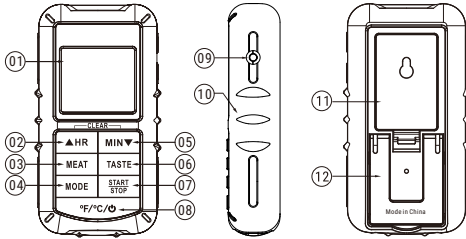


ThermoPro
Cook Like a Pro!



Dijital Yemek Termometresi

Buton Tanıtımı



01 LCD Ekran	05 MIN ▼	09 Sensör Soketi
02 ▲ HR	06 TASTE	10 Yumuşak Kauçuk Kılıf
03 Et	07 START/STOP	11 Pil Bölmesi
04 MOD	08 °F/°C/°	12 Masa Standı

LCD (Sıvı Kristal Ekran) – Tüm simgeleri, sıcaklığı ve zamanlayıcıyı görüntüler. Sıcaklık 10°F arttığında arka ışık Mavi renkte yanıp sönecek, sıcaklık ayarlanan sıcaklığın 15°F dahilinde olduğunda Yeşile dönecek ve ayarlanan sıcaklığa ulaştığında Kırmızıya dönecektir. Ayrıntılı bilgi için LCD şemasına bakın.

Masa Üstü Standı – Kolay görüntüleme için kullanıcının cihazı masaya yerleşmesine olanak tanır.

Sensör Soketi - Prob kablosu çıkış deliği.

Pil Bölmesi – 2 adet AAA pil barındırır.

Butonlar:

1. **MODE** – Termometre veya zamanlayıcı modunu seçmek için basın.
2. **▲ HR** – Zamanlayıcı modunda saati ayarlamak için basın. 2 saniye basılı tutun, saat saniyede 10 saat artacaktır. Termometre modunda sıcaklık değerini artırmak için tuşuna basın. 2 saniye basılı tutun, sıcaklık değeri saniyede 10 derece artacaktır.
3. **°F/°C/°** Üniteyi açmak/kapatmak için 2 saniye basılı tutun. Termometre modunda Celsius veya Fahrenheit cinsinden sıcaklık ölçümlerini seçmek için basın.
4. **MIN ▼** – Zamanlayıcı modunda dakikayı ayarlamak için basın. 2 saniye basılı tutun, dakikalar saniyede 10 dakika artacaktır. Termometre modunda sıcaklık değerini azaltmak için basın. 2 saniye basılı tutun, sıcaklık değeri saniyede 10 derece azalacaktır.
5. **ET** – Termometre modunda et türünü, **PROG** (program), **GBEEF** (kıyma), **GPOUL** (kıyma kümes hayvanları), **BEEF**, **DANA ETİ**, **CHCKE** (tavuk), **PORK**, **POULT** (kümes hayvanları), **KUZU VE BALIK** seçmek için basın. . Zamanlayıcı modunda saat/dakika zamanlayıcıdan dakika/saniye zamanlayıcıya ve geri geçiş yapar.

6. **START/STOP**– Zamanlayıcı modunda zamanlayıcıyı başlatmak veya durdurmak için basın.
7. **TASTE** – Termometre modunda et tadı seviyesini, RARE, ORTA RARE, ORTA, MED WELL ve WELL DONE'ü seçin.

Pillerin Takılması

Pil bölmesini açın ve iki adet AAA pili kutupları doğru olacak şekilde takın.

Üniteyi Açma/Kapatma

Üniteyi açmak/kapatmak için °C/°F/🔌 düğmesini 2 saniye basılı tutun.

Et Sıcaklığını Usda'ya Ölçün Pişme Sıcaklık Aralığı

1. Termometre modunu seçmek için MODE tuşuna basın. Üst ekranda küçük bir ET ve BEEF gibi bir et türü görüntülenecektir.
2. Et türünü seçmek için ET tuşuna basın. PROG (program), GBEEF(kıyma), GPOUL (kümes hayvanı kıyma), BEEF, DANA, CHCKE(tavuk), POULT(kümes hayvanları), KUZU & BALIK.

3. Seçilen et türüne göre pişme düzeyini seçmek için TASTE tuşuna basın. NADİR, MED NADİR, ORTA, MED İYİ ve İYİ YAPILMIŞ.
4. Not: Gerçek et sıcaklığının sağında görüntülenen sıcaklık PROBE TEMP, USDA pişmişlik seviyelerine göre önceden ayarlanmış sıcaklık TEMP SET'i gösterecektir. Örnek: Sığır eti 165°F'de İyi Pişmiş olacaktır.
5. Etin sıcaklığı önceden ayarlanmış pişme seviyesine ulaştığında ünite bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızıya dönecektir.

Özel Damak tadınıza Göre Ayarlanmış Et Sıcaklığını Ölçün

1. Termometre modunu seçmek için MODE tuşuna basın. Üst ekranda küçük bir ET ve BEEF gibi bir et türü görüntülenecektir.
2. Ayarlanan sıcaklığı yükseltmek veya düşürmek için HR veya MIN tuşuna basın. HR veya Min'e bastığınızda ekran PROG (program) olarak değişir. Düğmeyi basılı tutmak sıcaklık ayarını hızlı bir şekilde artıracak veya azaltacaktır. MEAT'e basmak sizi önceden ayarlanmış USDA aralıklarına döndürecek.
3. Etin sıcaklığı önceden ayarlanmış pişme seviyesine ulaştığında ünite bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızıya dönecektir.

Zamanlayıcıyı kullanma

Geri sayım

1. Zamanlayıcı modunu seçmek için MODE tuşuna basın. Üst ekranda küçük bir TIMER ve 0:00 gösterilecektir.
2. Zamanlayıcıyı ayarlamak için HR ve MIN düğmesine basın. Geri sayımı başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. ▼ her saniye yanıp sönecektir.
3. Geri sayım işlemi durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. ▼ katı hale gelir.
4. Ayarı 0:00'a geri döndürmek için HR ve MIN düğmelerine birlikte basın.

Not: Zamanlayıcının minimum ayarı 1 dakikadır. Zamanlayıcı 1 saat 1:00'in altına doğru geri saydığı anda ekran 59'59" ekrana geçerek 59 dakika 59 saniyeyi bildirecektir. Daha sonra saniyelerin geri sayımı gösterilecektir. Geri sayım 0'00'a ulaştığında zamanlayıcı geri saymaya başlar ve 60 saniye boyunca bip sesi çıkarır. Zamanlayıcı ve ▲ ▼ yanıp sönecektir. Bip sesini durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Geri sayım 23:59:59'a ulaştığında (59 saniye görüntülenmiyor) ekran 0:00'a dönecek, ünite bip sesi çıkaracak ve ▲ ▼ 60 saniye boyunca yanıp sönecektir.

Count up

1. Zamanlayıcı modunu seçmek için MODE tuşuna basın. Üst ekranda küçük bir TIMER ve 0:00 gösterilecektir.
2. Geri sayımı başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın.
▲ her saniye yanıp sönecektir.
3. Geri sayım işlemi durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. ▲ katı hale gelir.
4. Ayarı 0:00'a geri döndürmek için CLEAR düğmesine basın.

Dış Mekan Izgarasında Tipik Kullanım Prosedürü:

Aşağıdaki tipik örnekte, Profesyonel Pişirme Termometresinin, bir dana bifteği orta dereceye kadar (USDA pişmişlik seviyesi) piştiğinde sizi uyarması ve soslu sandviçleri 5 dakika içinde döndürmeniz gerektiğini hatırlatması için gereken adımlar anlatılacaktır.

1. Lütfen 2 x AAA pilin yükünü düzeltin.
2. Biftek ve soslu sandviçleri ızgara rafına yerleştirin.
3. Prob sensörünü bifteğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin. Kemik veya ağır yağ bölgelerine dokunmaktan kaçının. Et sıcaklığının 45°F olduğunu varsayalım.

4. Prob sensör kablosunu alevlerle temas etmeyecek ve ızgara kapağı tarafından ezilmeden/ezilmeden ızgara yüzey alanından çıkmayacak şekilde konumlandırın.
5. BEEF'in görüntülenmesi için MEAT tuşuna basın.
6. TASTE tuşuna bastığınızda MEDIUM görüntülenir ve 150°F, SICAKLIK AYARI olarak gösterilir.
7. Zamanlayıcı moduna geçmek için MODE tuşuna basın.
8. 0:05'in görüntüleneceği 5 dakikaya ayarlamak için MIN tuşuna 5 kez basın. Geri sayımı başlatmak için BAŞLAT/DURDUR'a basın. Termometre moduna geri dönmek için MODE tuşuna basın.
9. 5 dakika dolduğunda ünite 60 saniye boyunca bip sesi çıkaracaktır.
10. Biftekteki probun sıcaklığı 55°F'ye ulaştığında LCD arka ışığı mavi renkte yanıp sönecektir.
11. Biftekteki sondanın sıcaklığı 135°F'a ulaştığında LCD arka ışığı yeşil renkte yanıp sönecektir.
12. Biftekteki probun sıcaklığı 150°F ORTA'ya ulaştığında sirke bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızı renkte yanıp sönecektir.
13. Uyarıyı kapatmak için STOP'a basın.

14. Prob sensörünü biftekten çıkarın. Pişirme sırasında veya hemen sonrasında paslanmaz çelik prob sensörüne veya tele dokunmak için daima ısıya dayanıklı bir eldiven kullanın. Çıplak elle dokunmayın.
15. Her kullanımdan sonra paslanmaz çelik probu temizleyin ve iyice kurulayın.

Yardımcı ipuçları

- Ünite, prob sıcaklığı yerine LLL veya HHH görüntülüyorsa, probun oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin. LLL veya HHH hala görüntüleniyorsa, muhtemelen dahili prob kablosunda nem veya ısı hasarı nedeniyle kısa devre olmuştur. Temizleme sırasında probu suya batırmayın.
- Probun veya prob kablosunun alevlerle temas etmesine izin vermeyin. ızgara kapağı kapalıyken pişirme yapıyorsanız yalnızca orta veya düşük ısı kullanın.
- Görüntülenen sıcaklık çok yüksek görünüyorsa veya sıcaklık çok hızlı artıyor gibi görünüyorsa, prob ucunun yiyeceğin içinden dışarıya doğru çıkmadığından emin olun. Prob ucunu yiyeceğin en kalın kısmının ortasına yeniden konumlandırın. Kemik veya ağır yağ bölgelerine dokunmaktan kaçının.

Uyarılar:

- Pişirme sırasında veya hemen sonrasında paslanmaz çelik prob sensörüne veya tele dokunmak için daima ısıya dayanıklı bir eldiven kullanın. Çıplak elle dokunmayın. Paslanmaz çelik prob sensörünü ve kablolarını çocuklardan uzak tutun.
- 12 Yaş ve Altı Kişilerin Kullanımı Amaçlanmamıştır.
- Paslanmaz çelik probu temizleyin ve her kullanımdan sonra iyice kurulaşın.
- Probu veya teli suya batırmayın. Temizlemek için nemli, sabunlu bir bez kullanın.
- Alıcıyı veya vericiyi yağmurda kullanmayın. Su geçirmez değildir.
- Paslanmaz çelik probun fişini veya vericinin fiş deliğini suya veya herhangi bir sıvıya maruz bırakmayın. Bu, kötü bir bağlantıya ve hatalı okumalara neden olacaktır.
- Üniteyi doğrudan ısıya veya yüzeye maruz bırakmayın. Mikrodalga fırında paslanmaz çelik prob kullanmayın.

Temizleme

- Pişirme sırasında veya hemen sonrasında paslanmaz çelik prob sensörüne veya tele dokunmak için

daima ısıya dayanıklı bir eldiven kullanın.

- Çıplak elle dokunmayın. Paslanmaz çelik prob sensörünü ve kablolarını çocuklardan uzak tutun.
- Metal prob ucunu sıcak sabunlu suyla yıkayın ve iyice kurulaşın. Temizleme sırasında probu suya batırmayın.
- Vericiyi ve alıcıyı nemli bir bezle silin. İkisini de suya batırmayın.

Uygunluk beyanı

Üretici, bu ürünün EMC Direktifi 2014/30/EU'nun temel gereksinimlerine ve geçerli düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tamamını şu adreste bulabilirsiniz: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

İmha etmek



“Çöp Kutusu” Sembolünün Anlamı

- Çevremizi koruyun: Elektrikli ekipmanları evsel atıklarla birlikte atmayın.
- Lütfen kullanmayacağınız elektrikli ekipmanı iade edin.

imha edilmeleri için sağlanan toplama noktalarında kullanın.

- Bu, yanlış imhanın çevre ve insan sağlığı üzerindeki potansiyel etkilerini önlemeye yardımcı olur.
- Bu, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine ve diğer şekillerde yeniden kullanılmasına katkıda bulunacaktır.
- Ekipmanın nereye atılabileceğine ilişkin bilgiyi yerel otoritenizden alabilirsiniz.



DİKKAT: Piller/şarj edilebilir piller evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır!

- Piller cihazdan çıkarılmalıdır. Biten pilleri uygun
- toplama noktasına veya bayiye götürün.
Şehriniz veya yerel otoriteniz halka açık
- toplama noktaları hakkında bilgi sağlayabilir.

Bu sembol, tehlikeli maddeler içeren pillerin/şarj edilebilir pillerin üzerinde bulunabilir:



- Pb = kurşun içerir
- Cd = kadmiyum içerir
- Hg = cıva içerir
- Li = lityum içerir

2 Yıl Garanti

ThermoPro, bu ürünün satın alma tarihinden itibaren bir yıl süreyle parça, malzeme ve işçilik açısından kusursuz olacağını garanti eder. Bu garanti kapsamında herhangi bir onarım veya servisin gerekli olması durumunda, ürünün nasıl paketleneyeceği ve ThermoPro'ya nasıl gönderileceğine ilişkin talimatlar için telefon veya e-posta yoluyla Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin. Bu garanti size belirli yasal haklar verir ve eyaletten eyalete değişen başka haklara da sahip olabilirsiniz.

Müşteri servisi

Telefon:08504200201

Email:teknik@teknoraks.com.tr

Firma Adı:NICEPRO GIDA TEKS.INS.KURUMSAL
HİZ.SAN.VETİC.LTD.STİ.

Adres:Alleben,ÇalSk.No:16/B,27010Şahinbey/
Gaziantep Çalışma Saatleri: Hafta içi 8:15 - 18:30 arası