



## 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 расстоянии 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](http://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