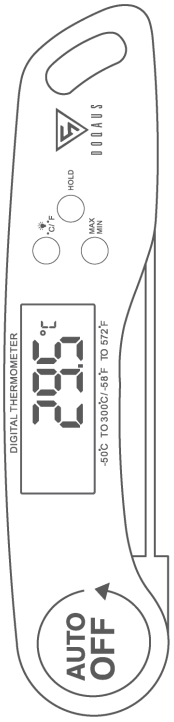
DOQAUS

MEAT THERMOMETER

CP1



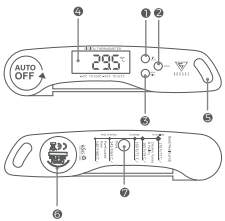
USER MANUAL

Email: support@doqaus.com

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

NL

Diagram



1. °C/°F conversie en achtergrondverlichting knop
2. Hold-knop
3. MAX/MIN conversieknop
4. 180° draaibaar display
5. Ophanggat
6. Batterijvak
7. Magneet

Specificaties

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

Het scherm geeft "H1" of "L1" weer als de temperatuur lager is dan -50°C (-58°F) of hoger dan 300°C (572°F).

2. Reactietijd: 3s.

3. Automatische uitschakelfunctie: De thermometer schakelt automatisch uit als deze 10 minuten niet wordt gebruikt.

4. 180° omkeerbaar display: Gemakkelijk af te lezen vanuit verschillende hoeken.

5. Resolutie: 0,1°C/°F.

6. Temperatuurnauwkeurigheid:

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

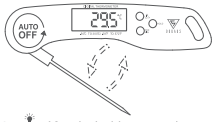
150°C(302°F) tot 200°C (392°F): ±2°C (±4°F)

Verwacht het bovenstaande meetbereik, de nauwkeurigheid zal 2°C (4°F) overschrijden.

7. Batterijtype: CR2032

Functie- en bedieningshandleiding

1. AAN/UIT: vouw de sonde uit de behuizing om hem aan te zetten; en vouw de sonde om hem uit te zetten.



2. °C/°F Kort indrukken om de achtergrondverlichting te activeren, die na 15 seconden uitgaat. Lang indrukken om °C/°F om te zetten. De volgende keer dat u het product gebruikt, wordt de weergegeven temperatuureenheid de eenheid die u de laatste keer hebt geselecteerd.

3. VASTHOUDEN: Kort indrukken om de meting te bevriezen. Nogmaals kort indrukken om de metingen te hervatten.

4. MAX/MIN: Kort indrukken om de MAX- of MIN-temperatuurwaarde voor het geteste object weer te geven.

5. Scheur de beschermfolie van het voorpaneel voordat u het product gebruikt. Vouw de sonde uit om de temperatuur te meten en het LCD-scherm geeft de temperatuur weer.

6. Steek de sondepunt in het te koken voedsel en het product meet de temperatuur van het interne voedsel.

7. Wacht tot de meting stabiel is.

8. Batterijen vervangen: gebruik een munt om het deksel van het batterijvak te verwijderen. Haal de batterij eruit en vervang de lege batterij.

Overwegingen

Voor gebruik

1. Reinig de roestvrijstalen sondepunt: gebruik een zachte spons of doek om de sondepunt af te vegen, spoel af en veeg hem schoon.

2. Als het product niet wordt gebruikt, stel het dan niet bloot aan extreme temperaturen, omdat dit de elektrische onderdelen en de kunststof behuizing zal beschadigen.

3. Reinig het product niet via een hittebestendige, afgesloten apparatuur, zoals een vaatwasser, omdat dit schade kan veroorzaken.

Tijdens gebruik

1. Koel de sondepunt niet af door deze tussen de metingen af te spoelen met koud water wanneer u verschillende soorten voedsel en vlees meet.

2. Het product is ontworpen om vast te houden, gebruik het daarom niet in een oven.

3. Plaats het product niet langer dan 1 minuut in voedsel of vloeistoffen met een extreme temperatuur (objecten die warmer zijn dan 300 °C (572 °F)).

4. Plaats de sonde altijd in het dikste deel van het vlees. Het is moeilijk om te meten op een dun stuk vlees, omdat het vlees snel gaar is. Raak het bot niet aan. Als de punt het bot of het dikste vet bereikt, of niet ver genoeg reikt, voer dan een tweede meting uit om de nauwkeurigheid te garanderen.

5. Dompel het hele product niet onder in water.

6. Raak de sonde niet aan met uw blote handen.

7. Gebruik geen zeepsop om de metalen sonde schoon te maken.