



Кулинарный термометр Eco4us

Руководство пользователя





1. Тип товара: кулинарный термометр

2. Характеристики

- Диапазон измерения температур: от -20 до 200 °С
- Количество автоматических температурных режимов: 7
- Система управления: сенсорный экран
- Материал щупов: пищевая нержавеющая сталь
- Длина щупов: 15 см
- Длина шнуров щупов: 1 м
- Тип элементов питания: сменные батарейки формата AAA – 2 шт.
- Размеры (основной блок): 75 x 75 x 35 мм
- Вес: ~170 г
- Размеры упаковки: ~270 x 125 x 80 мм
- Вес в упаковке: ~400 г

3. Схема устройства



4. Подготовка к работе

- Удалите с экрана термометра защитную пленку.
- Откройте отделение для батареек и установите внутрь два элемента питания формата AAA («мизинчиковые» батарейки), соблюдая полярность. Закройте крышку отделения.
- Помойте щупы термометра теплой водой и насухо вытрите.
- Подключите щупы к основному блоку термометра. Разъем находится справа от экрана.
- Вы можете поставить устройство на стол, используя складную подставку, или закрепить на любой металлической поверхности с помощью магнитов.

Обратите внимание! Устройство нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

Провода щупов рассчитаны на температуру до 250 °С. Их можно использовать в духовом шкафу, но нельзя на гриле или мангале.

5. Управление

Для управления работой термометра используются три сенсорные клавиши, расположенные в нижней части экрана.



Каждая из них выполняет две функции.



Выбор степени готовности/прожарки блюда: легкая, средняя, полная. Если выбран ручной режим регулировки, клавиша используется для понижения желаемой температуры.



Клавиша питания. Ее необходимо нажать для включения термометра, нажать и удерживать 3 секунды – для отключения. Также клавиша используется для переключения между температурными режимами.



Клавиша используется для переключения между шкалами Цельсия и Фаренгейта. Если выбран ручной режим регулировки, клавиша используется для повышения желаемой температуры.

Выбранный температурный режим отображается с помощью значка в верхней части сенсорного экрана.



1. Котлеты для гамбургеров
2. Говядина
3. Телятина
4. Свинина
5. Ветчина
6. Птица
7. Рыба
8. Режим ручной регулировки

Ниже приводится таблица температур для различных режимов. Когда

температура достигнет указанного значения, термометр подаст звуковой сигнал.

Выбранная степень прожарки	Выбранный режим						
							
	165°	155°	150°	165°	165°	165°	150°
	155°	145°	140°	155°	145°	155°	140°
	145°	135°	130°	145°			



Текущая температура отображается в правом нижнем углу экрана.



Желаемая (целевая) температура отображается в левом нижнем углу экрана.

Вы можете в любой момент выбрать шкалу измерения (°C, °F), нажав правую сенсорную клавишу.

6. Использование термометра

Включите термометр нажатием центральной сенсорной клавиши. Затем выберите желаемый температурный режим (центральная клавиша) и степень готовности (левая клавиша).

Проколите мясо щупом в наиболее толстом месте так, чтобы кончик щупа оказался в середине куска. Используйте два щупа для повышения точности измерений (их рекомендуется располагать на максимальном удалении друг от друга).

Прибор сразу же начнет измерять текущую температуру блюда (показатель справа), когда будет достигнута целевая температура (показатель слева),



устройство подаст звуковой сигнал.

Использование ручного режима



Вы можете задать желаемую температуру самостоятельно. Для этого после включения устройства выберите режим ручной регулировки, нажимая центральную клавишу.

После этого используйте левую и правую сенсорную клавишу для регулировки целевой температуры.

Обратите внимание: подсветка экрана отключается автоматически через 30 секунд, термометр отключается через 60 минут.

7. Комплектация

- Кулинарный термометр
- Батарейки
- Документация

8. Страна-разработчик: США Страна-производитель: КНР