**Кухонный термометр для мяса и молока Thermopro TP-02S**

**Описание**

1. Диапазон температур: от -50°С - 300°С. Если температура ниже -50°C или выше 300°C, ЛЛ. L или HH.H отобразится на дисплее.

2. Единицы отображения температуры: °C и °F.

3. автоматическое выключение- 10 минут.

4. Разрешение: 0.1 °C/"F

5. Точность температуры:±0.5°C в границах от 0 до 100°C.

6. Электропитание: 1 X LR44 (AG13) 1.5 V.

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

1. Вставьте или замените батарею: вставьте одну батарею LR44 или AG13 в батарейный отсек, соблюдая полярность (+) и ( - ), как указано.

2. Чистый наконечник зонда из нержавеющей стали: вымойте наконечник с мылом и губкой или тряпкой, после этого сполосните и высушите.

3. Не погружайте корпус изделия в воду.

4. ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАЙТЕ И СЛЕДУЙТЕ ВСЕМ ИНСТРУКЦИЯМ.

5. Термометр готов к использованию.

**ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить термометр.

2. Нажмите кнопку °C / " F на задней панели устройства, чтобы выбрать блок температуры: °C или ° F. Настройки температуры будут сохранены на основе вашего последнего выбора.

3. Введите зонд в пищу. Термометр начнет измерять внутреннюю температуру пищи.

4. Дождитесь стабилизации показаний температуры на дисплее.

5. Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить термометр.

Примечание: Этот термометр также поставляется с функцией автоматического выключения: он будет автоматически выключаться, если кнопка не была нажата в течение 10 минут.

**ПОЛЕЗНЫЕ ПОДСКАЗКИ**

• Измеряя различную еду и мясо, желательно охладить зонд, промыв кончик холодной водой.

• Рекомендуется протирать наконечник зонда между смены еды. Это особенно важно при измерении разных продуктов и мяса.

• Не оставляйте термометр в духовке.

• Всегда измеряйте толстую часть мяса. Тонкие порции мяса трудно измерить, потому что

они, как правило, готовятся быстро. Не касаясь кости. Если наконечник касается кости или тяжелой жирной области мяса, или если наконечник не достаточно глубокий, возьмите второе чтение, чтобы обеспечить точность

**УХОД ЗА ТЕРМОМЕТРОМ**

• Не прикасайтесь к нержавеющей части термометра во время или сразу после измерения температуры, так как будет горячо.

• Не помещайте устройство в посудомоечную машину и не погружайте в жидкость.

Для очистки протрите наконечник зонда влажной мыльной тряпкой или губкой и после этого высушите.

• Не поддавайте воздействию экстремальных высоких или низких температур, так как это приведет к повреждению электронных деталей и пластмасс.

• Не оставляйте термометр, вставленный в пищу во время приготовления пищи.

• Извлеките батарею, если она хранится в течение более четырех месяцев.