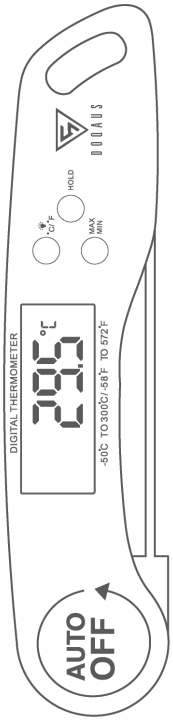
DOQAUS

MEAT THERMOMETER

CP1



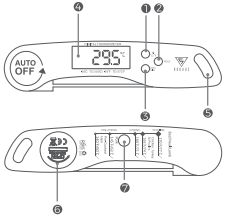
USER MANUAL

Email: support@doqaus.com

Please read the user manual carefully and keep for future reference.

SE

Diagram



1. °C/°F konvertering och bakgrundsbelysning knapp
2. Håll ned knappen
3. MAX/MIN-omvandlingsknapp
4. 180° roterande display
5. Hänghål
6. Batterifack
7. Magnet

Specifikationer

1. Mätområde: -50°C~300°C (-58°F~572°F).

Skärmen visar "H1" eller "L1" om temperaturen är under -50°C (-58°F) eller över 300°C (572°F).

2. Svarstid: 3s.

3. Automatisk avstängningsfunktion: Termometern stängs av automatiskt om den inte används på 10 minuter.

4. 180° vändbar display: Lätt att läsa i olika vinklar.

5. Upplösning: 0,1°C/°F.

6. Temperaturnoggrannhet:

-20°C (-4°F) till 150°C (302°F): ±1°C (±2°F)

150°C (302°F) till 200°C (392°F): ±2°C (±4°F)

Räkna med ovanstående mätområde, noggrannheten kommer att överstiga 2°C (4°F).

7. Batterityp: CR2032

Funktions- och driftsguide

1. Ström PÅ/AV: vik ut sonden från huset för att slå på den; och vik sonden för att stänga av den.



2. °C/°F Tryck kort för att aktivera bakgrundsbelysningen, som släcks efter 15 sekunder. Långt tryck för att konvertera °C/°F. Nästa gång du använder produkten kommer temperaturenheten som visas att vara den som valdes senast.

3. HOLD: Kort tryck för att frysa avläsningen. Kort tryck igen för att återuppta mätningen.

4. MAX/MIN: Kort tryckning för att visa MAX- eller MIN-temperaturvärdet för det testade objektet.

5. Innan du använder produkten, riv av skyddsfilmen från frontpanelen. Fäll ut sonden för att mäta temperaturen, och LCD-skärmen visar temperaturen.

6. Sätt in sondspetsen i maten så kommer produkten att mäta temperaturen på den interna maten.

7. Vänta tills avläsningen är stabil.

8. Byt batterier: använd ett mynt för att ta bort locket till batterifacket. Ta ut batteriet och byt ut det urladdade batteriet.

Överväganden

Före användning

1. Rengör den rostfria sondspetsen: använd en mjuk svamp eller trasa för att torka av sondens spets, skölj och torka upp den.

2. Om produkten inte används, utsätt den inte för extrema temperaturer, vilket kommer att skada de elektriska delarna och plasthöljet.

3. Rengör inte produkten via en högtemperaturförseglad utrustning, såsom en diskmaskin, eftersom det kan orsaka skador.

Under användning

1. När du mäter olika livsmedel och kött, kyl inte ner sondens spets genom att skölja med kallt vatten mellan avläsningarna.

2. Produkten är designad för handhållning, använd den därför inte i en ugn.

3. Sätt inte in produkten i mat eller vätskor med extrem temperatur (föremål som överstiger 300°C (572°F) i mer än 1 minut.

4. Sätt alltid in sonden i den tjockaste delen av köttet. Det är svårt att mäta på en tunn del av köttet för köttet går snabbt igenom. Undvik att röra vid benet. Om spetsen når benet eller det tjockaste fettet, eller inte når tillräckligt långt, ta en andra läsning för att säkerställa noggrannheten.

5. Sänk inte ner hela produkten i vatten.

6. Rör inte sonden med dina bara händer.

7. Använd inte tvålvatten för att rengöra metallproben.