

Cechy:

1. Zakres pomiaru: -58°F do 572°F (-50°C do 300°C)
2. Rozdzielczość wyświetlacza: $\pm 0,1$
3. Dokładność pomiaru: $\pm 1^\circ\text{C}$ w zakresie -20°C do 200°C ($\pm 4^\circ\text{F}$ – 392°F), $\pm 2^\circ\text{C}$ poza tym zakresem
4. Funkcja „Hold” – zatrzymanie temperatury
5. Automatyczne wyłączenie
6. Wskaźnik niskiego poziomu baterii: wyświetli „LOB”, gdy napięcie spadnie poniżej 1,5V
7. Natychmiastowy odczyt

Obsługa:

1. Aby włączyć termometr, wyciągnij sondę z obudowy. Ekran LCD się włączy, wyświetli wszystkie segmenty, a następnie bieżącą temperaturę. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk „ON/OFF”.
2. Domyślnie termometr pokazuje temperaturę w stopniach Fahrenheita. Aby przełączyć na stopnie Celsjusza, naciśnij przycisk „°C/°F”.
3. Aby zapisać maksymalną temperaturę, przytrzymaj ten przycisk przez 6 sekund (MAX oznacza zapis maksymalnej temperatury).
4. Włóż sondę w najgrubszą część potrawy, aby uzyskać dokładny pomiar.
5. Funkcja „Data-Hold”: przed wyciągnięciem sondy z jedzenia naciśnij przycisk „HOLD”. Termometr utrzyma wynik aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
6. Temperatura będzie wyświetlana na ekranie LCD.
7. Termometr automatycznie się wyłączy po 10 minutach bezczynności.
8. Aby wymienić baterię, otwórz komorę baterii z tyłu urządzenia i wymień baterię AAA.

Procedura kalibracji:

1. Termometr można kalibrować wyłącznie w roztworze lodowym (60% pokruszonego lodu + 40% wody z kranu) lub w łaźni wodnej. Nie próbuj kalibrować w inny sposób.
2. Zanurz sondę termometru do połowy w roztworze lodowym.
3. Poczekaj, aż odczyt się ustabilizuje (zwykle $\pm 2^\circ\text{F}$ od 32°F lub $\pm 1^\circ\text{C}$ od 0°C).
4. Przytrzymaj przycisk „HOLD” przez 8 sekund, aby rozpocząć kalibrację.
5. Na ekranie pojawi się „CAL” przez 2 sekundy – kalibracja do 32°F / 0°C została zakończona.
6. Wyjmij termometr z lodu i kontynuuj pomiary.

Tabela referencyjna temperatur grillowania:

Mięso	Krwisty (Rare)	Średnio krwisty (Medium rare)	Średni (Medium)	Dobrze wysmażony (Well done)
Wołowina	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 170°F
Jagnięcina	–	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 170°F
Wieprzowina	–	–	71°C / 160°F	77°C / 170°F
Kurczak	–	–	74°C / 165°F (zalecane) –	–
Indyk	–	–	74°C / 165°F (zalecane) –	–
Ryba	–	–	63°C / 145°F (zalecane) –	–

Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Symbol przekreślonego kontenera na odpady, umieszczony na produkcie lub w dokumentacji, oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. W przypadku konieczności ich pozbycia się, urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostanie ono przyjęte bezpłatnie.

W niektórych krajach można również zwrócić urządzenie lokalnemu dystrybutorowi przy zakupie nowego produktu.

Prawidłowa utylizacja umożliwia odzysk cennych surowców i ogranicza negatywny wpływ na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. Nieprawidłowa utylizacja może podlegać karom, zgodnie z lokalnymi przepisami prawa.

Użytkownicy w krajach Unii Europejskiej: W przypadku konieczności pozbycia się urządzenia, prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub lokalnym punktem zbiórki, który udzieli szczegółowych informacji.

Pozbywanie się odpadów poza Unią Europejską: Symbol ten obowiązuje wyłącznie na terenie Unii Europejskiej. W przypadku potrzeby utylizacji produktu poza UE, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.

Importer: IMPORTER: SANDICOM SP. Z O.O.,
KURTA ALDERA 44,
41-506 CHORZÓW POLAND,
e-mail: biuro@sandicom.pl



Wyprodukowano w Chinach