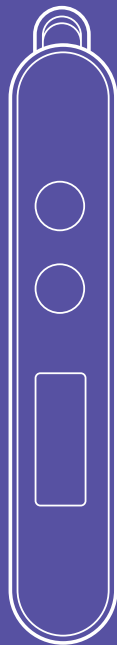


**Ловлю
идеальный
момент!**



**Термометр
кулинарный
КТ-6982**



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство кулинарного термометра	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	8
Уход и хранение	8
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	9
Меры предосторожности	10

Общие сведения

Термометр кулинарный КТ-6982 предназначен для определения температуры различных блюд и продуктов.

Чаще всего кулинарный термометр используют для определения готовности и степени прожарки мяса. Ценители стейков смогут точно определить степень прожарки и вовремя закончить термическую обработку мяса. Обычно рекомендуют определять прожарку стейка по секундомеру или «на ощупь» (по текстуре мяса). Однако ни один из этих способов не гарантирует точного результата. Единственный точный способ определить степень прожарки стейка — измерить температуру в центре стейка. Для этого есть специальный прибор — кулинарный термометр.

Теперь для определения готовности больших кусков мяса, курицы или рыбы нет необходимости разрезать их, чтобы проверить готовность. Так весь сок останется внутри, и вы не испортите внешний вид, разрезав мясо для проверки готовности.

Также кулинарный термометр полезен при выпечке. Например, измеряя температуру внутри хлеба, вы можете точно знать, когда хлеб целиком пропекся, даже в центре. Кондитеры часто пользуются кулинарным термометром для приготовления карамели, глазури, крема, сиропа и т. д.

Кулинарный термометр также поможет вам измерить температуру при заваривании различных сортов чая или при приготовлении детского питания.

Термометр подходит для измерения температуры в пределах от -50 до 300 °С.

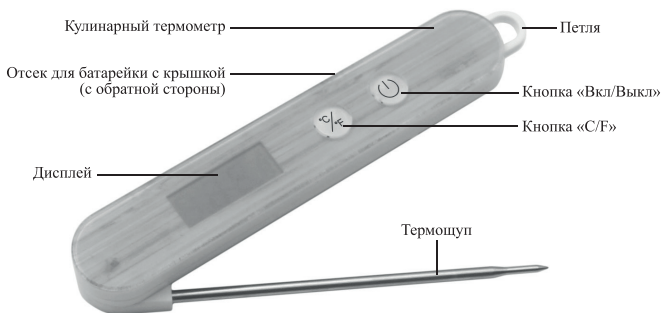
Устройство питается от одной батарейки типа ААА $\times 1,5$ В (в комплект не входит), поэтому вы можете свободно перемещать его. Щуп у термометра сделан складным, так прибор не будет занимать много места на кухне. У устройства есть пластиковая петля, чтобы повесить кулинарный термометр на крючок.

Комплектация

1. Кулинарный термометр с крышкой отсека для батарейки — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кулинарного термометра



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает кулинарный термометр, а также фиксирует показания температуры на дисплее в момент нажатия.

Чтобы включить кулинарный термометр, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее будет отображаться температура с точностью 0,1 градус и выбранная единица измерения °C или °F.

Кнопка «C/F» циклически переключает единицы измерения температуры между °C (градусами Цельсия) и °F (градусами Фаренгейта).

Чтобы зафиксировать температуру, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», значение температуры будет мигать на дисплее. Отображаемая температура не будет меняться даже при изменении измеряемой температуры. Это может быть полезно, например, если вы хотите запомнить и записать температуру, которая в данный момент отображалась на дисплее. Чтобы снова включить отображение текущей температуры, необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

Примечание. Кулинарный термометр переходит в режим энергосбережения при отсутствии нажатий на кнопки в течение 30 секунд. Прибор продолжает отображать значение температуры, но дисплей не подсвечивается. При определенном освещении значения на дисплее могут быть не видны. Чтобы вывести термометр из режима энергосбережения, нажмите на любую кнопку. Однако если вы нажмете на кнопку «C/F», то изменится единица измерения температуры. Если нажмете на кнопку «Вкл/Выкл», зафиксируется значение текущей температуры. Чтобы снова вернуться к измерению температуры, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Через 20 минут бездействия термометр выключится.

Чтобы выключить термометр, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, дисплей погаснет.

Термоуип сделан складным, и его можно поворачивать на 180° для удобства измерения. Конец термоуипа острый, чтобы его легче было втыкать в продукты. Термометр подходит для измерения температуры от -50 до 300 °C.

Внимание! Термометр не подходит для использования в духовке! Если вы готовите блюдо в духовке, то для проверки его готовности вытащите его из духовки, измерьте температуру при помощи кулинарного термометра. Затем вытащите термометр из блюда и продолжите приготовление, если это необходимо.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте кулинарный термометр и удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите термометр сухой или слегка влажной мягкой тканью.
3. Разложите термометр и вымойте его в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не допускайте попадания воды на корпус кулинарного термометра. Тщательно просушите термометр после мытья.
4. Откройте крышку отсека для батарейки и вставьте в отсек батарейку типа AAA × 1,5 В в соответствии с полярностью, указанной в отсеке для батарейки и на самой батарейке (батарейка в комплект не входит). Плотно закройте отсек для батарейки крышкой.

Использование

1. Начните приготовление блюда.
2. Разложите термометр.
3. Затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить термометр.
4. При необходимости нажмите на кнопку «С/Ф», чтобы переключить единицы измерения температуры.
5. Вставьте термометр в центр куска мяса или другого блюда. Для точных измерений конец термометра не должен упираться в посуду, кость или слой жира.

Внимание! Термометр не подходит для использования в духовке! Если вы готовите блюдо в духовке, то для проверки готовности вытащите его из духовки, измерьте температуру при помощи кулинарного термометра. Затем вытащите термометр из блюда и продолжите приготовление, если это необходимо.

6. Термометр не имеет установок целевой температуры, поэтому следите за показаниями температуры на дисплее.
7. Если вы хотите зафиксировать показания температуры на дисплее, то нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: температура на дисплее будет мигать. Если вы хотите, чтобы на дисплее снова отображалась текущая температура, то нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.
8. По окончании использования вытащите термометр из блюда и выключите термометр, нажав и удерживая в течение 2 секунд кнопку «Вкл/Выкл». Дайте термометру немного остыть и вымойте его в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Тщательно высушите термометр и сложите его, прижав к корпусу прибора. Не допускайте попадания воды на корпус кулинарного термометра.

Внимание! Будьте осторожны, когда вытаскиваете термометр: он может быть очень горячим. Не обожгитесь.

Примечание. Кулинарный термометр переходит в режим энергосбережения при отсутствии нажатий на кнопки в течение 30 секунд. Прибор продолжает отображать значение температуры, но дисплей не подсвечивается. При определенном освещении значения на дисплее могут быть не видны. Чтобы вывести термометр из режима энергосбережения, нажмите на любую кнопку. Однако если вы нажмете на кнопку «С/Ф», то изменится единица измерения температуры. Если нажмете на кнопку «Вкл/Выкл», зафиксируется значение текущей температуры. Чтобы снова вернуться к измерению температуры, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Через 20 минут бездействия термометр выключится.

Советы

Если вы готовите стейки толщиной менее 3–5 см, то время приготовления не будет длительным. Поэтому рекомендуется вставлять термощуп в мясо после того, как вы обжарили стейк с одной стороны и перевернули его. Наблюдайте за показаниями температуры на дисплее и закончите термическую обработку примерно за 2 °С до достижения нужной температуры. Если вы готовите крупный кусок мяса, время приготовления будет длительным, поэтому нет необходимости следить за температурой постоянно. Вставляйте термощуп в мясо незадолго до предполагаемого времени готовности.

Есть различные рекомендации по температуре приготовления в различных источниках для разных видов мяса и размера (толщины) кусков. Вы можете ориентироваться на собственные предпочтения и опыт или информацию из Интернета.

После приготовления мясо рекомендуется оставить «отдохнуть» в тепле. Так сок распределяется равномерно, а волокна расслабляются. Для стейка весом 300–400 грамм время отдыха составит около 3 минут, а для крупного куска мяса весом 1,5–3 кг — около 20 минут.

Во время отдыха температура внутри мяса продолжает расти, поэтому мясо доготавливается на остаточном жаре. Чтобы мясо не перешло нужную степень прожарки, рекомендуется достать его из духовки или снять со сковороды или гриля, когда температура будет ниже целевой на 3–5 °С.

Чтобы обеспечить точность измерений при установке термощупа в мясо следует учесть несколько важных моментов:

- нужно попасть в самый центр стейка;
- избегайте попадания в кости, толстые жировые прослойки или сухожилия, так как их теплопроводность выше, чем у мяса;
- при приготовлении целой курицы можно измерить температуру грудки или бедра. Это зависит от ваших вкусовых предпочтений. Если определять готовность мяса в этой части курицы, то вы гарантированно получите полностью готовую курицу, однако грудка может быть слегка сухой. Если определять готовность, измеряя температуру грудки, то грудка гарантированно будет готова, однако бедро может слегка не достигать нужной температуры. В таком случае дайте курице «отдохнуть» около 15–20 минут. За это время температура в бедренной части достигнет нужного значения.

Чтобы уравнивать время приготовления грудки и бедер целой курицы, сделайте надрезы на бедрах. Тогда время приготовления грудки и бедер будет примерно равным и при измерении температуры грудки, вы получите полностью готовую, но не пережаренную курицу.



Следите, чтобы корпус термометра не соприкасался с горячими поверхностями. Также не оставляйте надолго кулинарный термометр, воткнутым в блюдо, которое готовится. Пар может повредить устройство. Если вы готовите крупные куски, то проверяйте температуру незадолго до предполагаемой готовности.

Внимание! Термошуп не подходит для использования в духовке! Если вы готовите блюдо в духовке, то для проверки его готовности вытащите его из духовки, измерьте температуру при помощи кулинарного термометра. Затем вытащите термошуп из блюда и продолжите приготовление, если это необходимо.

Чем меньше проколов в куске мяса вы сделаете, тем больше сока останется в мясе. Поэтому не стоит много раз вставлять и вытаскивать термошуп.

Термошуп может быть полезен для приготовления не только мяса, но и многих других блюд. Термошуп часто используют для измерения температуры карамели, масла для фритюра, яиц для заварного крема, молока перед добавлением в тесто, различной выпечки.

Чистка и обслуживание

Протирайте термометр сухой или слегка влажной мягкой тканью. Если на кулинарный термометр попали капли жира, допускается очищать его влажной салфеткой или слегка влажной тканью, смоченной в мыльном растворе.

Рекомендуется очищать термошуп сразу после окончания приготовления и остывания термошупа, чтобы остатки пищи не прилипли. Термошуп вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса, в отсек для батарейки и на кнопки.

Не используйте для мытья посудомоечную машину или агрессивные химические средства.

Уход и хранение

Храните кулинарный термометр в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать термометр на хранение, вытащите батарейку из отсека для батарейки и проведите чистку, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение убирайте кулинарный термометр в коробку или пакет, чтобы избежать попадания пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Не установлена батарейка	Установите батарейку типа AAA × 1,5 В в отсек для батарейки
Батарейка установлена неправильно или села	Возьмите новую батарейку, установите ее, соблюдая полярность. Следите, чтобы батарейка была установлена ровно и полностью вошла в отсек
Если вы в течение 30 секунд не нажимали на кнопки, прибор перешел в режим энергосбережения. Экран перестал подсвечиваться, и значения на дисплее стали плохо видны	Нажмите на любую кнопку, чтобы вывести прибор из режима энергосбережения

Крышка отсека для батареек не закрывается

Возможная причина	Решение
Батарейка установлена неровно	Следите, чтобы батарейка была установлена ровно и полностью вошла в отсек

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Питание: –1,5 В (1 элемент AAA × 1,5 В)
2. Класс защиты от поражения электрическим током: III
3. Материал шупа: нержавеющая сталь
4. Температура измерений: от –50 до 300 °С
5. Размер устройства со сложенным шупом: 170 × 28 × 18 мм
6. Размер устройства с разложенным шупом: 295 × 28 × 18 мм
7. Размер упаковки: 180 × 28 × 73 мм
8. Вес нетто: 0,05 кг
9. Вес брутто: 0,11 кг



Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:



Производитель: Цзясю Сейнти Ранлонг Трейд Ко., Лтд. Билдинг С, 21 Софтвеа Эвэнью, Наньцзин, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя кулинарного термометра вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в отсек для батарейки или область органов управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте термометр только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед установкой батарейки в устройство убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемой батарейки.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не используйте устройство, если какие-либо части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
6. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кулинарным термометром только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
7. Контролируйте работу термометра, когда рядом находятся дети или домашние животные.
8. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Вытащите батарейку, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
9. Термошуп может сильно нагреваться во время измерения температуры в готовящихся продуктах. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога!
10. Кладите кулинарный термометр только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Кладите прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до термометра или термошупа.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Термошуп может сильно нагреваться. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибора.
16. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в отсек для батарейки или область органов управления.
17. Держите устройство вдали от источников тепла, а также от огня и искр. Не размещайте термометр на нагреваемых поверхностях: плитах, варочных панелях, панелях гриля и т. д. Не помещайте термометр в духовку и микроволновку.
18. Перед длительным хранением достаньте батарейку из устройства во избежание утечки из нее электролита.
19. Не рекомендуется использовать мощные или перезаряжаемые батарейки.



Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru