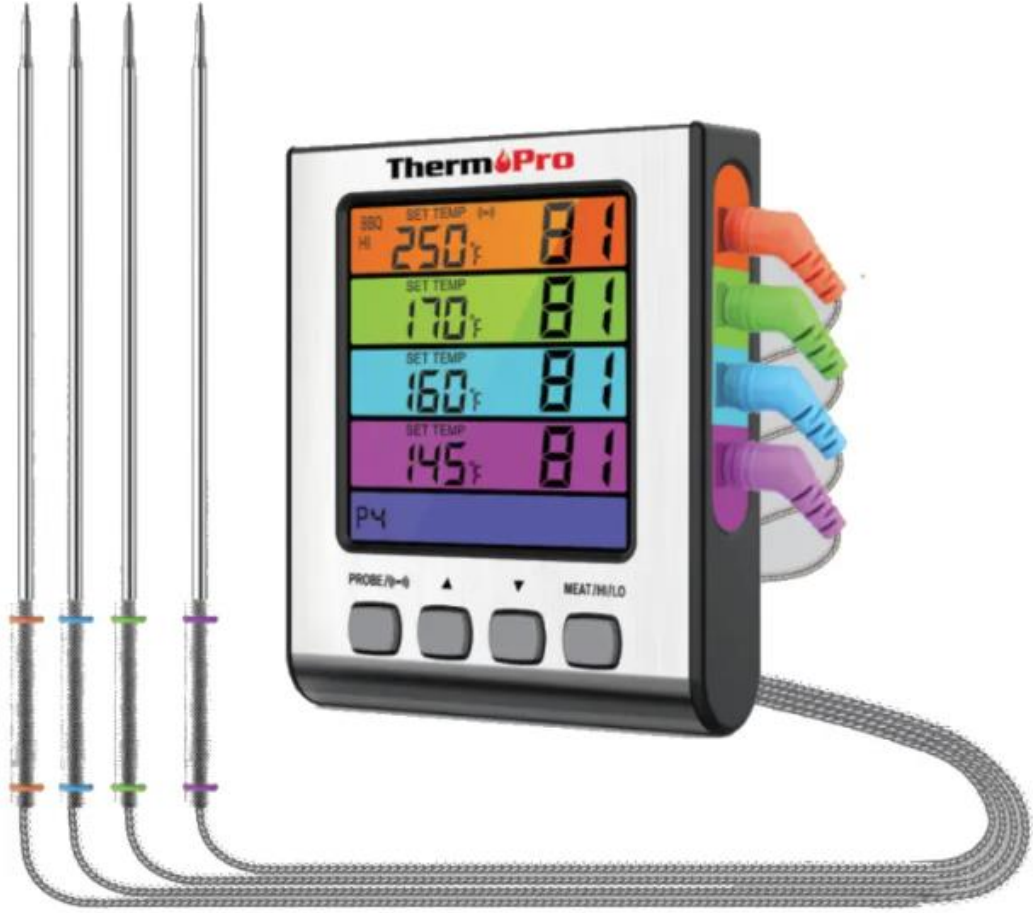


# ThermPro

## TP17H Dijital Et Termometresi Kullanma Kılavuzu

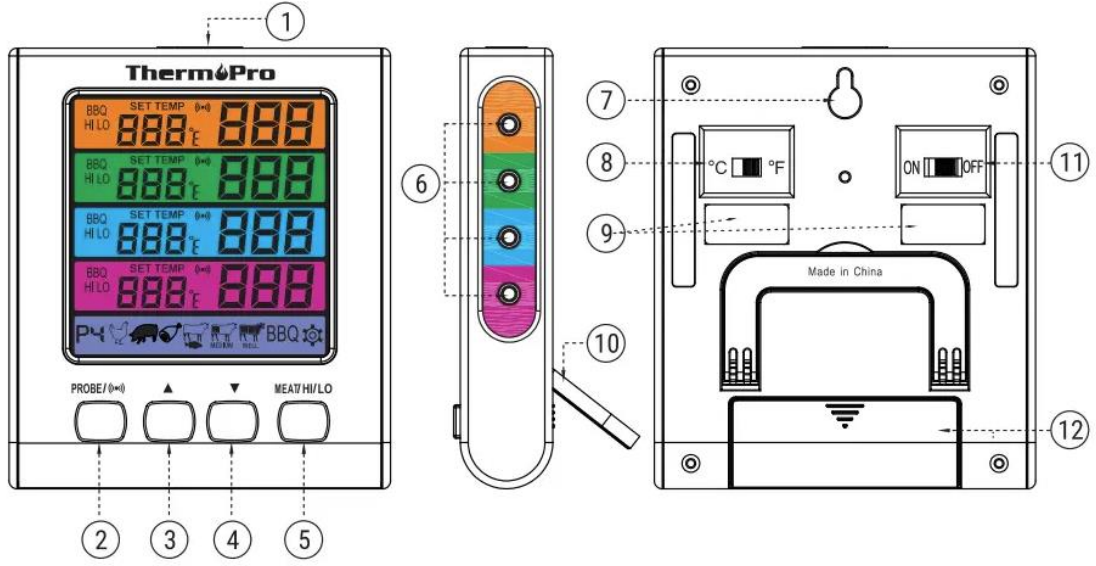


**Her Zaman Profesyonel Gibi Yemek Yapın!**  
**4 Sıcaklık Probu Dijital Yemek Termometresi**

## Özellikler ve Spesifikasyonlar

1. LCD ekranda 4 probun tümü için sıcaklık görüntülenir.
2. 4 farklı renk kaplı prob, birden fazla farklı et türünü izlerken karışıklığı ortadan kaldırır.
3. Belirli gıdalar için USDA tarafından önerilen önceden ayarlanmış sıcaklıklarla programlanabilir uyarı.
4. Çelik hasır kablolu, ısıya dayanıklı paslanmaz çelik proplar.
5. Barbekü JOVEN/Izgara sıcaklığınızın her zaman ayarladığınız aralıkta olmasını sağlamak için Barbekü Yüksek/Düşük Sıcaklık monitörü ve uyarısı.
6. Hedef sıcaklığı hızla ayarlayın.
7. Propların sıcaklık aralığı: 14°F ila 572°F (-10°C ila 0 300°C).
8. Dahili gıda okumasının sıcaklık toleransı: +/-1,8°F (+/- 1,0°C).
9. °F veya °C cinsinden sıcaklık okumaları.
10. Çoklu Yerleştirme Seçenekleri: Açılır tezgah standı, manyetik arkalık ve asılı duvar deliği.
11. Arka Işık düğmesine dokununuz. Arka ışık 10 saniye boyunca aktif kalır.
12. Bir adet AAA pil kullanır (dahil).

## Ürün Şeması



1. Arka Işık Düğmesi
2. PROB Seçimi/Alarm Düğmesi
3. Düğme
4. Düğme
5. ET Seçimi/Hi&Lo Dönüştürme Düğmesi
6. Prob 1/2/3/4 Soketli
7. Asılı Duvar Deliği
8. "C/F Seçici
9. Mıknatıslar
10. Açılır Tezgâh Standı
11. AÇIK/KAPALI Seçici
12. Pil Bölmesi

## Temel Tanımlar

1.  **Düğme:** Ekranın arka ışığını AÇMAK/KAPATMAK için bir kez dokunun. 10 saniye boyunca herhangi bir tuşa basılmazsa arka ışık otomatik olarak kapanacaktır. Sıcaklık alarmı tetiklendiğinde arka ışık açılacak ve yanıp sönecektir.
2. **PROBE**  : Sıcaklık problemlerini döndürmek için basın. Bir prob seçildiğinde mevcut sıcaklık yanıp sönecektir. Alarm fonksiyonunu devre dışı bırakmak/etkinleştirmek için tuşunu 3 saniye basılı tutun.
3.  **Düğme:**  Kullanıcı Tanımlı /Barbekü HI&LO sıcaklık ayarındayken istediğiniz pişirme sıcaklığını artırmak için düğmeye basın.
4.  **Düğme:**  Kullanıcı Tanımlı /BBQ HI&LO sıcaklık ayarındayken istediğiniz pişirme sıcaklığını azaltmak için düğmesine basın.
5. Ayarlanan sıcaklık değeri yanıp sönerken  onaylamak için "PROBE/" tuşuna basın.  Ardından, tüm problemlerin hedef sıcaklığını mevcut prob ayarlı hedef sıcaklığına hızla ayarlamak için PROBE/ ve MEAT/HI/LO tuşlarını aynı anda 3 saniye basılı tutun.
6. ET/HI/LO Düğmesi: Sıcaklık seçimi ayarları arasında geçiş yapmak için basın: Kümes hayvanları, Dana eti, Jambon, Az pişmiş Sığır eti/Balık, Orta Sığır eti, İyi pişmiş

Sığır eti (1.880 ve Kullanıcı Tanımlı) (  ). Her et türü için önceden programlanmış pişirme sıcaklığı ayarı USDA (ABD Tarım Bakanlığı) tarafından tavsiye edilmektedir. Seçimi onaylamak için PROPE/ =) tuşuna basın. Barbekü HI/LO sıcaklık ayarındayken, HI veya LO sıcaklık ayarı

arasında geçiş yapmak için MEAT/HI/LO Düğmesine basın.

7. "C/°F Seçici (termometrenin arkasında): Sıcaklık görüntüleme birimini seçmek için seçicinin konumunu hareket ettirin, °C veya °F arasında seçim yapın.

8. ON/OFF Tuřu: Dijital pişirme termometresini açar/kapattır.

**Not:**

\*Prob yiyeceğinin içine yerleştirilmezse ve doğrudan fırının/ızgaranın/ttsleyicinin içine konulursa, 93°C'nin (200°F) zerindeki fırın ısısının sıcaklık okuması yalnızca 2°F ila 5°F (2°F ila 5°F) arasında doğru olacaktır. 1,1°C ila 2,7°C)

**nemli Notlar/Uyarı**

- Bu rn mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun değildir.
- Çocukların erişemeyeceğı yerlerde saklayın.
- Probu doğrudan aleve maruz bırakmayın. Bunu yapmak telin bozulmasına neden olacaktır.
- Kullanılmadığı zaman pilden tasarruf etmek için dijital termometreyi kapatın.
- Kaliteli bir alkalın pil kullandığınızdan emin olun ve sık sık değıştirin. Zayıf bir pil, ünitenin doğruluğunu kaybetmesine neden olur.
- Biten pilleri daima güvenli bir şekilde atın.
- Bir yiyecek termometresi yiyeceklerin uygun şekilde hazırlanmasına yardımcı olabilir. Ancak bu elektronik cihazın kullanımı güvenli olmayan gıda işleme uygulamalarına karşı koruma sağlamaz. Gıda kaynaklı hastalık riskini sınırlamak için her zaman uygun gıda hazırlama tekniklerini takip edin.
- Paslanmaz elik tel prob 380°C'yi (716°F) aşan fırın sıcaklıklarına maruz bırakılmamalıdır.
- Probun veya kablonun fırın elemanlarıyla doğrudan temas etmesine izin vermeyin, aksi takdirde hatalı okumalar ve/veya hasar meydana gelebilir.
- Sıcaklık ölçülebilir aralıkları aşarsa veya altına düşerse, LCD ekranda řu harfler görüntülenecektir: aralığın

üzerindeki sıcaklıklar için HHH ve aralığın altındaki sıcaklıklar için LLL.

- 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.
- Görüntülenen sıcaklık çok yüksek görünüyorsa veya sıcaklık çok hızlı artıyor gibi görünüyorsa, prob ucunun yiyeceğin içinden dışarıya doğru çıkmadığından emin olun.

#### **Pil Kurulumu/Kurulumu**

- Ünitenin arkasındaki pil bölmesi kapağını kaydırarak açın.
- Bir (1) adet AAA pili kutup işaretlerine göre takın.
- Pil bölmesi kapağını değiştirin.
- Yazdırılan vinil etiketi LCD ekrandan çıkarın.

#### **Kullanma talimatları**

#### **Pişirme Termometresinin Kullanımı**

- Sıcaklık problemlerini cihazın sağ tarafındaki ilgili prob soketlerine takın.
- Prob kablosunda düğüm olmadığından emin olun. Prob kablosunun ucundaki sensör fişinin prob soketlerine tam olarak takıldığından emin olun. (Not: Prob düzgün takılmamışsa veya kıvrılmışsa ekranda LLL görünecektir.)
- Sıcaklığın °F veya °C cinsinden görüntülenmesi arasında seçim yapmak için cihazın arkasındaki düğmeyi kaydırın.
- Hızlı Sıcaklık Ayarı veya Kullanıcı Tanımlı Sıcaklık Ayar'ını seçerek problemler için istediğiniz pişirme sıcaklıklarını ayarlayın. (Aşağıdaki Hızlı Sıcaklık Ayarı ve Kullanıcı Tanımlı Sıcaklık Ayarı bölümüne bakın)
- Yiyeceği tütsüleme/fırına yerleştirin. Tütsüleme kapağını veya fırın kapağını kapatmadan önce, tütsüleme kapağı

veya fırın kapısı kapatıldığında probun yiyeceklerden çıkmasını önlemek için çelik ağ prob kablosunda yeterli gevşeklik olduğundan emin olun. Termometre, tutsüleme cihazının/fırının dışında sabit bir yüzeye yerleştirilmeli ve sıcaklık problemlerine sıkıca bağlanmalıdır.

- Probun ucunu etin en kalın kısmına en az 2"/5cm kadar sokun, ancak kemiğe veya kıkırdak yakınına batırmayın.
- Termometrenin hasar görmesini önlemek için sıcak bir yüzeye yerleştirilmemelidir.
- Yemeğinizin iç sıcaklığı ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında sesli alarm çalacaktır. Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.
- Yiyeceği fırından çıkarmadan önce çelik hasır prob kablolarını cihazdan ayırın. Pişirme sırasında veya hemen sonrasında sıcak prob veya tele çıplak elle dokunmayın. Daima ısıya dayanıklı bir eldiven giyin.
- Paslanmaz sıcaklık probunu sıcak su ve sabunla temizleyin ve durulayın. Probu ve kabloyu suya batırmayın. Prob/kablo bağlantısı su geçirmez değildir.

#### **Hızlı Sıcaklık Ayarı**

Dijital pişirme termometreniz, USDA tavsiyelerine göre çeşitli et türleri ve pişme seviyeleri için önceden ayarlanmış et sıcaklıkları ile önceden programlanmıştır: Kümes hayvanları (165°F), Domuz eti/Dana eti (170°F), Sığır eti kuyusu (170°F), Sığır eti Orta (160°F), Jambon (160°F) ve Sığır Eti/Balık (145°F). Aşağıdaki tabloya bakın.

1. Prob 1 1 ila 4 arasında seçim yapmak için PROBE/ () düğmesine basın.
2. Mevcut sıcaklık yanıp sönerken, önceden ayarlanmış et sıcaklıkları arasında geçiş yapmak için MEAT/HI/LO düğmesine basın.
3. Önceden ayarlanmış et sıcaklığı seçiminizi onaylamak için PROBE/(w) düğmesine basın (5 saniye boyunca)

herhangi bir düğmeye basmazsanız termometre seçimi otomatik olarak onaylayacaktır).

4. Başka bir probun sıcaklığını ayarlamak için yukarıdaki işlemi tekrarlayın.

#### **Barbekü Sıcaklık Aralığı Ayarı**

Ayarlanan Yüksek/Düşük sıcaklıkları aşmayacağından veya altına düşmeyeceğinden emin olmak amacıyla

Barbekü/Sigara İçme/Fırın sıcaklığını izlemek için herhangi bir Probu seçebilirsiniz.

1. Prob 1 ila 4 arasında seçim yapmak için PROBE/( ) düğmesine basın.
2. Barbekü modu seçilene kadar MEAT/HI/LO düğmesine basın.
3. HI/LO sıcaklık ayarını etkinleştirmek için veya düğmesine basın.
4. Hedef YÜKSEK sıcaklığınızı ayarlamak için veya düğmelerine basın.
5. LO sıcaklık ayarına geçmek için MEAT/HI/LO düğmesine basın.
6. Hedef LO sıcaklığınızı ayarlamak için veya düğmelerine basın.
7. Hedef sıcaklık seçimlerini onaylamak için PROBE/0 tuşuna basın.

**Not:** HI/LI sıcaklık ayarının doğru olup olmadığını kontrol etmeniz gerekiyorsa, HI/LO ayar sıcaklığını görüntülemek için MEAT/HI/LO düğmesini 3 saniye basılı tutun.

**İpuçları:** Dijital et termometresi son Barbekü HI/LO sıcaklık ayarını kaydedecektir. Barbekü modunu seçtikten sonra, HI/LO sıcaklık ayarını etkinleştirmek için A veya ¥ düğmesine basmanız yeterlidir.



### **Kullanıcı Tanımlı Sıcaklık Ayarı**

Önceden ayarlanmış et sıcaklıklarını kullanmak yerine kendi istediğiniz pişirme sıcaklıklarını ayarlamayı tercih ederseniz, kendi istediğiniz pişirme sıcaklıklarını aşağıdaki gibi ayarlayın:

1. Prob 1 ile 4 arasında seçim yapmak için PROBE/( ) düğmesine basın.
2. Barbekü MODU dışındayken, hedef sıcaklığı istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için artırmak/azaltmak için veya düğmesine basın.
3. Onaylamak için PROBE/i») tuşuna basın.

### **Barbekü modunu Kullanıcı Tanımlı olarak değiştirin:**

1. Prob 1 ile 4 arasında seçim yapmak için PROBE/ ( ) düğmesine basın.
2. Kullanıcı Tanımlı seçeneğini seçmek üzere dönmek için MEAT/Hi/LO düğmesine basın. Hedef sıcaklığı istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için veya düğmesine basın.
3. Onaylamak için PROBE/( ) tuşuna basın.

### **NOT:**

- a) Rt simgesi görüntüleniyorsa sıcaklık ayarı kullanıcı tarafından tanımlanır
- b) Sıcaklığı ayarlarken, rakamlar arasında hızlı bir şekilde gezinmek için veya tuşunu basılı tutun

### **Hızlı Hedef Sıcaklık Ayarı**

- Mevcut seçili probun ayarlarıyla diğer üç probun hedef sıcaklığını hızlı bir şekilde ayarlamak için, tüm problemlerin hedef sıcaklığını hızlı bir şekilde mevcut sıcaklığa ayarlamak üzere PROBE/( ) ve MEAT/Hi/LO tuşlarını aynı anda 3 saniye basılı tutun. Prob hedef sıcaklığı ayarladı.
- Örneğin, prob 1 BEEF MEDIUM 160F'yi seçtiğinde, PROBE/( ) ve MEAT/Hi/LO tuşlarını aynı anda basılı

tutun, PROBE 2, 3, 4'ün hedef sıcaklığı BEEF MEDIUM 160F olarak ayarlanacaktır.

#### Ön Ayarlı Sıcaklık Pişirme Tablosu

| ÖN AYARLI TİP BAŞLIK       | GIDA TİPİ                                                                                                                        | ÖNERİLEN İÇ SICAKLIK |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| BALIK Sığır eti MED NADİ R | Balık                                                                                                                            | 63°C/145°F           |
|                            | Sığır eti (kızartma, biftek ve pirzola) – Orta Az Az                                                                             |                      |
| JAMBON                     | Yumurta yemekleri Jambon (Çiğ) – Not: Önceden Pişirilmiş Jambon (140°F)                                                          | 71°C/160°F           |
| Sığır eti orta             | Sığır eti (kızartma, biftek ve pirzola) – Orta Boy, biftek, pirzola, sosis) -Orta (Pembe) Kıyma (sığır eti, dana eti, domuz eti) | 71°C/160°F           |
| DANA DOMUZU                | Dana eti (biftek, kızartma, yumuşatılmış veya yumuşatılmamış kesimler) –eti (kızartma, biftek, pirzola, sosis) -Aferin           | 77°C/170°F           |
| Sığır eti kuyusu           | Sığır eti (kızartma, biftek ve pirzola) – Wel                                                                                    | 77°C/170°F           |
| Kümes hayvanları           | Kümes hayvanları (tavuk, hindi) – Bütün Ördek ve Kaz                                                                             | 74°C/165°F           |

#### Temizlik ve Bakım

- Cihaz su geçirmez değildir. Probun fişini veya fiş deliğini herhangi bir sıvıya maruz bırakmayın; bu, bağlantının kötü olmasına ve hatalı okumalara neden olacaktır.
- Prob ve kablo bulaşık makinesinde yıkanmaz. Sıcak su ve sabun kullanılarak elde yıkanmaları gerekir. Saklamadan önce probu iyice durulayıp kuruttuğunuzdan emin olun.
- Cihazı suya batırmayın veya aşındırıcı temizlik malzemelerine maruz bırakmayın. Nemli bezle silin.

#### Uygunluk beyanı

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

## **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 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

**Müşteri servisi**

Telefon:08504200201

Email:teknik@teknoraks.com.tr

Firma Adı:NICEPRO GIDA TEKS.INS.KURUMSAL

HIZ.SAN.VETIC.LTD.STI.

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

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