

Zigmund & Shtain

Электронный термометр
для мяса, птицы, рыбы и других продуктов



Руководство
по эксплуатации

Küchen-Profi
MP-60W/MP-60B



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение электронного беспроводного термомула **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B** для мяса, птицы, рыбы и др. продуктов.

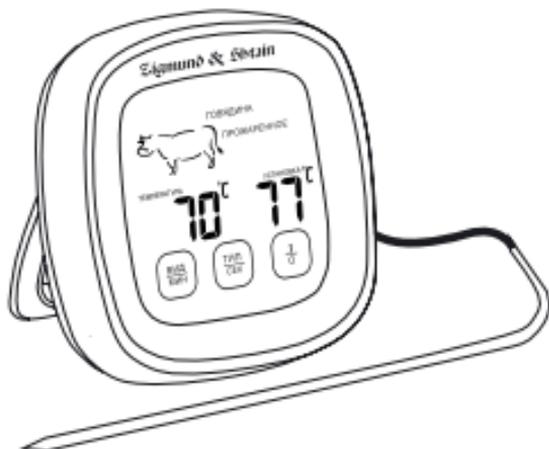
Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Функциональные особенности	7
Меры предосторожности.....	8
Перед началом использования	11
Общий вид.....	12
Эксплуатация	18
• Измерение температур	16
• Установка температуры	17
• Выбор предустановленных настроек	21
• Ручная установка температуры	23
• Использование в духовке	25
• Установка таймера.....	28
• Режим Часы	30
• Функция Будильник.....	32
Таблица температур готовности	34
Очистка	37
Технические характеристики.....	38
Утилизация.....	39
Гарантийный сертификат.....	40

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



1. Измерительный блок с ЖК-дисплеем – 1 шт.
2. Шнур термостойкий с щупом из н/ж стали – 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Электронный термомууп **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B** применяется в кулинарии для измерения температуры и определения готовности мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов.

Отличительной особенностью термомуупа **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B** является возможность постоянно контролировать температуру и/или время приготовления блюда в духовке, на плите или на гриле – достаточно задать желаемые параметры и дожидаться звукового сигнала о готовности блюда. Также его можно использовать в качестве часов-будильника.

Термомууп незаменим при приготовлении стейка, шашлыка, гриля и барбекю на природе или на даче. Готовить с умом и удобством, наслаждаться результатом Вам поможет электронный термомууп **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B** - практичный помощник для профессионалов и любителей кулинарии. Он гарантирует идеальную готовность блюда и великолепный результат!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Контроль за температурой и/или временем приготовления блюда
- 20 автоматических режимов выбора вида мяса и типа прожарки
- Предустановленные настройки:
 - ✓ 8 видов мяса: Говядина/Баранина/Телятина/Котлета (фарш)/Свинина/Индейка/Курица/Рыба;
 - ✓ 5 степеней прожарки мяса: С кровью/Слабой прожарки/Средней прожарки/Почти прожаренное/Прожаренное
- Ручной режим выбора температуры готовности для любого вида продуктов
- Диапазон температуры измерения: -20 ~ 250 °С
- Применяется для измерения температуры замороженных продуктов, а также для контроля за процессом размораживания
- Встроенные часы-будильник
- Таймер прямого и обратного отсчета на 100 минут
- Звуковой сигнал о готовности блюда
- Информативный ЖК-дисплей с подсветкой
- Сенсорное управление
- Удобное крепление на магнитах к стальной поверхности или установка на подставке

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не погружайте измерительный блок в воду или другие жидкости. Не мойте его и щуп в посудомоечной машине.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Запрещается помещать измерительный блок внутрь духовки, СВЧ-печи и в любые другие электротехнические устройства.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте измерительный блок и щуп на нагреваемых поверхностях (плиты, варочные панели и т.д.), а также в непосредственной близости от открытого огня.
- Измерительный блок во время работы должен находиться или крепиться с помощью магнитов на ровной устойчивой поверхности.
- Для корректной работы устройства не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Для очистки измерительного блока используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При обнаружении дефектов измерительного блока, шнура или щупа немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- После хранения термощупа в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Установите 2 элемента питания типа ААА в батарейный отсек измерительного блока, соблюдая полярность. После включения устройства на ЖК-экране отобразятся предустановленные настройки меню.
- Ваш прибор готов к работе.

Желаем Вам приятного использования и успехов в кулинарном творчестве!

ОБЩИЙ ВИД





ОБЩИЙ ВИД

1. Измерительный блок
2. ЖК-дисплей с подсветкой
3. Шнур
4. Стальной щуп для измерения температуры продукта
5. Разъем для подключения шнура с щупом
6. Складная подставка
7. Магниты для крепления
8. **ЧАСЫ** → $t^{\circ}\text{C}$ → **ТАЙМЕР** - 3-х позиционный переключатель режимов работы устройства
9.  - выбор вида мяса / регулировка температуры в ручном режиме (уменьшение) / установка таймера обратного отсчета (1-99)

ОБЩИЙ ВИД

минут) / установка текущего времени и времени установки будильника (уменьшение) / включение и выключение функции будильника

ТИП
CEK

10. - выбор типа прожарки мяса / регулировка температуры в ручном режиме (увеличение) / установка таймера обратного отсчета (1-60 секунд) / установка текущего времени и времени установки будильника (увеличение) / включение и выключение функции будильника

$\frac{I}{O}$

11. - переход в режим ручной установки температуры / вход в режим установки таймера обратного отсчета / старт, приостановка времени отсчета, отмена (сброс) показаний таймера / переход к установкам текущего времени и времени установки будильника

ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ

Режим
измерения
температуры



Режим
Таймер



Режим
Часы



ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ

- 1.Индикация выбранной предустановленной настройки вида мяса (ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНА, КОТЛЕТА, СВИНИНА, ИНДЕЙКА, КУРИЦА, РЫБА)
- 2.Индикация выбранной предустановленной настройки типа прожарки мяса (С КРОВЬЮ, СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ, СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ, ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ, ПРОЖАРЕННОЕ)
- 3.Значение фактической температуры
- 4.Значение установленной температуры блюда
- 5.Значение показаний таймера прямого и обратного отсчета
- 6.Значение показаний текущего времени и времени установки будильника

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим измерения температуры

- Подключите стальной щуп к корпусу устройства, вставив шнур в специальный разъем на корпусе. Переведите переключатель на задней стороне устройства в режим $t^{\circ}\text{C}$.
- На дисплее отобразится значение фактической температуры (см. индикатор ТЕМПЕРАТУРА), а также предустановленные значения температуры и степень прожарки для ГОВЯДИНЫ.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Измерение температуры продукта

- Чтобы измерить температуру продукта, вставьте металлический щуп (стержень) в центр куска мяса, выпечки, в посуду с жидкостью и т.д. На дисплее отобразится фактическая температура продукта, жидкости или блюда (см. индикатор ТЕМПЕРАТУРА).
- Аналогичным образом при необходимости можно измерить температуру замороженных продуктов (до -20°C).

ПРИМЕЧАНИЕ

При подключенном шнуре и свободном стальном стержне на дисплее будет отображаться значение температуры окружающей среды, т.е. термощуп можно использовать как обычный термометр. Чтобы отключить его, необходимо отсоединить шнур от корпуса прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка температуры готовности блюда

- Перед началом приготовления мяса, птицы, выпечки и др. продуктов для определения готовности блюда установите необходимое значение температуры. Сделать это можно следующими способами:

1. в автоматическом режиме с помощью предустановленных настроек с выбором вида мяса и типа его прожарки;
2. в ручном режиме, самостоятельно задав температуру готовности для любого вида продуктов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Выбор предустановленных настроек вида мяса и типа прожарки (автоматический режим)



- Нажатием кнопки выберите вид мяса, которое собираетесь готовить.
- Каждое нажатие данной кнопки изменяет настройку и, соответственно, индикацию на ЖК-дисплее в следующей последовательности:



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- На ЖК-дисплее также отображается соответствующая предустановленная температура готовности для каждого вида мяса.
- Нажмите кнопку , чтобы выбрать степень прожарки, соответствующую определенному виду мяса: ПРОЖАРЕННОЕ, ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ, СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ, СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ, С КРОВЬЮ. На ЖК-экране отображается соответствующий предустановленный тип прожарки мяса.
- Введите стальной стержень шупа в центр продукта.
- Поместите блюдо на плиту, гриль и т.д. Установите прибор на устойчивой горизонтальной поверхности или закрепите с помощью магнита на безопасном расстоянии от открытого огня и зон нагрева.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Включите плиту, гриль и начинайте приготовление.
- Когда блюдо достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о его готовности. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Выключите плиту. Извлеките щуп, отсоедините шнур от измерительного блока.

Ручная установка температуры (ручной режим)

- Для некоторых продуктов и блюд Вы можете самостоятельно установить желаемую оптимальную температуру готовности.
- Для этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку



в течение 3-х секунд для того, чтобы перейти в ручной режим установки температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Нажмите кнопки  и  для выбора желаемой температуры.
- Нажмите кнопку  для подтверждения настройки.
- Введите стальной стержень щупа в центр продукта.
- Поместите блюдо на плиту, гриль, в духовку и т.д. Установите прибор на устойчивой горизонтальной поверхности или закрепите с помощью магнита на безопасном расстоянии от открытого огня и зон нагрева.
- Включите плиту, гриль, духовку и начинайте приготовление.
- Когда блюдо достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о его готовности. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Извлеките щуп, отсоедините шнур от корпуса устройства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование в духовке

- При запекании в духовке большого куска мяса, целой тушки птицы, выпечки и любых других продуктов целесообразно перед началом приготовления установить желаемую температуру готовности блюда.
- Введите стальной стержень в центр продукта.
- Поместите блюдо в духовку. Закройте дверцу духовки, пропустив шнур через щель между дверцей и корпусом духовки. Измерительный блок закрепите снаружи духовки на магнитах на стальной поверхности или установите на подставке на устойчивой горизонтальной поверхности.
- Включите духовку и начинайте приготовление.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Когда блюдо достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о его готовности. Выключите духовку. Извлеките щуп, отсоедините шнур от измерительного блока.
- Аналогичным образом можно осуществлять контроль за процессом размораживания продуктов в духовке, при наличии специальной функции у духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для более точного измерения температуры крупных кусков мяса и птицы избегайте соприкосновения стального стержня с нагревательной поверхностью, открытым огнем и костью. Всегда погружайте стержень в мякоть, в самый центр куска.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается установка термощупа в духовку с вращающимся вертелом.
- Запрещается помещать измерительный блок внутрь духовки, СВЧ-печи и в другие электротехнические устройства. Измерительный блок должен располагаться только снаружи нагреваемых приборов. Не размещайте измерительный блок на горячих поверхностях (плиты, варочные панели и т.д.), а также в непосредственной близости от газовой плиты или открытого огня.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим ТАЙМЕР

В данном приборе можно устанавливать и использовать таймер прямого и обратного отсчета, который работает независимо от показаний температуры.

- Для включения таймера прямого отсчета переведите переключатель на задней стороне устройства в режим ТАЙМЕР и нажмите кнопку



для старта. Максимальное значение показаний таймера - 99:59 мин.

- Для установки таймера обратного отсчета



кнопками и задайте время обратного

отсчета. Нажмите кнопку  для старта. Начнется обратный отсчет времени.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Чтобы приостановить обратный отсчет времени, нажмите кнопку  еще раз.
- Чтобы обнулить показания таймера, во время приостановки отсчета нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 сек.
- По завершению отсчета раздастся звуковой сигнал оповещения. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим ЧАСЫ

Данный прибор также можно использовать как часы-будильник.

- Для включения режима ЧАСЫ переведите переключатель на задней стороне устройства в режим ЧАСЫ.

- Чтобы перейти в режим установки текущего времени, нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 2-х секунд. Показания часов начнут мигать.

Нажмите кнопки  и  для настройки часов.

Нажмите кнопку  для подтверждения настройки. При этом показания минут начнут мигать.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Нажмите кнопки  и  для настройки минут.

- Нажмите кнопку  для подтверждения и выхода из режима настройки.
- При отсутствии нажатия кнопок в течение 30 сек, прибор автоматически сохранит последние установки и перейдет в режим отображения текущего времени.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Будильник

- В режиме ЧАСЫ кратковременно нажмите кнопку  для отображения времени настройки будильника. На экране отобразится мигающий значок , нажмите кнопку  или  для включения или для выключения функции будильника.
- При включении функции будильника, время по умолчанию - **00:00**, при выключении - **---:--**
- Чтобы перейти в режим установки времени включения будильника, нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 2-х секунд. Показания часов начнут мигать. Нажмите кнопки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

и для настройки часов. Нажмите кнопку для подтверждения настройки. При этом показания минут начнут мигать. Нажмите кнопки и для настройки минут.

- Нажмите кнопку для подтверждения и выхода из режима настройки.
- При отсутствии нажатия кнопок в течение 30 секунд, прибор автоматически сохранит последние установки и перейдет в режим отображения текущего времени.

**ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ
ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА**

Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Говядина	Стейк, ростбиф	С кровью	60
		Слабой прожарки	63
		Средней прожарки	71
		Почти прожаренное	74
		Прожаренное	77
Свинина	Корейка	75	
	Отбивная	77	
	Окорок, шейка	80	
	Жаркое	85	
Баранина		79-85	

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Вид продукта			Температура готового блюда (°C)
Рыба	Морской окунь		55
	Лосось		60
	Щука		63
	Форель		65
Птица	Курица	Грудка	74
		Тушка	80-83
	Индейка	Тушка	80-83
	Гусь	Тушка	90-92
	Утка	Грудка	62-65

**ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ
ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА**

Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Дичь	Зайчатина	70-75	
	Оленина, лосятина и пр.	75-80	
	Птица (перепел, куропатка и пр.)	75-85	
Фарш	Котлеты, рулеты, запеканки и т.д.	Мясо	71-74
		Птица	74
Яйца	Блюда из яиц	71-74	
Выпечка	Хлеб, пирог	95-97	

ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке, отсоедините шнур от корпуса устройства.
- Не погружайте измерительный блок в воду или другие жидкости. Не мойте его и щуп в посудомоечной машине.
- Тщательно протрите металлический стержень или промойте его под проточной водой. Насухо вытрите тряпкой.
- При необходимости протрите измерительный блок слегка влажной тряпкой. При очистке корпуса не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура измерения.....	-20 – 250°
Температура эксплуатации прибора	0 – 50°
Время установки таймера	0 - 100 мин
Встроенные часы-будильник	есть
Питание	2xAAA батареи (в комплект не входят)
Материал корпуса.....	высокопрочный пластик
Материал щупа	нержавеющая сталь
Длина шнура	1 м
Габаритные размеры	76x76 x25 мм
Вес	88 г
Цвет	белый (MP-60 W) / черный (MP-60 B)

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию термощупа, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все иллюстрации, использованные в данном руководстве, являются схематичными.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Уважаемый покупатель!

Данный гарантийный сертификат подтверждает, что Вы приобрели изделие надлежащего качества и, если ему потребуется гарантийное обслуживание, Вы можете обратиться к продавцу или в любой Авторизованный Сервисный Центр. Адрес и телефон ближайшего Авторизованного Сервисного Центра Вы можете узнать у продавца изделия, на сайте производителя **www.zigmundshtain.ru** или по справочному телефону **8 (495) 787 59 50**.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Адрес сервисного центра

Печать

Подпись продавца

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Уважаемый покупатель!

Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с неисправностями, вызванными следующими причинами:

- механическим повреждением изделия;
- попаданием внутрь изделия жидкостей и посторонних предметов;
- несанкционированным вмешательством в электрическую схему изделия, ремонтом и/или обслуживанием изделия лицами или организациями, неуполномоченными производителем на проведение данных работ;
- повреждением изделия при транспортировке;
- повреждением гарантийных пломб (наклеек), отсутствием серийного номера, а также при изменении или невозможности прочитать серийный номер изделия.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом



духовка



гриль & барбекю



стейк



выпечка



напитки



детское питание

Zigmund & Shtain
техника со вкусом