**Термометр для духовки, барбеккю, гриля Thermopro tp-07**

**Комплектующие**

1. 1 - блок приемника.

2. 1 - блок-передатчик.

3. 1-отделяемый датчик зонда нержавеющей стали.

4. 2 - 2\*AAA батареи.

**Кнопки**

1. MODE -нажмите, чтобы выбрать термометр или режим таймера. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы войти в режим синхронизации/сопряжения.

2. HRA -в режиме таймера, нажмите один раз, чтобы установить часы. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, часы будут увеличиваться на 10 часов в секунду. В режиме термометра, нажмите один раз, чтобы увеличить значение температуры. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, значение температуры увеличится на 10 градусов в секунду.

3. °F/°C- нажмите один раз, чтобы выбрать температуру в градусах Цельсия или Фаренгейта. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы включить/выключить приемник.

4. MIN- в режиме таймера, нажмите один раз, чтобы установить минуты. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, минуты будут увеличиваться на 10 минут в секунду. В режиме термометра нажмите один раз, чтобы уменьшить значение температуры. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд, значение температуры уменьшится на 10 градусов в секунду.

5. MEAT -в режиме термометра, нажмите, чтобы выбрать тип мяса, PROG (программа), GBEEF (говяжий фарш), GPOUL (наземная птица), BEEF, VEAL, CHICKE (курица), PORK, POULT (птица), LAMB&FISH. В режиме таймера, нажмите для переключения между час /мин до мин/ сек и обратно.

6. START/STOP -в режиме таймера, нажмите, чтобы запустить или остановить таймер.

7. TASTE -в режиме термометра, нажмите, чтобы выбрать уровень прожарки мяса, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

**Функции передатчика**

\* LCD (жидкокристаллический дисплей)

\* Проволочная подставка- позволяет вам ставить передатчик на столешницу или ее можно использовать как вешалку.

\* Батарейный отсек- вмещает 2 батарейки ААА.

\* Отверстие гнезда датчика: штекер для датчика зонда из нержавеющей стали.

**Установка батареек**

Откройте батарейный отсек ресивера и вставьте две батарейки "AAA " с правильной полярность и батарейный отсек передатчика и вставьте две батарейки "AAA " с правильной полярностью.

**Включение/выключение устройства**

Нажмите и удерживайте кнопку °F/°C на ресивере в течение 2 секунд, чтобы включить/ выключить приемник. Нажмите и удерживайте кнопку °F/°C на передатчике в течение 2 секунд, чтобы включить/выключить передатчик.

**Синхронизация/ передатчик и приемник**

Передатчик и приемник уже были сопряжены нашими производителями . Обычно вам не нужно повторно синхронизировать , вы просто подключаете зонды, вставляете батарейки, включаете приемник и передатчик. Подождите несколько секунд, вы увидите температуры, показанные на приемнике и передатчике, всё готово к использованию. Однако, в некоторых случаях, если передатчик и приемник больше не сопряжены, то вам может понадобиться повторно синхронизировать их, следуя шагам ниже:

a. Вставьте зонды из нержавеющей стали в соответствующие порты в передатчике.

b. Включите передатчик, нажимая и удерживая кнопку °F/°C в течение 2 секунд. Передатчик будет отображать текущие температуры на ЖК-дисплее.

c. Включите приемник, нажимая и удерживая кнопку °F/°C в течение 2 секунд.

d. Нажмите и удерживайте кнопку MODE на приемнике в течение 2 секунд, чтобы войти в режим синхронизации, который будет длиться 60 секунд. На дисплее отобразится "---" и будет мигать.

e. Подождите некоторое время, пока показания температуры не появятся на дисплее приемника, это означает, что синхронизация/сопряжение завершено. Ваш профессиональный дистанционный термометр для приготовления пищи теперь готов к использованию.

Примечание: Синхронизация между передатчиком и приемником не будет потеряна, даже если вы замените батареи.

**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.

**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. Включите гриль.

2. Выполните процедуру синхронизации / сопряжения.

3. Поместите стейк и хот-доги на решетку гриля.

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

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

6. Отодвиньте передатчик от источника тепла гриля. Не кладите передатчик на закрытую крышку или под крышку. Передатчик не является водонепроницаемым. Не использовать под дождем.

7. Нажмите MEAT, отобразится BEEF.

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

9. Нажмите MODE для изменения режима таймера.

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

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

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

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

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

15. Нажмите кнопку STOP, чтобы выключить оповещение

16. 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.

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

18. Выключите передатчик.

**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.

**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.

**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.