



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение электронного беспроводного термощупа **Küchen-Profi MP-66W/MP-66B** 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!

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Беспроводной измерительный блок с ЖК-дисплеем – 1 шт.
2. Передающая база - 1 шт.
3. Шнур термостойкий с щупом из н/ж стали – 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

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.

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 и передающую базу в воду или другие жидкости. Не мойте их в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать измерительный блок и передающую базу внутрь духовки, СВЧ-печи и в любые другие электротехнические устройства.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте измерительный блок и передающую базу на нагреваемых поверхностях (плиты, варочные панели и т.д.), а также в непосредственной близости от открытого огня.
- Передающая база и измерительный блок и во время работы должны находиться на ровной устойчивой поверхности. Переносной блок можно также устанавливать на специальной подставке или подвешивать

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

на вертикальную поверхность, благодаря отверстию на обратной стороне корпуса.

- Для корректной работы передающей базы не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Для очистки измерительного блока и передающей базы используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- При обнаружении дефектов измерительного блока, передающей базы, 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 AAA в батарейный отсек передающей базы, соблюдая полярность. Закрепите шнур щупа в специальном разъеме на правой стороне устройства. Переведите переключатель POWER вниз базы в положение ON. Красный LED-индикатор в центральной части базы мигнет, что обозначает переход базы в рабочий режим.
- Установите 2 элемента питания типа AAA в батарейный отсек измерительного блока, соблюдая полярность. Переведите переключатель POWER на задней стенке прибора в положение ON. После установления беспроводного соединения с измерительным блоком на ЖК-экране отобразится переданное значение текущей температуры и предустановленные настройки меню.
- Ваш прибор готов к работе.

Желаем Вам приятного использования и успехов в кулинарном творчестве!

ОБЩИЙ ВИД



ОБЩИЙ ВИД



ОБЩИЙ ВИД

1. Беспроводной измерительный блок
2. ЖК-дисплей
3. **МИН/t°+** – установка таймера обратного отсчета (1-99 минут) / регулировка температуры в ручном режиме (увеличение)
4. **СЕК/t°-** – установка таймера прямого отсчета (1-59 секунд) / регулировка температуры в ручном режиме (уменьшение)
5. **ТАЙМЕР** – вход в режим установки таймера прямого отсчета / приостановка отсчета времени
6. **СБРОС** – отмена (сброс) показаний таймера
7. **РЕЖИМ** - переход в режим ручной установки температуры / переключение единиц измерения температуры: °C/°F
8. **ВИД МЯСА** - выбор вида мяса
9. **ТИП ПРОЖАРКИ** - выбор типа прожарки мяса
10. Передающая база
11. LED-индикатор включения базы
12. Разъем для подключения шнура с щупом
13. Шнур термостойкий
14. Стальной щуп для измерения температуры продукта
15. **ВКЛ./ВЫКЛ.** - включение/выключение устройства
16. Батарейный отсек
17. Отверстие для подвешивания прибора на вертикальную поверхность
18. Складная подставка

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 или обратного отсчета

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подключите стальной щуп к передающей базе, вставив шнур в специальный разъем на корпусе.
- Включите передающую базу и измерительный блок.
- На дисплее отобразится значение фактической температуры (см. индикатор **ТЕМПЕРАТУРА**), а также предустановленные значение температуры и степень прожарки для **ГОВЯДИНЫ**.

ВНИМАНИЕ!

- Периодическое мигание красного светодиода в центре передающей базы означает, что база работает и находится в передающем режиме.
- Если измеряемая температура продукта неизменна, передающая база транслирует сигнал каждую минуту. Если температура продукта меняется более чем на 1°C, связь между устройствами происходит непрерывно и индикатор мигает постоянно.

Измерение температуры продукта

- Чтобы измерить температуру продукта, вставьте металлический щуп (стержень) в центр куска мяса, выпечки, в посуду с

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

жидкостью и т.д. На дисплее отобразится фактическая температура продукта, жидкости или блюда (см. индикатор **ТЕМПЕРАТУРА**).

- Выбор единицы измерения температуры - °C или °F - происходит кратковременным нажатием кнопки **РЕЖИМ**.
- 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 или выключить базу.

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:

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Выбор предустановленных настроек **ВИДА МЯСА** и **ТИПА ПРОЖАРКИ**

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



- На ЖК-дисплее также отображается соответствующая предустановленная температура готовности для каждого вида мяса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Нажмите кнопку **ТИП ПРОЖАРКИ**, чтобы выбрать степень прожарки, соответствующую определенному виду мяса: С КРОВЬЮ/СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ/СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ/ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ/ПРОЖАРЕННОЕ. На ЖК-экране отображается соответствующий предустановленный тип прожарки. Каждому виду мяса соответствует определенный предустановленный тип/типы прожарки.
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **ТИП ПРОЖАРКИ** более 3 секунд для повторной беспроводной синхронизации передающей базы и измерительного блока.
- Введите стальной стержень щупа в центр продукта.
- Поместите блюдо на плиту, гриль и т.д. Передающую базу установите на устойчивой горизонтальной поверхности на безопасном расстоянии от открытого огня и зон нагрева. Измерительный блок установите на базу или возьмите с собой. Прибор можно установить на устойчивой горизонтальной поверхности с помощью выдвижной подставки или повесить на вертикальную поверхность и дистанционно контролировать температуру

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

на безопасном расстоянии от открытого огня и зон нагрева. Беспроводная передача показаний температуры блюда обеспечивается на расстояние до 30 м (98 футов).

- Включите плиту, гриль и начинайте приготовление.
- Когда блюдо достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о его готовности. Выключите плиту. Извлеките щуп, отсоедините шнур от базы. Отключите измерительный блок и базу, переведя переключатели **ВКЛ./ВЫКЛ.** в положение **ВЫКЛ.** и **ON/OFF** - в положение **OFF**.

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.
- Поместите блюдо в духовку. Закройте дверцу духовки, пропустив шнур через щель между дверцей и корпусом духовки. Шнур термостойкий и очень тонкий, поэтому свободно проходит в щель, а дверца духовки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

закрывается абсолютно беспрепятственно.

- Передающую базу установите на устойчивой горизонтальной поверхности на безопасном расстоянии от открытого огня и зоны нагрева. Измерительный блок установите на базу или возьмите с собой. С помощью специальной выдвижной подставки его можно установить на любой горизонтальной поверхности или подвесить вертикально, благодаря специальному отверстию на обратной стороне корпуса.
- Включите духовку и начинайте приготовление.
- Когда блюдо достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о его готовности. Выключите духовку. Извлеките щуп, отсоедините шнур от базы. Отключите измерительный блок и базу, переведя переключатели **ВКЛ./ВЫКЛ.** в положение **ВЫКЛ.** и **ON/OFF** - в положение **OFF**.
- Аналогичным образом можно осуществлять контроль за процессом размораживания продуктов в духовке, при наличии специальной функции у духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для более точного измерения температуры

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

крупных кусков мяса и птицы избегайте соприкосновения стального стержня с костью. Всегда погружайте стержень в мякоть, в самый центр куска.

- Запрещается установка термощупа в духовку с вращающимся вертелом.

Ручная установка температуры

- Для некоторых продуктов и блюд Вы можете самостоятельно установить желаемую оптимальную температуру готовности.
- Для этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку **РЕЖИМ** в течение 3-х секунд для того, чтобы перейти в ручной режим установки температуры.
- Нажмите кнопки **МИН/t°+** и **СЕК/t°-** для выбора желаемой температуры.
- Нажмите кнопку **РЕЖИМ** для подтверждения настройки.
- Введите стальной стержень щупа в центр продукта.
- Поместите блюдо на плиту, гриль, в духовку и т.д. Передающую базу установите на устойчивой горизонтальной поверхности на безопасном расстоянии от открытого огня и зоны нагрева. Измерительный блок установите на базу или возьмите с собой.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Прибор можно установить на устойчивой горизонтальной поверхности, подставке или повесить на вертикальную поверхность и дистанционно контролировать температуру 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. Выключите прибор. Извлеките щуп, отсоедините шнур от базы. Отключите измерительный блок и базу, переведя переключатели **ВКЛ./ВЫКЛ.** в положение **ВЫКЛ.** и **ON/OFF** - в положение **OFF**.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается помещать измерительный блок и передающую базу внутрь духовки, СВЧ-печи и в другие электротехнические устройства. Измерительный блок и передающая база должны располагаться только снаружи нагреваемых приборов. Не размещайте измерительный блок и передающую базу на горячих поверхностях (плиты, варочные панели и т.д.), а также в непосредственной близости от газовой

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

плитой или открытого огня.

Установка таймера прямого и обратного отсчета

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

- Для установки таймера прямого отсчета обнулите предыдущие показания таймера и нажмите кнопку **ТАЙМЕР**. Максимальное значение показаний таймера - 99:59 мин.
- Для установки таймера обратного отсчета обнулите предыдущие показания таймера и кнопками **МИН/t°+** и **СЕК/t°-** задайте время обратного отсчета. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** для старта. Начнется обратный отсчет времени.
- Чтобы приостановить обратный отсчет времени, нажмите кнопку **ТАЙМЕР** еще раз.
- Чтобы обнулить показания таймера, во время приостановки отсчета нажмите кнопку **СБРОС**.
- По завершению отсчета раздастся звуковой сигнал оповещения. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке, отсоедините шнур от передающей базы.
- Тщательно протрите металлический стержень или промойте его под проточной водой. Насухо вытрите тряпкой.
- При необходимости протрите измерительный блок и передающую базу слегка влажной тряпкой. При очистке корпуса не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.
- Запрещается мыть измерительный блок и передающую базу под проточной водой или в посудомоечной машине.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура измерения:..... -20 ~ 250°C
Температура эксплуатации прибора: ...0 ~ 50°C
Время установки таймера:.....0 - 100 мин
20 автоматических режимов..... есть
8 видов мяса: Говядина/Баранина/Телятина/
Котлета(фарш)/Свинина/Индейка/Курица/Рыба
5 степеней прожарки: С кровью/Слабой
прожарки/Средней прожарки/Почти
прожаренное/Прожаренное
Ручной режим установки температуры..... есть
Рабочая частота:.....433 МГц
Радиус работы в помещении:..... до 30 м
Питание:4хAAA батареи (в комплект не входят)
Материал корпуса:..... высокопрочный пластик
Материал щупа: нержавеющая сталь
Длина шнура: 1 м
Габаритные размеры:..... 82x70 x170 мм
Вес: 150 г
Цвет: белый (MP-66 W)/черный (MP-66 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**.

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

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Изделие

Печать

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Адрес сервисного центра

Подпись продавца