

ThermPro

Model No.: TP-07B/TP-07C



Her Zaman Profesyonel Gibi Yemek Yapın!
Uzaktan Yemek Termometresi

Giriş

Programlanabilir radyo frekanslı gıda termometresi olan Profesyonel Uzaktan Pişirme Termometresini satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. Artık ızgarada, tüksülemde veya fırında yemeğin pişme süresini ve sıcaklığını uzaktan takip edebileceksiniz.

Bileşenler

1* Alıcı ünitesi.

1* Verici ünitesi

1* Sökülebilir paslanmaz çelik prob sensörü.

%4 AMA piller.

Alıcı Özellikleri

- Arkadan aydınlatmalı LCD (Sıvı Kristal Ekran) Tüm simgeleri, sıcaklığı ve zamanlayıcıyı görüntüler. Pişirme başladıktan sonra sıcaklık 10 °F arttığında arka ışık Mavi renkte yanıp sönecek, ardından sıcaklık ayarlanan sıcaklığın 15 °F yakınında olduğunda Yeşile dönecek ve ardından ayarlanan sıcaklığa ulaştığında Kırmızıya dönecektir. Ayrıntılı bilgi için LCD şemasına bakın🔗
- Belirli gıdalar için önceden ayarlanmış sıcaklıklarla programlanabilir uyarı.
- 23 saatlik, 59 dakikalık geri sayım sayacı ve ileri sayım sayacı.
- Proben sıcaklık aralığı: 32°F ila 572°F (0°C ila 300°C).
- Dahili gıda okumasının sıcaklık toleransı: +/-1,8°F (+/- 1,0°C).
- Güç kaynağı – 2 adet AAA pil.

Düğmeler

1. MOD – Termometre veya zamanlayıcı modunu seçmek için basın. Senkronizasyon/Eşleştirme moduna girmek için 2 saniye basılı tutun.
2. HR ▲ – Zamanlayıcı modu, saati ayarlamak için bir kez basın. 2 saniye basılı tutun, saatler saniyede 10 saat

artacaktır. Termometre modunda sıcaklık değerini artırmak için bir kez basın. 2 saniye basılı tutun, sıcaklık değeri saniyede 10 derece artacaktır.

3. °F/°C/d- Celsius veya Fahrenheit cinsinden sıcaklık ölçümlerini seçmek için bir kez basın. Alıcıyı AÇMAK/KAPATMAK için 2 saniye basılı tutun.

4. MIN ▼ – Zamanlayıcı modunda dakikayı ayarlamak için bir kez basın. 2 saniye basılı tutun, dakikalar saniyede 10 dakika artacaktır. Termometre modunda sıcaklık değerini azaltmak için bir kez 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'ı seçmek için basın. Zamanlayıcı modunda, saat/dakika zamanlayıcısı ile dakika/saniye zamanlayıcısı arasında geçiş yapmak ve geri dönmek için basın.

6. BAŞLAT/DURDUR- Zamanlayıcı modunda, zamanlayıcıyı başlatmak veya durdurmak için basın.

7. TAT – Termometre modunda, et tadı seviyesini, NADİR, ORTA RARE, ORTA, MED WELL ve WELL DONE'u seçmek için basın.

Verici Özellikleri

1. LD (Sıvı Kristal Ekran)
2. Tel Stand – Vericiyi masa üstüne koymanıza olanak tanır veya ters çevrilerek askı olarak kullanılabilir.
3. Pil Bölmesi – 2 adet AAA pil tutar.
4. Sensör Soketi Deliği: Paslanmaz çelik prob sensörü için takın.
5. Maksimum iletim gücü: 8 mW

°F/°C/ **düğmeleri** – Vericiyi AÇMAK veya KAPATMAK için 2 saniye basılı tutun.

Santigrat veya Fahrenheit cinsinden sıcaklık ölçümlerini seçmek için bir kez basın

Pillerin Takılması

Alıcının pil bölmesini açın ve iki adet “AAA” pili kutupları doğru olacak şekilde takın. Vericinin pil bölmesini açın ve iki adet “AAA” pili kutupları doğru olacak şekilde takın.

Üniteyi Açma/Kapatma

Alıcıyı açmak/kapatmak için alıcı üzerindeki °F/°C/d düğmesini 2 saniye basılı tutun.

Vericiyi açmak/kapatmak için vericideki °F/°C/ düğmesini 2 saniye basılı tutun.

Verici ve Alıcıyı Senkronize Et/Eşleştir Verici ve alıcı, üretim tesisimizde zaten eşleştirilmiştir. Genellikle üniteleri yeniden senkronize etmenize veya yeniden eşleştirmenize gerek YOKTUR. Sadece problemleri takın, pilleri takın, alıcıyı ve vericiyi açın ve birkaç saniye bekleyin hem alıcı

hem de vericide gösterilen sıcaklıkları göreceksiniz ve üniteler kullanıma hazırdır.

Ancak bazı alışılmadık durumlarda, verici ve alıcı artık eşleşmiyorsa, aşağıdaki adımları izleyerek bunları yeniden senkronize etmeniz gerekebilir:

a. Paslanmaz çelik probları vericideki ilgili bağlantı noktalarına takın.

B. °F/°C/ düğmesini 2 saniye basılı tutarak vericiyi açın. Verici mevcut sıcaklıkları LCD ekranında gösterecektir.

C. °F/°C/ düğmesini 2 saniye basılı tutarak alıcıyı açın.

D. 60 saniye sürece senkronizasyon moduna girmek için alıcıdaki Mod düğmesini 2 saniye basılı tutun. Ekranda “~” gösteriliyor ve yanıp sönüyor.

e. Alıcı ekranında sıcaklık değeri görünene kadar bir süre bekleyin, bu senkronizasyon/Eşleştirmenin tamamlandığı anlamına gelir. Profesyonel uzaktan pişirme termometreniz artık kullanıma hazır.

Not: Pilleri değiştirdikten bile verici ile alıcı arasındaki senkronizasyon kaybolmaz.

Et sıcaklığını USDA pişirme sıcaklığı aralığına göre ölçün

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 hayvanları kıyması), DANA ETİ, DANA ETİ, CHCKE (tavuk), DOMUZ, POULT (kümes hayvanları), KUZU VE BALIK.
3. Seçilen et türüne göre pişme düzeyini seçmek için TASTE tuşuna basın. NADİR, MED NADİR, ORTA, MED İYİ ve İYİ YAPILMIŞ.

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 sıcaklıkta İyi Pişmiş olacaktır.

4. Etin sıcaklığı önceden ayarlanmış pişme seviyesine ulaştığında alıcı bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızıya dönecektir.

Özel zevkinize 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. Etin sıcaklığı önceden ayarlanmış pişmişlik seviyesine ulaştığında alıcı bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızıya dönecektir.

Dış mekan ızgarasında tipik kullanım prosedürü

Aşağıdaki tipik örnekte, Profesyonel Uzaktan Pişirme Termometresinin bir dana bifteği orta dereceye kadar pişirildiğinde sizi uyarması için gereken adımlar anlatılacaktır. (USDA pişmişlik seviyesi) ve sosisli sandviçleri 5 dakika içinde döndürmenizi hatırlatır.

1. Izgarayı aç
2. Senkronizasyon/eşleştirme prosedürünü izleyin
3. Biftek ve sosisli sandviçleri ızgara rafına yerleştirin.

4. Prob sensörünü bifteğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin. Kemik veya ağır yağ bölgelerine dokunmaktan kaçının. Et sıcaklığının 45 °F olduğunu varsayalım.
5. Prob sensörü kablosunu alevlerle temas etmeyecek ve ızgara kapağı tarafından ezilmeden/ezilmeden ızgara yüzey alanından çıkmayacak şekilde konumlandırın.
6. Vericiyi ızgaranın ısı kaynağından uzak tutun. Vericiyi kapalı kapağın üzerine veya kapağın altına KOYMAYIN. Verici su geçirmez değildir. Yağmurda KULLANMAYIN.
7. BEEF'in görüntülenmesi için MEAT tuşuna basın.
8. TASTE tuşuna bastığınızda MEDIUM görüntülenir ve SICAKLIK AYARI olarak 150 °F gösterilir.
9. Zamanlayıcı moduna geçmek için MODE tuşuna basın.
10. MIN tuşuna 5 kez basarak 0:05'in görüntüleneceği 5 dakikaya ayarlayın. Geri sayımı başlatmak için BAŞLAT / DURDUR'a basın. Termometre moduna geri dönmek için MODE tuşuna basın.
11. Alıcıyı dış mekan ızgarasından 500 ft'ye kadar uzağa götürebilirsiniz. İstenirse içeriye gir
12. 5 dakika dolduğunda alıcı 60 saniye boyunca bip sesi çıkaracaktır.
13. Biftekteki sondanın sıcaklığı 55 °F'a ulaştığında LCD arka ışığı mavi renkte yanıp sönecektir.
14. Biftekteki sondanın sıcaklığı 135 °F'a ulaştığında LCD arka ışığı yeşil renkte yanıp sönecektir.
15. Biftekteki sondanın sıcaklığı 150 °F ORTA'ya ulaştığında, alıcı bip sesi çıkaracak ve LCD arka ışığı kırmızı renkte yanıp sönecektir.
16. Uyarıyı kapatmak için STOP'a basın.
17. Izgarayı kapatın. 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.

18. Paslanmaz çelik probu temizleyin ve her kullanımdan sonra iyice kurulayın.

19. Vericiyi kapatın.

Zamanlayıcı

Geri Sayımını Kullanma

1. Zamanlayıcı modunu seçmek için MODE tuşuna basın. Üst ekranda küçük bir TIMER ve 0:00 gösterilecektir. Saat/dakika zamanlayıcıdan dakika/saniye zamanlayıcıya ve geri geçiş yapmak için MEAT tuşuna basın.
2. Zamanlayıcıyı ayarlamak için HR ve MIN düğmesine basın. Geri sayımı başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. " ▼ " her saniye yanıp sönecektir.
3. Geri sayım işlemini 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 dakika 59 saniyeyi gösterecek şekilde 59'59" olarak değişecektir. 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.

Saymak

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 işlemini durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. *▲” katı hale gelir.
4. Uyarı 0:00'a geri döndürmek için CLEAR düğmesine basın.

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 kablosunu çocuklardan uzak tutun.
- 12 yaş ve altı kişilerin kullanımına yönelik değildir.
- Paslanmaz çelik probu temizleyin ve her kullanımdan sonra iyice kurulayın.
- Probu veya teli suya batırmayın. temizlemek için nemli, sabunlu bir bez kullanın.
- Alıcıyı veya vericiyi yağmurda kullanmayın. Su geçirmez değildirler.
- Paslanmaz çelik probun fişini veya vericinin fiş deliğini suya veya herhangi bir sıvıya maruz bırakmayın. Bu, kötü bir bağlantıya ve hatalı okumalara neden olacaktır.
- Alıcıyı veya vericiyi doğrudan ısıya veya yüzeye maruz bırakmayın.
- Mikrodalga fırında paslanmaz çelik prob kullanmayın.

Temizlik

- Pişirme sırasında veya hemen sonrasında paslanmaz çelik prob sensörüne veya tele dokunmak için daima ısıya dayanıklı eldiven giyin. Çıplak elle dokunmayın.
- Paslanmaz çelik prob sensörünü ve kablosunu çocuklardan uzak tutun

- Metal prob ucunu sıcak sabunlu suyla yıkayın ve iyice kurulayın. Temizleme sırasında probu suya batırmayın.
- Vericiyi ve alıcıyı nemli bir bezle silin. İkisini de suya batırmayın.

Yardımcı ipuçları

- Alıcı ve/veya verici, prob sıcaklığı yerine LLL veya HHH görüntülüyorsa probun oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin. Eğer hala LLL veya HHH görüntüleniyorsa veya yanlış ateş ölçümü alıyorsanız, prob jaklarını vericiye daha sert bir şekilde sıkıştırın ve iyi temas kurmaları için ileri geri çevirin. Sorun hala devam ediyorsa büyük olasılıkla dahili prob kablosu nem veya ısı hasarından dolayı kısa devre yapmıştır.
- Temizleme sırasında probu suya batırmayın.
- Probun veya prob kablosunun alevlerle temas etmesine izin vermeyin.
- Garanti süresi içerisinde lütfen aşağıdaki müşteri hizmetlerimizle iletişime geçin; size ücretsiz olarak yedek prob göndereceğiz
- 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.

FCC Beyanı

- 1) Bu cihaz FCC Kurallarının 15. Bölümüne uygundur. Çalıştırma aşağıdaki iki koşula tabidir:
 - a) Bu cihaz zararlı girişime neden olmayabilir

b) Bu cihaz, istenmeyen çalışmaya neden olabilecek girişimler de dahil olmak üzere, alınan her türlü girişimi kabul etmelidir.

2) Uyumluluktan sorumlu tarafça açıkça onaylanmayan değişiklikler veya modifikasyonlar, kullanıcının ekipmanı çalıştırma yetkisini geçersiz kılabilir.

Uygunluk Beyanı

Üretici, bu ürünün Radyo Ekipmanı Direktifi 2014/53/EU ve EMC Direktifi 2014/30/EU'nun temel gereksinimlerine ve geçerli düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder.

[Uygunluk beyanının tamamı](https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/)

<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/> adresinde bulunabilir.

İmha etmek

“Çöp Kutusu” Sembolünün Anlamı

- Çevremizi koruyun: Elektrikli ekipmanları evsel atıklarla birlikte atmayın.
- Lütfen artık kullanmayacağınız elektrikli ekipmanı imha edilmeleri için sağlanan toplama noktalarına iade edin.
- Bu, yanlış bertarafın 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.

MÜŞTERİ HİZMETİ

Telefon:08504200201

Email:teknik@teknoraks.com.tr

Firma Adı:NICEPRO GIDA TEKS.INS.KURUMSAL

HIZ.SAN.VE TIC.LTD.STI.

Adres:Alleben,ÇalSk.No:16/B,27010Şahinbey/Gaziantep

Çalışma Saatleri: Hafta içi 8:15 - 18:30 arası