

CYFROWY TERMOMETR DT 802

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grillowania wędzenia i pieczenia jak również mleka, wody oleju, powietrza itp. Elektroniczny termometr ma zastosowanie nie tylko w gospodarstwach domowych ale i między innymi w przemyśle i laboratoriach.

DANE TECHNICZNE :

Zakres roboczy: -40 ~ 392°F (-40 ~ 200°C)
Dokładność: ± 1,8°C (32-212 ° F) / ± 1°C (0-100°C),
± 3,6°C / ± 2°C (inne)

Rozdzielczość: 0,1°F / 0.1°C

Wymiary/Waga: 153mm; 18g

Główka: 34.5mmX27mmX24mm

Sonda: 4.0mmX 129mm

Zasilanie: jedna bateria, 1,55 V

Temperatura przechowywania: -4 ~ 158°F(-20~70°C)

INSTRUKCJA

1. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym po poprzednim pomiarze.
2. Włączyć zasilanie z "ON / OFF".
3. Wybierz pomiar w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita guzik "° C / ° F".
4. Zdejmij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału (rys.1-2) jeżeli mierzone materiały posiadają dużą temperaturę zalecane jest użycie osłony w celu przytrzymania termometru nad gorącym materiałem (patrz rys.4)
5. Po 5 sekundach, odczyt danych jest wyświetlany na LCD.
6. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym i umieścić sondę w plastikowej osłonie
7. Wyłączyć zasilanie włącz."ON / OFF", zasilanie również zostanie wyłączone automatycznie jeżeli żaden z przycisków nie zostanie wciśnięty przez dłużej niż 10min i zmiany temperatury nie będą większe niż 5,4°F (3°C)

WAŻNE !!!

1. Mierzona temperatura nie może być niższa niż 392°F (200°C).
2. Nigdy nie czyść przez zanurzenie części elektronicznej termometru.
3. Nigdy nie zanurzaj części elektronicznej w gorącym oleju lub innych przedmiotach może to na stałe uszkodzić urządzenie..



CYFROWY TERMOMETR DT 802

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grillowania wędzenia i pieczenia jak również mleka, wody oleju, powietrza itp. Elektroniczny termometr ma zastosowanie nie tylko w gospodarstwach domowych ale i między innymi w przemyśle i laboratoriach.

DANE TECHNICZNE :

Zakres roboczy: -40 ~ 392°F (-40 ~ 200°C)
Dokładność: ± 1,8°C (32-212 ° F) / ± 1°C (0-100°C),
± 3,6°C / ± 2°C (inne)

Rozdzielczość: 0,1°F / 0.1°C

Wymiary/Waga: 153mm; 18g

Główka: 34.5mmX27mmX24mm

Sonda: 4.0mmX 129mm

Zasilanie: jedna bateria, 1,55 V

Temperatura przechowywania: -4 ~ 158°F(-20~70°C)

INSTRUKCJA

1. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym po poprzednim pomiarze.
2. Włączyć zasilanie z "ON / OFF".
3. Wybierz pomiar w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita guzik "° C / ° F".
4. Zdejmij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału (rys.1-2) jeżeli mierzone materiały posiadają dużą temperaturę zalecane jest użycie osłony w celu przytrzymania termometru nad gorącym materiałem (patrz rys.4)
5. Po 5 sekundach, odczyt danych jest wyświetlany na LCD.
6. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym i umieścić sondę w plastikowej osłonie
7. Wyłączyć zasilanie włącz."ON / OFF", zasilanie również zostanie wyłączone automatycznie jeżeli żaden z przycisków nie zostanie wciśnięty przez dłużej niż 10min i zmiany temperatury nie będą większe niż 5,4°F (3°C)

WAŻNE !!!

1. Mierzona temperatura nie może być niższa niż 392°F (200°C).
2. Nigdy nie czyść przez zanurzenie części elektronicznej termometru.
3. Nigdy nie zanurzaj części elektronicznej w gorącym oleju lub innych przedmiotach może to na stałe uszkodzić urządzenie..



CYFROWY TERMOMETR DT 802

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grillowania wędzenia i pieczenia jak również mleka, wody oleju, powietrza itp. Elektroniczny termometr ma zastosowanie nie tylko w gospodarstwach domowych ale i między innymi w przemyśle i laboratoriach.

DANE TECHNICZNE :

Zakres roboczy: -40 ~ 392°F (-40 ~ 200°C)
Dokładność: ± 1,8°C (32-212 ° F) / ± 1°C (0-100°C),
± 3,6°C / ± 2°C (inne)

Rozdzielczość: 0,1°F / 0.1°C

Wymiary/Waga: 153mm; 18g

Główka: 34.5mmX27mmX24mm

Sonda: 4.0mmX 129mm

Zasilanie: jedna bateria, 1,55 V

Temperatura przechowywania: -4 ~ 158°F(-20~70°C)

INSTRUKCJA

1. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym po poprzednim pomiarze.
2. Włączyć zasilanie z "ON / OFF".
3. Wybierz pomiar w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita guzik "° C / ° F".
4. Zdejmij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału (rys.1-2) jeżeli mierzone materiały posiadają dużą temperaturę zalecane jest użycie osłony w celu przytrzymania termometru nad gorącym materiałem (patrz rys.4)
5. Po 5 sekundach, odczyt danych jest wyświetlany na LCD.
6. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym i umieścić sondę w plastikowej osłonie
7. Wyłączyć zasilanie włącz."ON / OFF", zasilanie również zostanie wyłączone automatycznie jeżeli żaden z przycisków nie zostanie wciśnięty przez dłużej niż 10min i zmiany temperatury nie będą większe niż 5,4°F (3°C)

WAŻNE !!!

1. Mierzona temperatura nie może być niższa niż 392°F (200°C).
2. Nigdy nie czyść przez zanurzenie części elektronicznej termometru.
3. Nigdy nie zanurzaj części elektronicznej w gorącym oleju lub innych przedmiotach może to na stałe uszkodzić urządzenie..



CYFROWY TERMOMETR DT 802

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grillowania wędzenia i pieczenia jak również mleka, wody oleju, powietrza itp. Elektroniczny termometr ma zastosowanie nie tylko w gospodarstwach domowych ale i między innymi w przemyśle i laboratoriach.

DANE TECHNICZNE :

Zakres roboczy: -40 ~ 392°F (-40 ~ 200°C)
Dokładność: ± 1,8°C (32-212 ° F) / ± 1°C (0-100°C),
± 3,6°C / ± 2°C (inne)

Rozdzielczość: 0,1°F / 0.1°C

Wymiary/Waga: 153mm; 18g

Główka: 34.5mmX27mmX24mm

Sonda: 4.0mmX 129mm

Zasilanie: jedna bateria, 1,55 V

Temperatura przechowywania: -4 ~ 158°F(-20~70°C)

INSTRUKCJA

1. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym po poprzednim pomiarze.
2. Włączyć zasilanie z "ON / OFF".
3. Wybierz pomiar w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita guzik "° C / ° F".
4. Zdejmij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału (rys.1-2) jeżeli mierzone materiały posiadają dużą temperaturę zalecane jest użycie osłony w celu przytrzymania termometru nad gorącym materiałem (patrz rys.4)
5. Po 5 sekundach, odczyt danych jest wyświetlany na LCD.
6. Oczyszczyć sondę ciepłą wodą lub środkiem czyszczącym i umieścić sondę w plastikowej osłonie
7. Wyłączyć zasilanie włącz."ON / OFF", zasilanie również zostanie wyłączone automatycznie jeżeli żaden z przycisków nie zostanie wciśnięty przez dłużej niż 10min i zmiany temperatury nie będą większe niż 5,4°F (3°C)

WAŻNE !!!

1. Mierzona temperatura nie może być niższa niż 392°F (200°C).
2. Nigdy nie czyść przez zanurzenie części elektronicznej termometru.
3. Nigdy nie zanurzaj części elektronicznej w gorącym oleju lub innych przedmiotach może to na stałe uszkodzić urządzenie..

