menajere.
- Vă rugăm să predați orice echipament electric pe care nu îl mai folosiți la punctele de colectare prevăzute pentru eliminarea acestora.
- Acest lucru ajută la evitarea efectelor potențiale ale eliminării incorecte asupra mediului și sănătății umane.
- Acest lucru va contribui la reciclarea și la alte forme de reutilizare a echipamentelor electrice și electronice.

Informații despre locul în care poate fi eliminat echipamentul pot fi obținute de la autoritatea locală.

### 10.2. Eliminarea bateriilor

**ATENȚIE: Bateriile și acumulatorii nu trebuie eliminați împreună cu deșeurile menajere!**

- Bateriile trebuie scoase din aparat.
- Predați bateriile uzate la punctul de colectare corespunzător sau unui distribuitor.
- Primăria sau autoritatea locală vă poate oferi informații despre punctele publice de colectare.

Acest simbol se găsește pe bateriile/acumulatorii care conțin substanțe periculoase.



- Pb = conține plumb
- Cd = conține cadmiu
- Hg = conține mercur
- Li = conține litiu

## 11. Serviciul clienți

- Sunați sau trimiteți SMS: 1-877-515-7797 (doar SUA & Canada)
- E-mail: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.ro)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



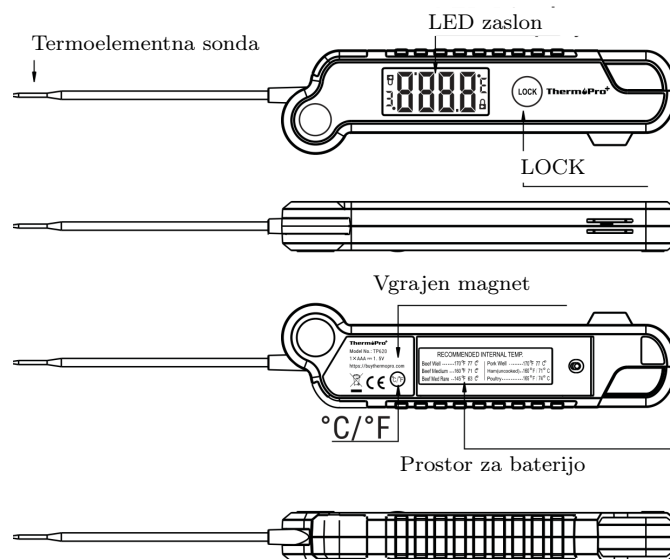
**Digitalni termoelementni termometer s  
takojšnjim odčitkom in LED zaslonom**

Navodila za uporabo

## Kazalo

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| <b>1 Izdelek</b>                                   | <b>3</b> |
| <b>2 Tehnični podatki</b>                          | <b>4</b> |
| <b>3 Pred prvo uporabo</b>                         | <b>4</b> |
| <b>4 Merjenje temperature živil</b>                | <b>4</b> |
| <b>5 Umerjanje</b>                                 | <b>5</b> |
| <b>6 Razveljavitev umerjanja</b>                   | <b>6</b> |
| <b>7 Koristni nasveti</b>                          | <b>6</b> |
| <b>8 Nega termometra</b>                           | <b>7</b> |
| <b>9 Izjava o skladnosti</b>                       | <b>7</b> |
| <b>10 Odstranjevanje</b>                           | <b>8</b> |
| 10.1 Pomen simbola prečrtanega smetnjaka . . . . . | 8        |
| 10.2 Odstranjevanje baterij . . . . .              | 8        |
| <b>11 Podpora strankam</b>                         | <b>8</b> |

## 1. Izdelek



1. LCD zaslon: Prikazuje trenutno temperaturo.
2. °C/°F: Pridržite 3 sekunde za prekllop med °C in °F.
3. **LOCK**: Enkrat pritisnite, da za 5 sekund zaklenete trenutno temperaturo; v teh 5 sekundah znova pritisnite za odklep.
4. Temperaturna sonda: Sondo vstavite v živilo, da izmerite notranjo temperaturo mesa.
5. Prostor za baterijo: Za napajanje naprave uporabite 1 x baterijo AAA.
6. Izjemno hitra termoelementna sonda: Zelo natančen senzor, odčitek temperature dobite v 3 sekundah.
7. **CAL**: Pridržite 5 sekund za umerjanje naprave. Znova pritisnite za potrditev umerjanja.
8. Vodoodpornost: IP65.
9. Način spanja in bujenja z zaznavanjem gibanja.
10. Vgrajeni magneti.

## 2. Tehnični podatki

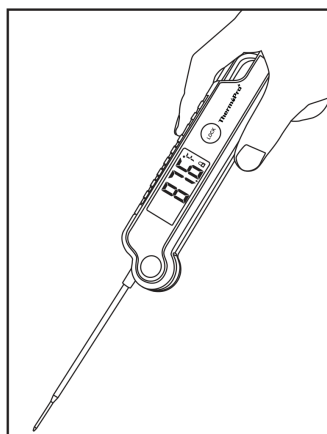
| Lastnost               | Vrednost                                                                                                                                      |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 LLL ali HHH |
| Tipke                  | Tri tipke: <b>LOCK</b> , <b>°C/°F</b> , <b>CAL</b>                                                                                            |
| Samodejni izklop       | 90 sekund                                                                                                                                     |
| Ločljivost             | 0.1 °C / °F                                                                                                                                   |
| Natančnost temperature | ±0.9 °F (±0.5 °C) v območju med 14 °F in 212 °F (−10 °C in 100 °C)                                                                            |
| Baterija               | 1 x AAA 1.5 V, priložena                                                                                                                      |
| Zaslon                 | 180° samodejno vrtenje                                                                                                                        |

## 3. Pred prvo uporabo

1. Vstavite 1 x baterijo AAA s pravilno polariteto (+) in (−), kot je označeno.
2. Konico sonde operite z gobico ali krpo s toplo milnico, nato splaknite in osušite.
3. Brez skrbi operite pod tekočo vodo!
4. PROSIMO, PREBERITE IN UPOŠTEVAJTE VSA NAVODILA.
5. Termometer je zdaj pripravljen za uporabo.

## 4. Merjenje temperature živil

1. Sondo odmaknite od ohišja termometra, da termometer vklopите, in jo zložite nazaj, da ga izklopите.
2. Pridržite tipko **°C/°F** 3 sekunde za preklop med °C in °F. Upoštevajte, da izbrana enota temperature ostane shranjena ob naslednjem vklopu termometra.
3. Konico sonde vstavite v živilo, ki se kuha, kot je prikazano na spodnji sliki. Termometer bo začel meriti notranjo temperaturo živila.

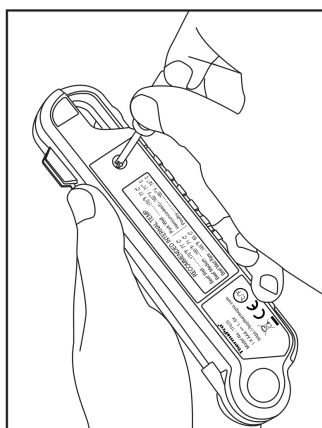


4. Počakajte, da se odčitek temperature na zaslonu ustali.
5. Odčitek temperature je mogoče odčitati pod kotom gledanja 180°.
6. Pritisnite tipko **LOCK**, da temperaturo zadržite za 5 sekund.
7. Po uporabi termometer operite pod tekočo vodo.
8. Termometer se samodejno izklopi, če sonda ni zložena in 90 sekund ni bila pritisnjena nobena tipka.
9. Če termometer spi z razprto sondo in ga nato dvignete ali premaknete, se termometer samodejno vklopi.

## 5. 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. Vklopite termometer, odvijte in snemite pokrov baterije.



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 **CAL** 5 sekund za vstop v način umerjanja. Za 3 sekunde se prikaže CAL, na zaslonu pa se izpiše trenutna temperatura.
8. Enkrat pritisnite tipko **CAL**, da potrdite način umerjanja in ga zapustite.

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

## 6. Razveljavitev umerjanja

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

1. Vključite termometer in pritisnite tipko **CAL** za 5 sekund za vstop v način umerjanja.
2. Pritisnite tipko **LOCK**, da razveljavite umerjanje; nastavitev se povrne na privzeto vrednost.

## 7. Koristni nasveti

- Pri merjenju različnih živil ali mesa je priporočljivo sondo najprej ohladiti tako, da konico splaknete s hladno vodo.
- Priporočamo, da konico sonde med meritvami obrišete do čistega. To je še posebej pomembno pri merjenju temperature različnih živil ali mesa.

- Termometer je namenjen kratkotrajni uporabi v roki. NE uporabljajte ga v pečici. NE puščajte ga 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, mlajšim od 12 let.

## 8. Nega termometra

- Ne dotikajte se nerjavnega dela termometra med merjenjem temperature ali takoj po njem, saj bo zelo 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.

### **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).

## 9. 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/>

## 10. Odstranjevanje

### 10.1. Pomen simbola prečrtanega smetnjaka



- Varujmo naše okolje: električne opreme ne odlagajte med gospodinske odpadke.
- Električno opremo, ki je ne boste več uporabljali, oddajte na zbirnih mestih, namenjenih njenemu odstranjevanju.
- To pomaga preprečiti morebitne posledice nepravilnega odstranjevanja za okolje in zdravje ljudi.
- To prispeva k recikliranju in drugim oblikam ponovne uporabe električne in elektronske opreme.

Informacije o tem, kje je mogoče opremo odstraniti, dobite pri svojem lokalnem organu.

### 10.2. Odstranjevanje baterij

**POZOR: Baterij in akumulatorjev ni dovoljeno odlagati med gospodinske odpadke!**

- Baterije je treba odstraniti iz naprave.
- Iztrošene baterije oddajte na ustreznem zbirnem mestu ali pri trgovcu.
- Informacije o javnih zbirnih mestih vam lahko posreduje vaša občina ali lokalni organ.

Ta simbol je mogoče najti na baterijah/akumulatorjih, ki vsebujejo nevarne snovi.



- Pb = vsebuje svinec
- Cd = vsebuje kadmij
- Hg = vsebuje živo srebro
- Li = vsebuje litij

## 11. Podpora strankam

- Pokličite ali pošljite SMS: 1-877-515-7797 (samo ZDA & Kanada)
- E-pošta: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.si)

# ThermoPro TempSwift ELITE

TP620



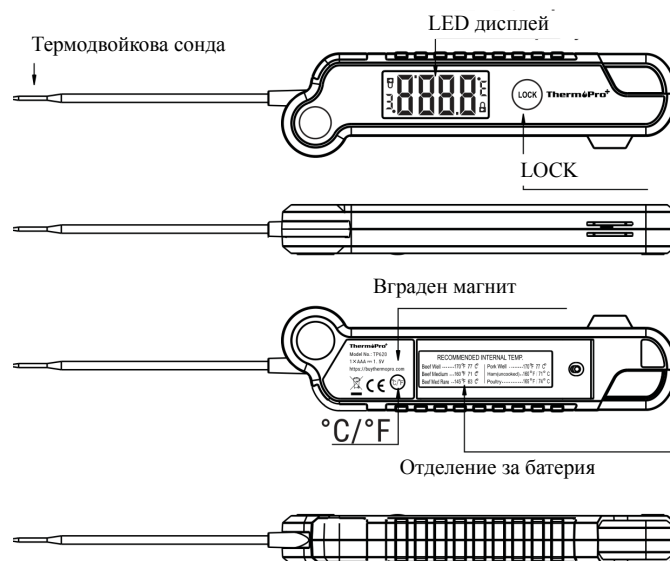
**Цифров термодвойков термометър с  
мигновено отчитане и LED дисплей**

Ръководство за потребителя

## Съдържание

|           |                                                    |          |
|-----------|----------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b>  | <b>Продукт</b>                                     | <b>3</b> |
| <b>2</b>  | <b>Технически характеристики</b>                   | <b>4</b> |
| <b>3</b>  | <b>Преди първата употреба</b>                      | <b>4</b> |
| <b>4</b>  | <b>Измерване на температурата на храната</b>       | <b>4</b> |
| <b>5</b>  | <b>Калибриране</b>                                 | <b>5</b> |
| <b>6</b>  | <b>Отмяна на калибрирането</b>                     | <b>6</b> |
| <b>7</b>  | <b>Полезни съвети</b>                              | <b>6</b> |
| <b>8</b>  | <b>Грижа за термометъра</b>                        | <b>7</b> |
| <b>9</b>  | <b>Декларация за съответствие</b>                  | <b>7</b> |
| <b>10</b> | <b>Изхвърляне</b>                                  | <b>8</b> |
| 10.1      | Значение на символа „зачертан контейнер“ . . . . . | 8        |
| 10.2      | Изхвърляне на батерии . . . . .                    | 8        |
| <b>11</b> | <b>Обслужване на клиенти</b>                       | <b>8</b> |

## 1. Продукт



1. LCD дисплей: Показва текущата температура.
2. °C/°F: Задръжте 3 секунди, за да превключите между °C и °F.
3. **LOCK**: Натиснете веднъж, за да заключите текущата температура за 5 секунди; в рамките на тези 5 секунди натиснете отново, за да отключите.
4. Температурна сонда: Поставете сондата в храната, за да измерите вътрешната температура на месото.
5. Отделение за батерия: За храняване на уреда използвайте 1 бр. батерия AAA.
6. Свърхбърза термодвойкова сонда: Високоточен сензор, отчитане на температурата за 3 секунди.
7. **CAL**: Задръжте 5 секунди, за да калибрирате уреда. Натиснете отново, за да потвърдите калибрирането.
8. Водоустойчивост: IP65.
9. Режими на заспиване и събуждане с датчик за движение.
10. Вградени магнити.

## 2. Технически характеристики

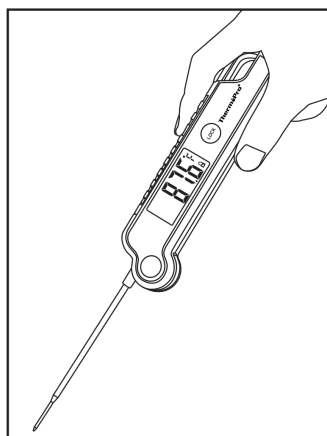
| Характеристика           | Стойност                                                                                                                               |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 екрана ще се покаже LLL или ННН |
| Бутони                   | Три бутона: <b>LOCK</b> , °C/°F, <b>CAL</b>                                                                                            |
| Автоматично изключване   | 90 секунди                                                                                                                             |
| Разделителна способност  | 0.1 °C / °F                                                                                                                            |
| Точност на температурата | ±0.9 °F (±0.5 °C) в диапазона между 14 °F и 212 °F (−10 °C и 100 °C)                                                                   |
| Батерия                  | 1 бр. AAA 1.5 V, включена                                                                                                              |
| Дисплей                  | 180° автоматично завъртане                                                                                                             |

## 3. Преди първата употреба

1. Поставете 1 бр. батерия AAA с правилния поляритет (+) и (−), както е обозначено.
2. Измийте върха на сондата с гъба или кърпа с топла сапунена вода, след което изплакнете и подсушете.
3. Мийте спокойно под течаща вода!
4. МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ И СПАЗВАЙТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ.
5. Термометърът вече е готов за употреба.

## 4. Измерване на температурата на храната

1. Издърпайте сондата от корпуса на термометъра, за да го включите, и я приберете, за да го изключите.
2. Задръжте бутона °C/°F за 3 секунди, за да превключите между °C и °F. Обърнете внимание, че избраната мерна единица за температура се запазва при следващото включване на термометъра.
3. Поставете върха на сондата в приготвяната храна, както е показано на изображението по-долу. Термометърът ще започне да измерва вътрешната температура на храната.

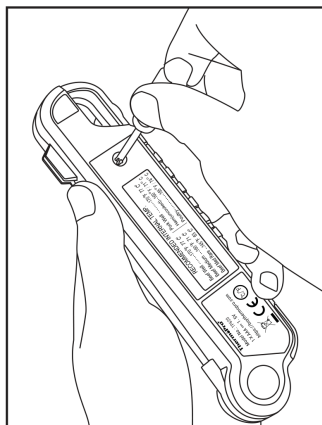


4. Изчакайте, докато отчетената температура на дисплея се стабилизира.
5. Отчетената температура може да се разчита при ъгъл на видимост 180°.
6. Натиснете бутона **LOCK**, за да задържите температурата за 5 секунди.
7. След употреба измийте термометъра под течаща вода.
8. Термометърът се изключва автоматично, ако сондата не е прибрана и в продължение на 90 секунди не е натиснат бутон.
9. Ако термометърът е в режим на заспиване с неприбрана сонда и след това бъде вдигнат или преместен, той ще се включи автоматично.

## 5. 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, развийте и свалете капака на батерията.



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 **CAL** за 5 секунди, за да влезете в режим на калибриране. За 3 секунди ще се покаже CAL, а на екрана ще се изпише текущата температура.
8. Натиснете бутона **CAL** веднъж, за да потвърдите режима на калибриране и да излезете от него.

**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.

## 6. 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 натиснете бутона **CAL** за 5 секунди, за да влезете в режим на калибриране.
2. Натиснете бутона **LOCK**, за да отмените калибрирането; настройката ще се върне към фабричната стойност.

## 7. Полезни съвети

- При измерване на различни храни или меса може да е удачно първо да охладите сондата, като изплакнете върха ѝ със студена вода.

- Препоръчително е да избърсвате върха на сондата между отделните измервания. Това е особено важно при измерване на температурата на различни храни или меса.
- Термометърът е предназначен за краткотрайна употреба в ръка. НЕ го използвайте във фурна. НЕ го оставяйте 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 под 12 години.

## 8. Грижа за термометъра

- Не докосвайте неръждаемата част на термометъра по време на измерване на температурата или непосредствено след това, тъй като ще бъде много 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.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ СЪС СЪРДЕЧЕН ПЕЙСМЕЙКЪР**

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.

## 9. Декларация за съответствие

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

## 10. Изхвърляне

### 10.1. Значение на символа „зачертан контейнер“



- Пазете околната среда: не изхвърляйте електрическо оборудване с битовите отпадъци.
- Моля, предавайте електрическото оборудване, което вече няма да използвате, в предвидените за целта пунктове за събиране.
- Това помага да се избегнат възможните последици от неправилното изхвърляне върху околната среда и човешкото здраве.
- Това ще допринесе за рециклирането и други форми на повторно използване на електрическо и електронно оборудване.

Информация за това къде може да бъде изхвърлено оборудването, можете да получите от местните власти.

### 10.2. Изхвърляне на батерии

**ВНИМАНИЕ: Батериите и акумулаторите не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци!**

- Батериите трябва да бъдат извадени от уреда.
- Предайте изтощените батерии в подходящ пункт за събиране или при търговец.
- Вашата община или местната власт може да предостави информация за обществените пунктове за събиране.

Този символ може да се намери върху батерии/акумулатори, които съдържат опасни вещества.



- Pb = съдържа олово
- Cd = съдържа кадмий
- Hg = съдържа живак
- Li = съдържа литий

## 11. Обслужване на клиенти

- Обаждане или SMS: 1-877-515-7797 (само САЩ & Канада)
- Имейл: [service@buythermopro.com](mailto: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](http://www.sunnysoft.bg)