

CYFROWY TERMOMETR DT 801

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grilowania 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: -58 ~ 572 ° F (-50 ~ 300 ° C)
Dokładność: $\pm 1,8$ ° C (32-212 ° F) / ± 1 ° C (0-100 ° C), $\pm 3,6$ ° C / ± 2 ° C (inne)
Rozdzielczość: 0,1 ° F/0,1 ° C
Wymiary: długość: 225mm
Główka: 80mmX20mm
Sonda: 4.0mmX 147mm
Waga: 18g
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" . Przycisk „Hold” służy do zamrożenia pomiaru.
4. Zdejmnij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału
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 przyciskiem "ON / OFF"

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 801

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grilowania 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: -58 ~ 572 ° F (-50 ~ 300 ° C)
Dokładność: $\pm 1,8$ ° C (32-212 ° F) / ± 1 ° C (0-100 ° C), $\pm 3,6$ ° C / ± 2 ° C (inne)
Rozdzielczość: 0,1 ° F/0,1 ° C
Wymiary: długość: 225mm
Główka: 80mmX20mm
Sonda: 4.0mmX 147mm
Waga: 18g
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" . Przycisk „Hold” służy do zamrożenia pomiaru.
4. Zdejmnij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału
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 przyciskiem "ON / OFF"

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 801

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grilowania 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: -58 ~ 572 ° F (-50 ~ 300 ° C)
Dokładność: $\pm 1,8$ ° C (32-212 ° F) / ± 1 ° C (0-100 ° C), $\pm 3,6$ ° C / ± 2 ° C (inne)
Rozdzielczość: 0,1 ° F/0,1 ° C
Wymiary: długość: 225mm
Główka: 80mmX20mm
Sonda: 4.0mmX 147mm
Waga: 18g
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" . Przycisk „Hold” służy do zamrożenia pomiaru.
4. Zdejmnij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału
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 przyciskiem "ON / OFF"

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 801

Elektroniczny termometr cyfrowy daje możliwość pomiaru temperatury mięs podczas grilowania 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: -58 ~ 572 ° F (-50 ~ 300 ° C)
Dokładność: $\pm 1,8$ ° C (32-212 ° F) / ± 1 ° C (0-100 ° C), $\pm 3,6$ ° C / ± 2 ° C (inne)
Rozdzielczość: 0,1 ° F/0,1 ° C
Wymiary: długość: 225mm
Główka: 80mmX20mm
Sonda: 4.0mmX 147mm
Waga: 18g
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" . Przycisk „Hold” służy do zamrożenia pomiaru.
4. Zdejmnij osłonę z sondy pomiarowej i umieść ją w środkowej części mierzonego materiału
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 przyciskiem "ON / OFF"

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..



Prawidłowe usuwanie produktu

- Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych razem z innymi odpadami komunalnymi.
Urzyj oddzielnych punktów zbiórki odpadów.
- W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
- Opakowanie może być poddane recyklingowi.
- Gospodarstwo domowe pełni rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego.
- Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom zdrowia ludzkiego i ochrony środowiska naturalnego.

