ThermoPro

Cook Like a Pro!

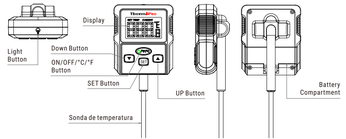
Digital Candy & Frying Thermometer Instruction Manual

EN.....01 ES.....07

511-20240808 EN ES

Introduction

Thanks for your purchase of this digital candy & frying Thermometer. You will now be able to make candy and fried food like a Pro!



Components

1 x Food Thermometer
1 x Clip
1 x AAA Battery
1 x User Manual

Product features & specification

1. Display: Displays the current temperature.
2. Temperature Probe: Insert the temperature probe into the liquid to receive the temperature within 8 seconds.
3. IPX5 Grade Waterproof: Wash under running water without fear.
4. Touch Backlight.
5. Auto-off: Turns off automatically after 2 hours if no button has been pressed and the temperature has been lower than 50°C±3°C (122°F±5°F).
6. Stainless Steel Pot Clip.
7. 8" Stainless Steel Probe: Long probe will accommodate any size of pot.
8. Temperature Range: -58°F~572°F (-50°C~300°C). If the temperature is below -58°F (-50°C), or above 572°F (300°C), LL.L or HH.H will show on the Display.
9. Resolution: 0.1°C/°F.
10. Temperature Accuracy: ±0.9°F (±0.5°C) in range between 32°F~212°F (0~100°C).
11. Battery: 1 x AAA battery (1.5V).

Buttons

1. ⏻ /**°F/°C** Button: Press once to turn on or off the device. After turning on the device, press once to switch temp unit between °F and °C. Press and hold for 3 seconds to turn off the device.
2. 💡 Backlight Button: Touch to turn on or off the backlight. The LCD backlight will automatically turn off after 10 seconds of inactivity.
3. **SET** Button:
   (1) Press to confirm the set temperature.
   (2) Press and hold the button for 5 seconds to enter calibration mode.
   (3) Press and hold for 3 seconds to confirm the calibration.
4. ▼ Button:
   (1) Press to enter adjust set temperature mode.
   (2) The temperature displayed on the LCD will begin to flash, press again to decrease the set temperature.
   (3) Press and hold the button to quickly decrease the set temperature.
5. ▲ Button:
   (1) Press to enter adjust set temperature mode.
   (2) The temperature displayed on the LCD will begin to flash, press again to increase the set temperature.
   (3) Press and hold the button to quickly increase the set temperature.

How to use

1. Before first use

(1) Insert 1 × AAA battery with correct polarity (+) and (-) as indicated.
(2) Clean stainless tip: wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
(3) PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
(4) The thermometer is now ready to use.

2. How to measure temperature

(1) Press the ⏻ **/°F/°C** button to turn on the thermometer.

(2) Press again to select the temp unit you want displayed. Please note that the last selected temperature unit will be saved for next use.
(3) Insert the tip of probe into the food/liquid that you intend to measure. Then the thermometer will begin to measure the temperature.
(4) Touch the 💡 button to turn on the backlight if necessary.
(**Note:** The backlight will automatically turn off after 10 seconds of inactivity.)
(5) Wait until temperature reading on the display stabilizes.
(6) Press and hold the ⏻ **/°F/°C** button for 3 seconds to turn off the thermometer.
Note: The device will automatically turn off after 2 hours if no button has been pressed and the temperature has been lower than 50°C±3°C(122°F±5°F).

3. How to adjust set temperature

(1) Press the ▲/▼button to enter adjust set temperature mode. (The default set temperature is 150°C.)
(2) The temperature displayed on the LCD will begin to flash. You can press the ▲/▼button to increase or decrease the set temperature. Press and hold the ▲/▼ button to quickly increase or decrease the set temperature.

NOTE: The set temperature mode will exit after 10 seconds of inactivity.
Pressing the ▲/▼button once will increase or decrease by 1°C/1°F.
The maximum target temperature is 300°C and the minimum is -50°C.
(3) Press the **SET** button to confirm the set temperature.

NOTE: The set temperature will not be saved if you DO NOT press the **SET** button. Once the set temperature has been set and if the current temperature reading is past the set temperature, the red LCD backlight will flash. Press any button to stop the red flashing backlight.

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, if you believe that the temperature reading displayed by the thermometer is not accurate after a long period of use, you may follow the process below to re-calibrate the thermometer:

1. Use distilled or purified water to make ice cubes in your refrigerator.

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

NOTE: Calibration mode will only last for 10 seconds. If you're unable to finish the calibration within 10 seconds, the thermometer will automatically exit calibration mode.

Undo-calibration

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

1. Turn on the thermometer and hold the **SET** button for 5 seconds to enter calibration mode.
2. CAL will begin flashing 3 seconds. Press the ⏻ **/°F/°C** button, UCAL will display on the LCD and the current temperature reading will stop flashing.
   Now the calibration is back to the default setting.

Helpful hints

- When measuring multiple or different foods and meats, it may be desirable to cool the probe by rinsing the tip with cold water between readings.

- It is recommended that you wipe the probe tip clean between readings.
- Do not leave the whole product in an oven, because it may damage electronic and plastic parts.
- Not intended for use by people aged 12 or under.

Care of your thermometer

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be hot.
- Do not leave exposed to temperatures higher or lower than the measurement range(-58°F~572°F) as this will damage electronic parts and plastics.
- Do not place the whole product in dishwasher or immerse in any liquid. Clean under running water or wipe the probe tip with a damp soapy cloth or sponge and then dry.
- Remove battery if stored for more than four months.
- Do not dispose this unit in a fire. IT MAY EXPLODE.
- Keep unit away from children. The unit or parts of the unit might be a choking hazard.
- Dispose of the unit legally and recycle when possible.

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/.

Disposal of the electronic appliance

This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Dispose of the unit at an approved facility or at your local recycling center. Please observe the current rules and regulations when disposing of the appliance. Contact your local council if in doubt.

Limited one-year warranty

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and

workmanship for a period of one year, from date of purchase.

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

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

Customer service

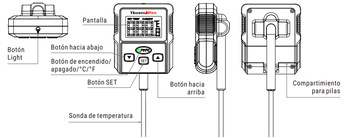
Call or Text: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)
Email: service@buythermopro.com
Hours: Weekdays 8:00AM-8:00PM EST (USA & Canada only)

ThermoPro
Cook Like a Pro!

Manual de instrucciones del termómetro digital para dulces y frituras

Introducción

Gracias por comprar este termómetro digital para dulces y frituras. Ahora podrá preparar dulces y frituras de forma profesional.



Componentes

1 x termómetro para alimentos
1 x pinza
1 x pila AAA
1 x manual de usuario

Características y especificaciones del producto

1. Pantalla: muestra la temperatura actual.
2. Sonda de temperatura: inserte la sonda de temperatura en el líquido para obtener la temperatura en 8 segundos.
3. Protección contra el agua de grado IPX5: lávelo con agua corriente sin preocupaciones.
4. Retroiluminación táctil.
5. Apagado automático: se apaga automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún botón y la temperatura es inferior a 50°C ± 3°C (122°F ± 5°F).
6. Pinza para ollas de acero inoxidable.
7. Sonda de acero inoxidable de 8": sonda larga que se ajusta a cualquier tamaño de olla.
8. Rango de temperatura: -50°C a 300°C (-58°F a 572°F). Si la temperatura es

inferior a -50°C (-58°F) o superior a 300°C (574°F), en la pantalla aparecerá la leyenda "LL.L" o "HH.H".

9. Resolución: 0,1 °C/°F.
10. Precisión de temperatura: ±0,5°C (±0,9°F) en un rango entre 0°C y 100°C (32°F y 212°F).
11. Pila: 1 pila AAA (1,5 V).

Botones

1. Botón ⏻/**°F/°C**: presione una vez para activar o desactivar el dispositivo. Luego de activar el dispositivo, presione el botón una vez para cambiar la unidad de temperatura entre °F y °C. Manténgalo presionado durante 3 segundos para apagar el dispositivo
2. 💡 Botón de retroiluminación: toque para activar o desactivar la retroiluminación. La retroiluminación se apagará automáticamente tras 10 segundos de inactividad.
3. Botón **SET** (Establecer):
   (1) Presione para confirmar la temperatura establecida.
   (2) Mantenga presionado el botón durante 5 segundos para entrar al modo de calibración.
   (3) Mantenga presionado durante 3 segundos para confirmar la calibración.
4. Botón ▼:
   (1) Presione para entrar al modo de ajuste de temperatura
   (2) La temperatura que aparece en la pantalla LCD comenzará a parpadear. Presione de nuevo para disminuir la temperatura establecida.
   (3) Mantenga presionado el botón para disminuir rápidamente la temperatura establecida.
5. Botón ▲:
   (1) Presione para entrar al modo de ajuste de temperatura.
   (2) La temperatura que aparece en la pantalla LCD comenzará a parpadear. Presione de nuevo para aumentar la temperatura establecida.
   (3) Mantenga presionado el botón para aumentar rápidamente la temperatura establecida.

Modo de uso

1. Antes de usarse por primera vez

(1) Inserte 1 pila AAA con las polaridades (+) y (-) correctas, tal como se indica.
(2) Limpie la punta de acero inoxidable: lave la punta con una esponja o un paño húmedo con agua tibia y con jabón, y, luego, enjuague y seque.
(3) LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
(4) El termómetro ya está listo para usarse.

2. Cómo tomar la temperatura

(1) Presione el botón ⏻ **/°F/°C** para encender el termómetro.
(2) Vuelva a presionarlo para seleccionar la unidad de temperatura que desea ver. Tenga en cuenta que la última unidad de temperatura seleccionada se guardará para el próximo uso.
(3) Introduzca la punta de la sonda en el alimento o líquido que desee medir. A continuación, el termómetro comenzará a tomar la temperatura.
(4) Toque el botón 💡 para activar la retroiluminación si es necesario.
(**Nota:** La retroiluminación se apagará automáticamente tras 10 segundos de inactividad).
(5) Espere hasta que la lectura de temperatura en la pantalla se estabilice
(6) Mantenga presionado el botón ⏻**/°F/°C** durante 3 segundos para apagar el termómetro.

Nota: El dispositivo se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún botón y la temperatura es inferior a 50°C±3°C (122°F±5°F).

3. Cómo ajustar la temperatura establecida

(1) Presione el botón ▲/▼ para entrar al modo de ajuste de temperatura establecida. (La temperatura establecida de forma predeterminada es de 150°C).
(2) La temperatura que aparece en la pantalla LCD comenzará a parpadear. Puede presionarel botón ▲/▼ para aumentar o disminuir la temperatura establecida. Mantenga presionado el botón ▲/▼ para aumentar o disminuir rápidamente la temperaturaestablecida.

NOTA: Saldrá del modo de ajuste de temperatura tras 10 segundos de inactividad. Si presiona el botón ▲/▼ una vez, la temperatura aumentará o disminuirá en

1°C/1°F. La temperatura máxima es de 300°C y la mínima de -50°C.

(3) Presione el botón **SET** para confirmar la temperatura establecida.

NOTA: La temperatura establecida no se guardará si NO presiona el botón **SET**. Una vez que se haya ajustado la temperatura y si la lectura de temperatura actual supera la temperatura establecida, la retroiluminación roja de la pantalla LCD parpadeará. Presione cualquier botón para detener la retroiluminación roja parpadeante.

Calibración

El termómetro incluye una función de calibración. En la mayoría de los casos, el termómetro se calibró de forma precisa en nuestra fábrica y, por lo general, NO es necesario que lo calibre. Sin embargo, si considera que la lectura de temperatura que muestra el termómetro no es precisa después de un período prolongado de uso, puede seguir el siguiente proceso para volver a calibrar el termómetro.

1. Use agua destilada o purificada para hacer cubos de hielo en el refrigerador.
2. Consiga una botella con aislamiento térmico. Si no tiene una, utilice un vaso o una taza normal.
3. Llene la botella con cubos de hielo (no menos del 70% del volumen) y, luego, complete con agua fría destilada o purificada (no más del 30% del volumen).
4. Revuelva la mezcla y déjela reposar durante 10 minutos para que el hielo y el agua puedan alcanzar su equilibrio de temperatura, que es 0°C. Puede usar un termómetro de mercurio para comprobar si la temperatura de la mezcla alcanza los 0°C.
5. Encienda el termómetro y mantenga presionado el botón **SET** durante 5 segundos para entrar al modo de calibración. La leyenda "CAL" comenzará a parpadear durante unos segundos y, luego, la lectura de temperatura actual comenzará a parpadear, lo que significa que el termómetro está en modo de calibración.
6. Sumerja la sonda en la mezcla de agua y hielo y asegúrese de no tocar las paredes del contenedor. Espere hasta que la lectura de temperatura disminuya al valor más bajo, que debe rondar los 0°C o 32°F. Si la temperatura de la mezcla de hielo y agua no se encuentra entre -2°C y +2°C (28°F y 36°F), la calibración no podrá realizarse y aparecerá la leyenda "ERR" en la pantalla LCD. Si ocurre esto,

debe seguir los pasos anteriores para volver a hacer la mezcla de hielo y agua.

7. Mantenga presionado el botón **SET** durante 3 segundos para confirmar la calibración y salir del modo de calibración.

NOTA: El modo de calibración solo durará 10 segundos. Si no puede finalizar la calibración en 10 segundos, el termómetro saldrá automáticamente del modo de calibración.

Deshacer calibración

Si quiere deshacer la calibración y regresar a la configuración de calibración predeterminada, siga los pasos a continuación:

1. Encienda el termómetro y mantenga presionado el botón **SET** durante 5 segundos para entrar al modo de calibración.
2. La leyenda "CAL" comenzará a parpadear durante 3 segundos. Presione el botón ⏻ **/°F/°C**, la leyenda "UCAL" aparecerá en la pantalla LCD y la temperatura actual dejará de parpadear.
   De esta forma, la calibración regresó a la configuración predeterminada.

Consejos útiles

- Cuando se miden varios o diferentes alimentos y carnes, es conveniente enfriar la sonda enjuagando la punta con agua fría entre cada medición.
- Se recomienda limpiar la punta de la sonda entre cada medición.
- No deje el producto en el horno, ya que pueden dañarse las partes electrónicas y plásticas.
- No está destinado a su uso por menores de 12 años.

Cuidado del termómetro

- No toque la parte de acero inoxidable del termómetro durante mientras toma la temperatura o justo después, ya que estará caliente.
- No lo deje expuesto a temperaturas altas o extremas (-50°C o 300°C), ya que se dañarán las partes electrónicas y de plástico.
- No coloque el producto en un lavavajillas ni lo sumerja en líquidos. Para limpiarlo, lávelo con agua corriente o frote la punta de la sonda con un paño húmedo con jabón o una esponja y, luego, séquela.

- Retire la pila si estuvo almacenada por más de cuatro meses.
- No arroje la unidad al fuego. PUEDE EXPLOTAR.
- Mantenga la unidad alejada de los niños. La unidad o partes de la unidad pueden ser un peligro de asfixia.
- Deseche la unidad legalmente y recíclela cuando sea posible.

Declaración de conformidad

Por este medio, el fabricante declara que este producto cumple con los requisitos básicos y la normativa aplicable de la Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE. Puede encontrar la declaración de conformidad completa en: https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/.

Desecho del aparato electrónico

No deseche este aparato electrónico en la basura doméstica. Deseche la unidad en una instalación autorizada o en su centro de reciclaje local. Tenga en cuenta la normativa vigente a la hora de desechar el aparato. Si tiene dudas, póngase en contacto con su administración local.

Garantía limitada de un año

ThermoPro garantiza que este producto no presenta defectos de piezas, materiales ni fabricación durante un período de un año a partir de la fecha de compra.

En caso de que sea necesario realizar reparaciones o mantenimiento conforme a esta garantía, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo embalar y enviar el producto a ThermoPro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían según el estado.

Servicio de atención al cliente

Llame o envíe un mensaje: 1-877-515-7797 (Solo EE. UU. y Canadá)
Correo electrónico: service@buythermopro.com
Horarios: de lunes a viernes de 8:00 a 20:00 (Solo EE. UU. y Canadá)