

ІНСТРУКЦІЯ

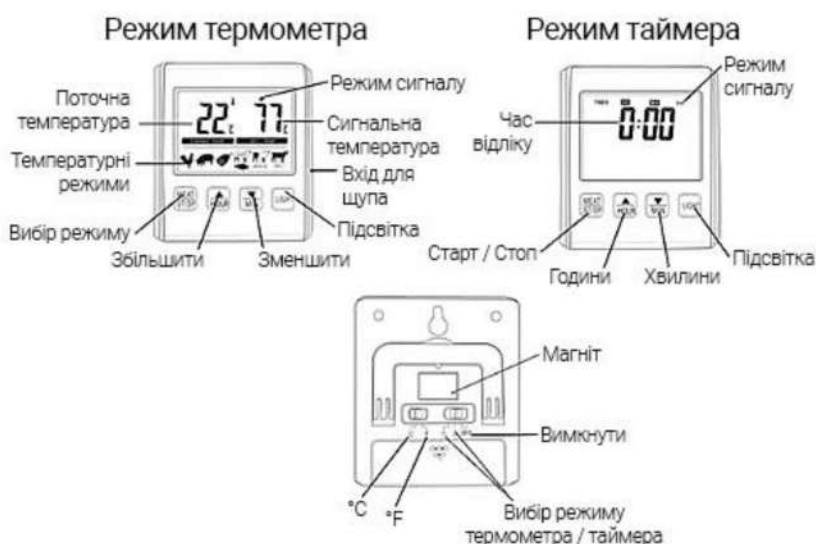
Цифровий термометр

UChef TP-710



Основні характеристики\Конструкція

- Діапазон вимірювання температури: 0 °C ~ 300 °C (32 °F ~ 572 °F)
- Похибка вимірювання температури: ± 1 °C
- Діапазон таймера: 99 годин 59 хвилин 59 секунд
- Живлення: AAA 1,5V батарея (входить в комплект)
- Щуп: металевий, на дроті довжиною 1 метр



Функціонал

Як використовувати пристрій в режимі термометра?

- 1) Переведіть перемикач на задній стороні в положення позначене іконкою термометра
- 2) Встановіть інтерфейс підключення на дроті від щупа у відповідний роз'єм на корпусі пристрою.
- 3) Оберіть необхідний температурний режим, натиснувши на кнопку «**MEAT**» та переміщуючись кнопками «» та «».
- 4) Робота зі звуковим сповіщенням про досягнення температури: помістіть щуп у продукт, температуру якого потрібно виміряти. Поточна температура буде відображатись в лівій частині екрану. Сигнальна температура розміщена в правій частині і для її налаштування використовуйте кнопки «» та «». Коли поточна температура досягне вказаного рівня сигнальної температури, то термометр відтворить звуковий сигнал та одночасно з цим почне мигати підсвітка екрану. Для зупинки сигналу натисніть «**MEAT**».
- 5) Для вибору одиниць вимірювання скористайтесь відповідним перемикачем на задньому боці. На вибір доступні градуси Цельсія (°C) та Фаренгейта (°F).
- 6) Для увімкнення підсвітки натисніть кнопку «**LIGHT**». Вона автоматично вимкнеться через 5 секунд після натискання.

Як використовувати пристрій в режимі таймера?

- 1) Переведіть перемикач на задній стороні в положення позначене іконкою годинника
- 2) Початково на екрані буде відображатись надпис «0:00» (0 годин та 0 хвилин). Для налаштування часу варто використовувати кнопки «» - для регулювання годин, та «» - для регулювання хвилин.
- 3) Для початку відліку використовуйте кнопку «**ST/SP**» (Старт/Стоп). Щоб зупинити відлік також скористайтесь даною кнопкою.

Рекомендовані температури

Температурні режими для різних продуктів

Птиця	74°C (165°F)	Яловичина низького просмажування (з кров'ю)	63°C (145°F)
Телятина / Свинина	77°C (170°F)	Яловичина середнього просмажування	71°C (160°F)
Вирізка	71°C (160°F)	Яловичина повного просмажування	77°C (170°F)

Примітки

- В задній частині термометра є магніт, завдяки чому його можна розмістити на металевих предметах (холодильник, духовка / мікрохвильова піч і т.д.)

- Діапазон вимірювань температури $0^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$, тому сигнальну температуру можна встановити лише в цих межах.
- Сам термометр не може перебувати в духовій печі. Для вимірювання всередині неї, потрібно помістити лише щуп, а термометр на дроті встановити зовні.
- Термометр не є водонепроникним, не встановлюйте його у воді чи під прямим струменем.
- Якщо екран погано відображає значення спробуйте замінити батарейки.



Перехід на товар / інструкцію
ID.7410