**Цифровой кухонный термометр с щупом Thermopro tp-06s**

**Описание ключей**

LCD (жидкокристаллический дисплей) - отображает все значки, температуру и таймер. Подсветка начнет светиться синим цветом, как только температура увеличится до 10°F, подсветка станет зеленого цвета, когда температура в пределах 15°F заданной температуры и подсветка станет светиться красным при достижении заданной температуры (смотрите LCD диаграмму для получения подробной информации).

CLIP — фиксатор батарейного отсека.

Sensor socket (Гнездо датчика) — отверстие выхода кабеля зонда.

Battery Compartment (Батарейный отсек) — вмещает две AAA батарейки.

**Кнопки**

1. MODE (Режим) — Нажмите, чтобы выбрать режим термометра или режим таймера.

2. HR▼ — Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, часы будут увеличивать на 10 часов в секунду. В режиме термометра, нажмите для увеличения значения температуры. Нажмите кнопку EN и удерживайте в течение 2 секунд, значение температуры увеличится на 10 градусов в секунду.

3. °C/°F - Нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы

включить / выключить устройство. В режиме термометра нажмите

для выбора показаний температуры в градусах Цельсия или

Фаренгейт.

4. MIN- в режиме таймера нажмите для установки минут. Нажмите и удерживайте 2 секунды, часы будут увеличиваться на 10 минут в секунду. В режиме термометра, нажмите, чтобы уменьшить значение температуры. Нажмите & придержите на 2 секунды, значение температуры уменьшится на 10 градусов в секунду.

5. MEAT - в режиме термометра, нажмите, чтобы выбрать тип мяса, PROG (программа), GBEEF (говяжий фарш), GPOUL (мясо птицы), BEEF, VEAL, CHCKE (цыпленок), PORK, POULT (птица), LAMB&FISH (баранина и рыба). В режиме таймера переключение между часы/минуты таймера до минуты/секунды таймера.

6. START STOP- в режиме таймера нажмите для запуска или остановки таймера.

7. TASTE- в режиме термометра выберите уровень вкуса мяса, MED RARE, MEDIUM, MED, WELL и WELL DONE.

**Установка Аккумуляторов**

Откройте отсек для батареек и вставьте две батареи EN AAA с правильной полярностью.

**Включение / Выключение Устройства**

Нажмите и удерживайте кнопку °C/°F в течение 2 секунд, чтобы включить /выключить устройство.

**Измерение температуры мяса, диапазон температур прожарки**

1. Нажмите MODE для выбора режима термометра. Верхний дисплей покажет тип мяса.

2. Нажмите MEAT, чтобы выбрать тип мяса. PROG (программа), GBEEF (говяжий фарш), GPOUL (фарш птицы), BEEF, VEAL, CHICKE (Курица), PORK, POULT (птица), LAMB&FISH (баранина и рыба).

3. Нажмите TASTE, чтобы выбрать уровень прожарки для выбранного типа мяса: RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL и WELL DONE.

Примечание: температура, отображаемая справа от фактической температуры мяса , покажет заданную температуру в соответствии с уровнем готовности. Пример: говядина будет хорошо приготовлена на 165 °F.

4. Как только температура мяса достигнет заданного уровня прожарки, устройство подаст звуковой сигнал, и подсветка жк-дисплея станет красной.

**Измерьте температуру мяса, установленную на ваш вкус**

1. Нажмите MODE для выбора режима термометра. Верхний дисплей покажет малое мясо и тип мяса как говядина.

2. Нажмите HR или MIN, чтобы поднять или понизить заданную температуру. При нажатии HR или Min дисплей меняется на PROG (программа). Удержание кнопки приведет к быстрому повышению или снижению температуры. Удерживание кнопки MEAT вернет вас к заданным диапазонам USDA.

3. Как только температура мяса достигнет заданного уровня прожарки, устройство подаст звуковой сигнал, и подсветка жк-дисплея станет красной.

**Использование таймера обратного отсчета**

1. Нажмите MODE для выбора режима таймера. Верхний дисплей покажет 0: 00.

2. Нажмите кнопку HR и MIN, чтобы установить таймер. Нажмите кнопку START / STOP, чтобы начать обратный отсчет.

3. Чтобы остановить процесс обратного отсчета, нажмите кнопку START/STOP.

4. Нажмите кнопки HR & MIN вместе, чтобы очистить настройку обратно к 0:00.

Примечание: минимальная настройка таймера составляет 1 минуту. Когда таймер подсчитывает ниже 1 часа 1:00, дисплей изменится на 59 ' 59 ". Секунды будут показаны после этого. Когда обратный отсчет достигает 0 ' 00 "таймер начинает отсчет и подаст звуковой сигнал для 60 секунд. Таймер и "AV " будет мигать. Нажмите кнопку START/STOP , чтобы остановить звуковой сигнал. Когда отсчет достигает 23:59:59 (59 секунд не отображаются) дисплей превратится в 0:00, устройство издаст звуковой сигнал и "AV " будет мигать в течение 60 секунд.

**Подсчет**

1. Нажмите MODE для выбора режима таймера. Верхний дисплей покажет небольшой таймер и 0:00.

2. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать отсчет. "A " будет мигать каждую секунду.

3. Чтобы остановить процесс подсчета, нажмите кнопку START/STOP.

4. Нажмите кнопку CLEAR, чтобы очистить настройку на 0:00.

**Процедура для типичного использования на открытом гриле:**

Следующий пример для профессионального приготовления пищи, термометр предупредит вас, когда бифштекс приготовится до средней прожарки и напомнит вам, повернуть хот-доги за 5 минут.

1. Пожалуйста, поменяйте нагрузку батареи на 2 \* AAA.

2. Поместите стейк и хот-доги на решетку для гриля.

3. Вставьте датчик в центр самой толстой части стейка. Избегайте прикосновения костей или больших жировых участков. Допустим, температура мяса составляет 45 °F.

4. Установите провод датчика зонда так, чтобы они не вступили в контакт с пламенем и вышли из области поверхности гриля, не закрывая крышкой гриля.

5. Нажмите MEAT, отобразится BEEF.

6. Нажмите TASTE, чтобы отобразилось MEDIUM, и 150 °F будет отображаться как TEMP SET.

7. Нажмите MODE для изменения режима таймера.

8. Нажмите MIN 5 раз, чтобы высветилось 0:05. Нажмите START/STOP, чтобы начать обратный отсчет. Нажмите MODE, чтобы вернуться в режим термометра.

9. Когда 5 минут пройдут, прозвучит звуковой сигнал для 60 секунд.

10. Когда температура зонда в Стейке достигает 55 °F, свет задней части ЖК-дисплея будет мигать синим цветом.

11. Когда температура зонда в Стейке достигает 135 °F, свет задней части ЖК-дисплея будет мигать зеленым цветом.

12. Когда температура зонда в Стейке достигает 150 °F средний, то он издаст звуковой сигнал и свет будет мигать красным цветом.

13. Нажмите кнопку STOP, чтобы выключить оповещение.

14. Снимите датчик с стейка. Всегда надевайте термостойкую перчатку, чтобы прикоснуться к датчику или проволоке из нержавеющей стали во время или сразу после приготовления. Не трогайте голыми руками.

15. Очистите зонд из нержавеющей стали и тщательно высушите после каждого использования.

**Полезные подсказки**

• Если прибор отображает LLL или HHH вместо температуры зонда, подождите, пока зонд достигнет комнатной температуры. Если LLL или HHH по-прежнему отображается, это, скорее всего, внутренний зонд провода произошло короткое замыкание, либо через влагу или тепловой ущерб. Не погружайте зонд в воду во время чистки.

• Не допускайте контакта зонда или провода зонда с пламенем. Если приготовление с закрытой крышкой, используйте только средний или низкий жар.

• Если температура слишком высока или слишком быстро увеличилась, убедитесь, что наконечник зонда не проходит через еду насквозь. Переустановите наконечник зонда в центре самой толстой части пищи. Избегайте прикосновения костей или больших жировых участков.

**Предостережения:**

• Всегда надевайте термостойкую перчатку, чтобы прикоснуться к датчику или проволоке из нержавеющей стали во время или сразу после приготовления. Не трогайте голыми руками.

• Держите датчик зонда и провод далеко от детей.

• Не предназначен для использования лицами в возрасте 12 лет и младше.

• Очистите зонд и тщательно высушите после каждого использования. Не погружайте зонд или провод в воду. Используйте влажную, мыльную тряпку для чистки.

• Не используйте приемник или передатчик в дождь. Они не являются водонепроницаемыми. Не подвергайте вилку зонда или вилку в отверстие передатчика

• Не используйте приемник или передатчик в дождь. Они не являются водонепроницаемыми. Не подвергайте вилку зонда или вилку в отверстии передатчика к воде или любой жидкости. Это приведет к плохой связи и неисправным показаниям.

• Не подвергайте устройство воздействию прямого нагрева или поверхности.

• Не используйте зонд в микроволновой печи.