INSTRUKCJA OBSŁUGI



CE



TERMOMETR OSTRZOWY

EM 109B

OPIS OGÓLNY

Ten termometr jest wysoce precyzyjnym elektronicznym termometrem z sondą ostrzową (immersyjną ze stali szlachetnej. Jego zalety to:

1. Pomiar temperatury w stopniach Celsiusa lub Fahrenheita
2. Pamięć wyników MAX/MIN z pomiarów
3. DATA HOLD – „zamrożenie" bieżącego wyniku pomiaru na LCD
4. AUTO-POWER-OFF – automatyczne wyłączania po 20 minutach tak zwanej bezczynności (jeżeli w tym czasie nie naciśniemy żadnego przycisku
5. Wskaz przekroczenia zakresu – jeżeli mierzona temperatura przekroczy 250ºC wyświetlacz wskaże „H- -„ przy niższej niż -40ºC wskaże „L- -„
6. Osłona sondy po zdjęciu i założeniu na przeciwny koniec termometru może służyć jako wygodny uchwyt przy wykonywaniu pomiarów

Termometr może być stosowany w przemyśle, laboratoriach, w testach i pomiarach temperatury żywności, również przy gotowaniu i sprawdzaniu temperatury gotowanej wody, mleka itp.

SPECYFIKACJA

Zakres pomiarowy: -40ºC~+250ºC (-40ºF~+482ºF)

Temperatura pracy: -0ºC~+50ºC (32ºF ~122ºF)
(określa także dopuszczalną temp. obudowy)

Dokładność:

Dokładność jest podawana w formie:
±([%wskazania]+[wartość cyfr najmniej znaczących])

	Zakres	Dokładność	Rozdzielczość
Celsius	-40ºC~0ºC	±(2% + 20)	0,1ºC
	0,1ºC~99,9ºC	±(2% + 10)	0,1ºC
	100ºC~199,9ºC	±(2% + 20)	0,1ºC
	200ºC~250ºC	±(3% + 2)	1ºC
Farenheit	-40ºF~32ºF	±(2% + 20)	0,1ºF
	32,1ºF~199,9ºF	±(2% + 10)	0,1ºF
	200ºF~482ºF	±(3% + 2)	1ºF

Zasilanie: 1,5V DC: bateria 1,5V LR44 lub odpowiednik

Wymiary sondy: Ø3,8x70mm

Wymiary (szerxgłxwys/dł) **i masa**: 22 x 16 x 145mm / 23 g (z baterią i osłoną)

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU



HOLD – informuje, że na LCD znajduje się „zamrożony" ostatni wynik pomiaru
MAX - informuje, że na LCD wyświetlony jest maksymalny wynik z pomiarów
MIN - informuje, że na LCD wyświetlony jest minimalny wynik z pomiarów
----- - Oznaczenie ujemnej liczby
ºC - stopnie Celsjusa
ºF - stopnie Ferenheita

OBSŁUGA

1. Wciśnij przycisk „ON/OFF' dla włączenia termometru, wyświetlacz wskaże chwilowo wszystkie wyświetlane symbole, następnie wskaże chwilowo zero i następnie będzie wskazywał bieżącą temperaturę pomiarów (mierzoną czujnikiem temperatury umieszczonym w stożkowej końcówce sondy)
2. Wciśnij przycisk „ºC/ºF" dla wybory wskazań temperatury na LCD pomiędzy skalą Celsjusa a skalą Ferenheita
3. Wciśnij przycisk „HOLD" dla „zamrożenia" bieżącego wyniku pomiaru na LCD, symbol „HOLD" wyświetla się w tym czasie na LCD informując o tym trybie pracy
4. Wciśnij przycisk 'HOLD" ponownie – wyświetli się symbol 'MAX" informujący, że na LCD wyświetlona została maksymalna wartość temperatury z pomiarów (od czasu ostatniego włączenia)
5. Wciśnij przycisk „HOLD" jeszcze raz - wyświetli się symbol 'MIN" informujący, że na LCD wyświetlona została minimalna wartość temperatury z pomiarów (od czasu ostatniego włączenia)
6. Kolejne wciśnięcie przycisku „HOLD" powoduje powrót do bieżących pomiarów temperatury (powyższe procedury są powtarzane sekwencyjnie)
7. Dla wyłączenia termometry wciśnij przycisk „ON/OFF" ponownie.

OSTRZEŻENIE

1. Nie używać termometru do testowania obiektów o temperaturze > 250ºC
2. Po testach należy oczyścić sondę pomiarową gorącą wodą lub neutralnym detergentem i następnie osłonić sondę ochronną pokrywą
3. Jeżeli coś złego dzieje się z teromoetrem (wskazaniami) najpierw wymienić baterię (używając np. odpowiedniej monety przekręcić pokrywkę pojemnika baterii – w lewo, wyjąć pokrywkę i wymienić baterię na nową tego samego typu lub jej zamiennik. Założyć pokrywkę i w celu zamocowania przekręcić ją w prawo)
4. Jeżeli wskazania są nieczytelne, rozmyte itp. należy wymienić baterię
5. Nie wyrzucaj zużytych baterii - przekaż je do specjalnych pojemników znajdujących się np. w sklepach elektronicznych – chroń środowisko
6. Termometr przechowywać z dala od dzieci i niemowląt

UWAGI

1. Zastrzega się możliwość zmiany tej instrukcji obsługi bez uprzedzenia
2. Producent i dystrybutor nie biorą żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody i straty
3. Dane zawarte w instrukcji nie mogą być podstawą do stosowania termometru do jakichkolwiek innych zastosowań

Informacje o typowych temperaturach środków żywności

(zachowując odpowiednie temperatury żywności chronisz swoje zdrowie)

Temperatury gotowania:

Drób ……..88ºC

Baranina ……...82ºC

W pełni dojrzała wołowina, wieprzowina ……77ºC

70% gotowana wołowina, szynka wędzona 71ºC

50% gotowana wołowina, szynka gotowana ……..60ºC

Temperatury zamrażania

Świeże mięso zamrażane na krótko ……1ºC ~ 4ºC

Mięso głęboko mrożone na długi czas …….poniżej -18ºC

OCHRONA ŚRODOWISKA.



Urządzenie podlega dyrektywie WEEE 2002/96/EC. Symbol obok oznacza, że produkt musi być utylizowany oddzielnie i powinien być dostarczany do odpowiedniego punktu zbierającego odpady. Nie należy go wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego.
Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z przedstawicielem przedsiębiorstwa lub lokalnymi władzami odpowiedzialnymi za zarządzanie odpadami

ETP109B nr kat. 111235

TERMOMETR OSTRZOWY

Wyprodukowano w Chinach
Importer: BIALL Sp. z o.o.
Otomin, ul.Słoneczna 43
80-174 Gdańsk
www.biall.com.pl