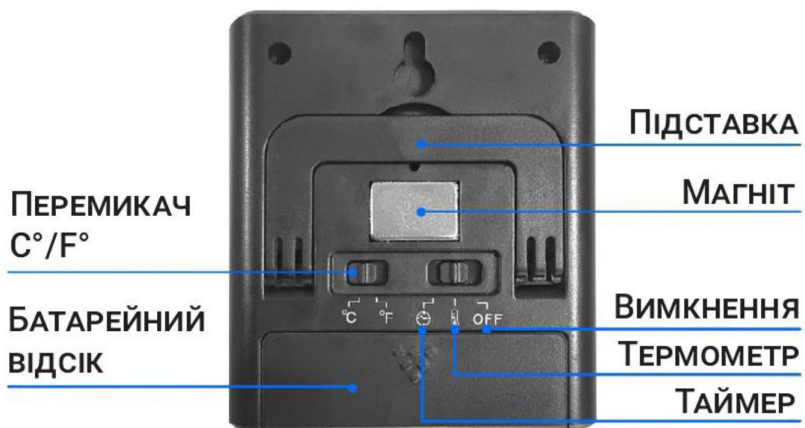
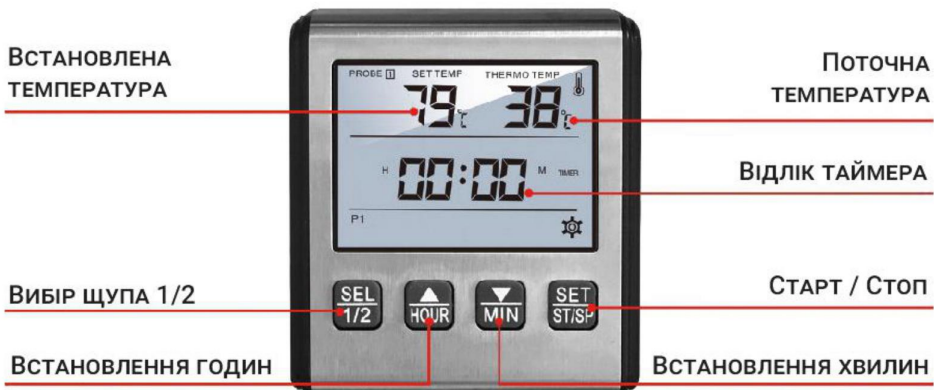


ІНСТРУКЦІЯ

Цифровий термометр UChef TP-710s



Основні характеристики

- Діапазон вимірювання температури: -10°C ~ 300°C (14°F ~ 572°F)
- Похибка вимірювання температури: ± 1°C
- Діапазон таймера: 99 годин 59 хвилин
- Керування: внизу під дисплеєм розміщено 4 функціональні кнопки
- Кількість заготовлених температурних режимів: 7
- Живлення: AAA 1,5V батарея (входить в комплект)
- Кількість зондів: 2
- Довжина кабелю: 1 метр
- Довжина зонда: 15 см
- Матеріал зонду: нержавіюча сталь
- Розмір: 64×75×20 мм
- Вага: 105 г

Функціонал


Як використовувати пристрій в режимі термометра?

- 1) Переведіть перемикач на задній стороні в положення позначене іконкою термометра 🌡.
- 2) Встановіть два зонди у відповідні роз'єми на корпусі термометра.
- 3) Оберіть необхідний температурний режим, натиснувши на кнопку «SET» та переміщуючись кнопками «▲» та «▼».
- 4) Звукове сповіщення про досягнення температури: помістіть щуп у продукт, температуру якого потрібно виміряти. Зверху знаходяться

показники першого зонду, а знизу – другого. Поточна температура відображається в правій частині екрану, а сигнальна температура - в лівій і для її налаштування використовуйте кнопки «▲» та «▼». Коли поточна температура досягне вказаного рівня сигнальної, то термометр відтворить звуковий сигнал та паралельно почне мигати підсвітка екрану. Для зупинки сигналу натисніть будь-яку кнопку.








- 5) Для вибору одиниць вимірювання є перемикач на задньому боці. На вибір доступні градуси Цельсія (°C) та Фаренгейта (°F).
- 6) Підсвітка автоматично увімкнеться при натисканні кнопок та 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 температура зверху, а знизу 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.
- 4) У верхній частині можна переглянути температура для обох щупів. Щоб перемикатись між ними потрібно натиснути кнопку «1/2».

Рекомендовані заготовані 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)
Барбекю BBQ	121°C (250°F)	Ручний режим вибору 	-----

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 -10°C ~ 300°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.