

# ThermoControl Duo



**DS** DIGITAL CONNECTION

INPUT  
2x

FINE PENETRATOR  
2.5 mm

-50°C ..  
300°C

DE

EN

NL

DA

FR

ES

IT

PL

FI

PT

SV

NO

TR

RU

UK

CS

ET 02

RO 10

BG 18

EL 26

SL 34

HU 42

SK 50

HR 58

## Laserliner



Lugege käsitsusjuhend, kaasasolev vihik „Garantii- ja lisajuhised“ ja aktuaalne informatsioon ning juhised käesoleva juhendi lõpus esitatud interneti-lingil täielikult läbi. Järgige neis sisalduvaid juhiseid. Käesolev dokument tuleb alles hoida ja laserseadise edasiandmisel kaasa anda.

## Funktsioon / kasutamine

ThermoControl Duo on professionaalne grillimisel, moorimisel ja praadimisel kasutatav termomeeter erinevate loomade, lindude ja kalasortide liha sisetemperatuuri tuvastamiseks. Kaasasoleva rakenduse kaudu saab seadistada eelseadistatud sisetemperatuure, individuaalse temperatuuri või suvalise aja.

## Üldised ohutusjuhised

- Kasutage seadet eranditult spetsifikatsioonide piires vastavalt selle kasutusotstarbele.
- Ei sobi kasutamiseks plahvatusohtlikes piirkondades või meditsiinis diagnostiliseks mõõtmiseks.
- Mõõteseadmete ja tarvikute puhul pole tegemist lastele mõeldud mänguasjadega. Hoidke lastele kättesaamatult.
- Ümberehitused või muudatused pole seadmel lubatud, seejuures kaotavad luba ning ohutuspetsifikatsioon kehtivuse.
- Ärge laske seadmele mõjuda mehaanilist koormust, ülikõrgeid temperatuure, niiskust ega tugevat vibratsiooni.
- Seadet ei tohi enam kasutada, kui üks või mitu funktsiooni on rivist välja langenud või patarei laeng on nõrk.
- Mõõteseadet ei tohi kasutada suletud kühsetusahjus
- Puhastage andur põhjalikult iga kord enne ja pärast kasutamist.
- Mõõteseadet pole veetihe. Sukeldage mõõtetipp kuni u 10 mm allapoole ühenduspistikut.
- Mõõtetippu ei tohi käitada võõrpingega.
- Vigastuste oht! Mõõtetipud on teravad ja võivad põhjustada vigastusi.



Mõõtetipp ja värviline isolatsioon võivad minna väga kuumaks. Kandke puudutamisel kaitse- või grillimiskindaid.

## Ohutusjuhised

Elektromagnetilise kiirgusega ümber käimine

- Mõõteseade täidab elektromagnetiline ühilduvuse eeskirju ja piirväärtusi vastavalt EMC direktiivile 2014/30/EL, mis on kaetud RED direktiiviga 2014/53/EL.
- Järgida tuleb kohalikke käituspüüanguid, näiteks haiglates, lennujaamades, tanklates või südamerütmuritega inimeste läheduses. Valitseb ohtliku mõjutamise või häirimise võimalus elektrooniliste seadmete poolt ja kaudu.
- Mõõtetäpsust võivad mõjutada kasutamine suure pinge või tugevate elektromagnetiliste vahelduvväljade läheduses.

## Ohutusjuhised

RF raadiolainetega ümber käimine

- Mõõteseade on varustatud raadiosideliidesega.
- Mõõteseade täidab elektromagnetiline ühilduvuse ja raadiosidekiirguse eeskirju ning piirväärtusi vastavalt RED direktiivile 2014/53/EL.
- Siinkohal kinnitab Umarex GmbH & Co. KG, et raadioseadme tüüp ThermoControl Duo vastab Euroopa raadioseadmete määruse 2014/53/EL (RED) olulistele nõudmistele ja muudele nõudmistele.

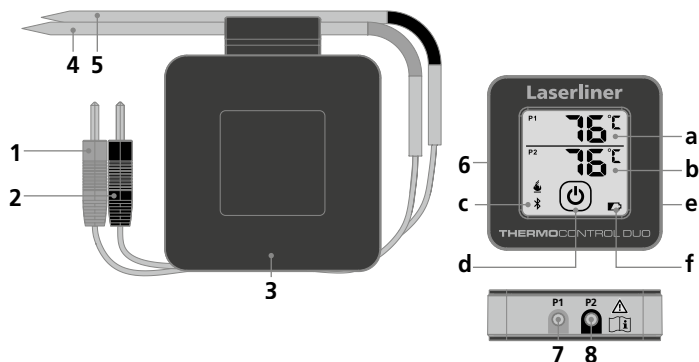
ELi vastavustunnistuse täisteksti leiate alljärgnevalt internetiaadressilt:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Patarei sisestamine

Avage patareide kast ja asetage patareid sisse nii, nagu sümbolil näidatud. Pöörake sealjuures tähelepanu õigele polaarsusele.



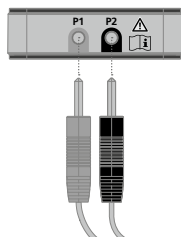


- 1 Mõõtekaabli P1 pistik
- 2 Mõõtekaabli P2 pistik
- 3 Mõõtejuhtmete haspel
- 4 Sond P1
- 5 Sond P2
- 6 Patareilaegas (tagakülg)
- 7 Ühenduspesa P1
- 8 Ühenduspesa P2

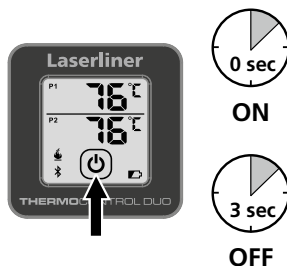
- a Temperatuurinäidik P1
- b Temperatuurinäidik P2
- c Digital Connection aktiivne
- d ON/OFF /  
taustvalgustus sisse/välja
- e Magnet (tagakülg)
- f patarei näit

## 2 Sondide ühendamise

Pidage sondide ühendamisel silmas õiget värvijaotust.



## 3 ON/OFF



## 4 Sisetemperatuurid (oriendeeruvad väärtused)

Veis	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Antrekoot / Rib-Eye-steik	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Fileesteik	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Keedetud veiseliha					90°C
Medaillons	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medaljonid	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Puus, puusasteik	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ribi esiosa praadimine	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rostbiif	53°C		60°C		
Steik (küljesteik, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, romsteek, veisefilee, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tri-tip praad	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Valefilee			60°C		73°C
Veise rinnatükk, Veiseliharoos					90°C
Veisefilee	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Veisehakkliha	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Siga	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kasseler			58°C		66°C
Maksapasteet					72°C
Praevorst (värsked või eelküpsetatud)				68°C	
Rebitud sealih					95°C
Reietükk					83°C
Ribid / Ribitükid					87°C
Seafilee			62°C		65°C
Seafilee medaljonid, piimapörsas			65°C		
Seahakkliha			62°C	68°C	75°C
Seakael					73°C
Seakotlet ilma kondita			62°C		68°C
Seakotlet koos kondiga			62°C		78°C
Seaselg			68°C		
Sink			67°C		75°C

<b>Lammas</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kroonpraad	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lambakints (ilma kondita, rullitud)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lambakints (liblikakujuline lõik)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lambakotlet (abatükk või ribid)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lammas					82°C
Lammas (hakitud), lambakarree	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Linnuliha</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Hani			78°C		91°C
Jaanalind, fileesteik					58°C
Kalkun (terve, täidiseta)					85°C
Kalkun (terve, täidiseta)					85°C
Kalkunipraad					70°C
Kana					85°C
Kana sääretükki reieluust eraldav lõige (koos kondiga), tibu (terve säär, rind, tiivad, reis), kalkuni rinnatükk (kondita)					73°C
Pardirind (kondita)			65°C		73°C
Pärkanarind					70°C
Part (terve)					83°C
Tibu, terve					83°C

<b>Kala</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Forell					65°C
Haug					63°C
Krevetid, merikurat, tuunikala, koha					62°C
Meriahven					55°C
Merikurat (klaasjas)					58°C
Red Snapper, mõõkkala, huntahven					57°C
Süvalest, lõhe					60°C

## 5 Näit Hi/Lo

Niipea kui mõõdetud temperatuur jääb väljapoole mõõtepiirkonda, kuvatakse ekraanil kas Hi või Lo.

## Andmeülekanne

Seade on varustatud Digital Connectioniga, mis võimaldab raadiosidetehnika abil andmete edastamist raadioliidesega mobiilsetele lõppseadmetele (nt nutitelefon, tahvelarvuti).

Digital Connectioni süsteemieeldused leiате aadressilt

**<http://laserliner.com/info?an=ble>**

Seade võib luua raadioühenduse raadiosidestandardiga IEEE 802.15.4 ühilduvate seadmetega. Raadiosidestandard IEEE 802.15.4 on Wireless Personal Area Networks (WPAN) andmesideprotokoll. Tööraadiuseks on ette nähtud max 10 m kaugus lõppseadmest ja see sõltub tugevasti ümbrustingimustest nagu nt seinte paksusest ja koostisest, raadiosidehäiretest, samuti lõppseadme saate-/vastuvõtuomadustest.

## Aplikatsioon (App)

Digital Connectioni kasutamiseks on vajalik rakendus. Neid saab vastavates Store'ides lõppseadmest olenevalt alla laadida:



**!** Jälgige, et mobiilse lõppseadme raadioliides oleks aktiveeritud.

Pärast rakenduse käivitamist ja aktiveeritud Digital Connectioni korral saab mobiilse lõppseadme ja mõõtesedame vahel luua ühenduse.

Kui aplikatsioon tuvastab mitu aktiivset mõõteseadet, siis valige sobiv mõõteseadet välja.

Järgmisel käivitamisel saab selle mõõteseadme automaatselt ühendada.

## **Automaatne väljalülitus**

Seade lülitub 20 minuti pärast automaatselt välja. Aktiivse Digital Connection-ühenduse korral ei lülitu seade automaatselt välja.

---

## **Taustvalgustus**

Nupulevajutusega saab taustvalgustuse sisse lülitada. Patareide säästmiseks lülitub taustvalgustus 20 sekundi möödudes automaatselt välja.

---

## **Oht tugevate magnetväljade tõttu**

Tugevad magnetväljad võivad aktiivsete kehaliste abivahenditega (nt südamestimulaatorid) inimestele ja elektromehaanilistele seadmetele (nt magnetkaardid, mehaanilised kellad, peenmehaanika, kõvakettad) kahjulikke mõjusid avaldada.

Inimestele mõjuvate tugevate magnetväljadega seonduvalt tuleb arvesse võtta vastavaid siseriiklikke nõuded ja eeskirju, näiteks Saksamaa Liitvabariigis ametiliitude eeskirja BGV B11 §14 „Elektromagnetilised väljad“.

Hoidke häiriva mõjutuse vältimiseks magnetid alati ohustatud implantaatidest ja seadmetest vähemalt 30 cm kaugusel.

---

## **Juhised hoolduse ja hoolitsuse kohta**

Puhastage kõik komponendid kergelt niisutatud lapiga ja vältige puhastus-, küürimisvahendite ning lahustite kasutamist. Võtke patareid(d) enne pikemat ladustamist välja. Ladustage seadet puhtas, kuivas kohas.



## Tehnilised andmed Jätame endale õiguse teha tehnilisi muudatusi. Rev21W36

Täpsus / Mõõtevahemik	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Töötingimused	0°C ... 50°C, Õhuniiskus max 80% rH, mittecondenseeruv, Töökõrgus max 2000 m üle NN (normaalnull)
Ladustamistingimused	-10°C ... 70°C, Õhuniiskus max 80% rH
Raadiomooduli tööandmed	IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection) liides; Sagedusriba: ISM-riba 2400–2483,5 MHz, 40 kanalit; Saatisvõimsus: max. 10 mW; Ribalaius: 2 MHz; Bitikiirus: 1 Mbit/s; Modulatsioon: GFSK / FHSS
Kaitseliik	Baasplokk: IP 54 Temperatuuriantur: IP 56
Toitepinge	1 x 3V CR2032
Tööiga	150 tundi
Möödud (L x K x S)	135 x 40 x 80 mm
Sisepisteandur	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Kaal	145 g (koos patareiga)

## ELi nõuded ja utiliseerimine

Seade täidab kõik nõutavad normid vabaks kaubavahetuseks EL-i piires.

Käesolev toode on elektriseade ja tuleb vastavalt Euroopa direktiivile elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta eraldi koguda ning kõrvaldada.

Edasised ohutus- ja lisajuhised aadressil:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>



**!** Citiți integral instrucțiunile de exploatare, caietul însoțitor „Indicații privind garanția și indicații suplimentare” precum și informațiile actuale și indicațiile apăsând link-ul de internet de la capătul acestor instrucțiuni. Urmați indicațiile din cuprins. Aceste instrucțiuni trebuie păstrate și la predarea mai departe a dispozitivului laser.

## **Funcție / Utilizare**

ThermoControl Duo este un termometru profesional pentru carne preparată la grătar, cuptor și prăjită pentru determinarea temperaturii miezului diferitelor tipuri de carne, pasăre și pește. Prin intermediul aplicației aferente se pot preseta temperaturi ale miezului, o temperatură individuală sau o durată opțională.

## **Indicații generale de siguranță**

- Utilizați aparatul exclusiv conform destinației sale de utilizare cu respectarea specificațiilor.
- Nu este adecvat pentru zone cu pericol de explozie sau măsurări diagnostice în domeniu medical.
- Aparatele de măsură și accesoriile nu constituie o jucărie. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Reconstruirea sau modificarea aparatului nu este admisă, astfel se anulează autorizația și specificațiile de siguranță.
- Nu expuneți aparatul la solicitări mecanice, temperaturi ridicate, umiditate sau vibrații puternice.
- Aparatul nu trebuie să mai fie folosit atunci când una sau mai multe dintre funcțiile acestuia s-au defectat sau nivelul de încărcare a bateriilor este redus.
- Aparatul de măsurare nu are voie să fie utilizat în cuptoarele închise.
- Curățați senzorul temeinic înainte și după fiecare utilizare.
- Aparatul de măsurare nu este etanș la apă. Introduceți vârful de măsurare până la cca. 10 mm sub ștecărul de conectare.
- Vârful de măsurare nu are voie să fie operat sunt tensiune externă.
- Pericol de rănire! Vârfurile de măsurare sunt ascuțite și pot cauza rănirea.

**!** Vârful de măsurare și izolația colorată se pot încinge foarte tare. Purtați pentru manipulare mănuși de protecție sau termo-rezistente.

## Indicații de siguranță

Manipularea cu razele electromagnetice

- Aparatul de măsurare respectă prescripțiile și valorile limită pentru compatibilitatea electromagnetică conf. Directivei EMV (compatibilitatea electromagnetică) 2014/30/UE care este acoperită prin intermediul Directivei RED 2014/53/UE.
- Trebuie respectate limitările locale de funcționare de ex. în spitale, în aeroporturi, la benzinării, sau în apropierea persoanelor cu stimulatoare cardiace. Există posibilitatea unei influențe periculoase sau a unei perturbații de la și din cauza aparatelor electrice.
- La utilizarea în apropierea tensiunilor ridicate sau în zona câmpurilor electromagnetice variabile ridicate poate fi influențată exactitatea măsurării.

## Indicații de siguranță

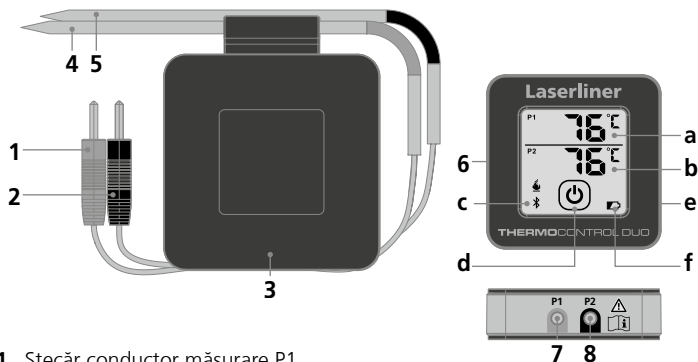
Manipularea cu razele radio RF

- Aparatul de măsură este echipat cu o interfață radio.
- Aparatul de măsură respectă prescripțiile și valorile limită pentru compatibilitatea electromagnetică și radiația radio conform Directivei RED 2014/53/UE.
- Prin prezenta Umarex GmbH & Co. KG, declară că tipul de echipament radio ThermoControl Duo corespunde cerințelor esențiale și celorlalte reglementări ale directivei europene privind echipamentele radio 2014/53/UE (RED). Testul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Introducerea bateriilor

Deschideți compartimentul de baterii și introduceți bateria conform simbolurilor de instalare.

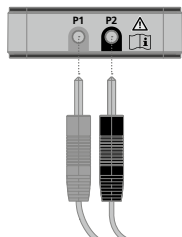




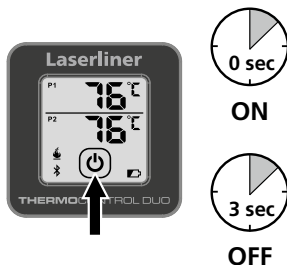
- 1 Ștecăr conductor măsurare P1
  - 2 Ștecăr conductor măsurare P2
  - 3 Colac pentru conductori măsurare
  - 4 Sonda P1
  - 5 Sonda P2
  - 6 Compartiment baterii (partea posterioară)
  - 7 Mufă de conectare P1
  - 8 Mufă de conectare P2
- a Indicator temperatură P1
  - b Indicator temperatură P2
  - c Digital Connection activ
  - d ON/OFF / iluminare fundal pornit/oprit
  - e Magnet (partea posterioară)
  - f Indicator baterie

## 2 Conector pentru sonde

La conectarea sondelor respectați dispunerea corectă a culorilor.



## 3 ON/OFF



## 4 Temperaturi miez (valori de referință)

<b>Vită</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Antricot / Steak antricot	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Carne tocată de vită	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Faux-fillet			60°C		73°C
Filet (întreg)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filet de vită	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filet fiert					90°C
Friptură coaste superioare	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Friptură mușchi	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medalioane	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Piept de vită, Antricot de vită					90°C
Pulpă, steak pulpă	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Steak (Flanksteak, Flat Iron, New York strip, Philadelphia, Porterhouse, Rumpsteak, Sirloin, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Steak filet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Turnedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Vrăbioară vită	53°C		60°C		

<b>Porc</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Cârnat (proaspăt sau pregătit)				68°C	
Carne tocată de porc			62°C	68°C	75°C
Ceafă de porc					73°C
Costițe /Coaste de porc					87°C
Cotlet de porc			58°C		66°C
Cotlet de porc cu oase			62°C		78°C
Cotlet de porc fără oase			62°C		68°C
Filet de porc			62°C		65°C
Medalioane porc, purcel de lapte			65°C		
Pateu de ficat					72°C
Picior, fript					83°C
Pulled Pork					95°C
Spate de porc			68°C		
Șuncă			67°C		75°C

<b>Miel</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Cotlet miel (spate sau coaste)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Friptură coroane coaste	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Miel					82°C
Miel (tocat), rack de miel	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pulpă de miel (fără oase, rulată)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pulpă de miel (tăiată transversal)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Pasăre</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bibilică					70°C
Copan de pui (cu oase), pui (pulă întreagă, piept, aripioare, pulpă superioară), piept de pui (fără oase)					73°C
Curcă (întreagă, fără umplutură)					85°C
Curcan (întreg, fără umplutură)					85°C
Friptură pui					70°C
Gâscă			78°C		91°C
Piept de rață (fără oase)			65°C		73°C
Poulet					85°C
Pui, întreg					83°C
Rață (întreagă)					83°C
Struț, steak filet					58°C

<b>Pește</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Biban					55°C
Cambut, somon					60°C
Creveți, pește pescar, ton, șalău					62°C
Păstrăv					65°C
Pește pescar (sticlos)					58°C
Red Snapper, pește spadă, biban de mare					57°C
Știucă					63°C

## 5 Indicator HI / Lo

În momentul în care temperaturile măsurate se află în afara domeniului de măsurare se afișează HI resp. Lo pe display.

## Transmiterea datelor

Aparatul dispune de o conexiune digitală care permite transmiterea datelor prin tehnică radio către terminale mobile echipate cu interfață radio (de ex. telefon smart, tabletă).

Pentru cerințele de sistem privind conexiunea digitală consultați <http://laserliner.com/info?an=ble>

Aparatul poate realiza o conexiune radio cu standard radio IEEE 802.15.4 cu aparate compatibile. Standardul radio IEEE 802.15.4 este un protocol de transmisie pentru rețele personale fără fir (WPAN). Raza de acțiune este de max. 10 m distanță față de aparatul de capăt și depinde în mare măsură de condițiile de mediu, cum ar fi de ex. grosimea sau structura pereților, surse de interferențe radio, cât și de abilitățile de trimitere / primire ale aparatului final.

## Aplicație (App)

Pentru utilizarea conexiunii digitale este necesară o aplicație. Aceasta poate fi descărcată din magazinele virtuale corespunzătoare în funcție de aparatul final:



**!** Acordați atenție ca interfața radio a terminalului mobil să fie activată.

După pornirea aplicației și activarea conexiunii digitale se poate realiza o conexiune între un terminal mobil și aparatul de măsurare.

Dacă aplicația recunoaște mai multe aparate de măsură active, alegeți aparatul de măsură adecvat.

La următoarea pornire, acest aparat de măsură se poate conecta automat.

## **Oprire automată**

Aparatul se decuplează automat după 20 minute. În timpul unei conexiuni active Digital Connection aparatul nu se decuplează automat.

---

## **Iluminare fundal**

La atingerea butonului se poate porni iluminarea fundalului. Pentru protejarea bateriei iluminarea se decuplează automat după 20 secunde.

---

## **Pericol din cauza câmpurilor magnetice puternice**

Câmpurile magnetice puternice pot cauza influențe dăunătoare persoanelor cu aparate medicale corporale active (de ex. stimuloare cardiace) și asupra aparatelor electromagnetice (de ex. carduri magnetice, ceasuri mecanice, mecanică fină, plăci dure).

În privința influenței câmpurilor magnetice puternice asupra persoanelor respectați reglementările naționale și prescripțiile corespunzătoare precum este în Republica Federală Germană Regulamentul BGV (Asociației Profesionale) B11 §14 „câmpurile electromagnetice”.

Pentru a evita influențele perturbatoare țineți magnetii tot timpul la o distanță de minim 30 cm de implanturile cu potențial de pericol și aparate.

---

## **Indicații privind întreținerea și îngrijirea**

Curățați toate componentele cu o lavetă ușor umedă și evitați utilizarea de agenți de curățare, abrazivi și de dizolvare. Scoateți bateria/iile înaintea unei depozitări de durată. Depozitați aparatul la un loc curat, uscat.



## Date tehnice Ne rezervăm dreptul să efectuăm modificări tehnice. Rev21W36

Exactitate / Domeniu de măsurare	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Condiții de lucru	0°C ... 50°C, Umiditate aer max. 80% rH, fără formare condens, Înălțime de lucru max. 2000 m peste NN (nul normal)
Condiții de depozitare	-10°C ... 70°C, Umiditate aer max. 80% rH
Date funcționare modul radio	Interfață IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection); Bandă de frecvență: ISM Band 2400-2483.5 MHz, 40 canale; Putere emit- ere: max. 10 mW; Lățime bandă: 2 MHz; Rată de biți: 1 Mbit/s; Modulație: GFSK / FHSS
Tip protecție	Unitate de bază: IP 54 Senzor de temperatură: IP 56
Alimentare curent	1 x 3V CR2032
Durată funcționare	150 ore
Dimensiuni (L x Î x A)	135 x 40 x 80 mm
Senzor cu vârf	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Greutate	145 g (incl. baterii)

## Prevederile UE și debarasarea

Aparatul respectă toate normele necesare pentru circulația liberă a mărfii pe teritoriul UE.

Acest produs este un aparat electric și trebuie colectat separat și debarasat în conformitate cu normativa europeană pentru aparate uzate electronice și electrice.

Pentru alte indicații privind siguranța și indicații suplimentare vizitați:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>



**!** Прочетете изцяло ръководството за експлоатация, приложената брошура „Гаранционни и допълнителни инструкции“, както и актуалната информация и указанията в препратката към интернет в края на това ръководство. Следвайте съдържателните в тях инструкции. Този документ трябва да се съхранява и да се предаде при предаване на лазерното устройство.

## **Функция / Цел на използването**

ThermoControl Duo е професионален термометър за печене на грил, готвене, печене и пържене за определяне на температурата в центъра на различни видове месо, птици и риба. Чрез съответното приложение може предварително да се задава температурата в центъра, да се настройва индивидуална температура или време по избор.

## **Общи инструкции за безопасност**

- Използвайте уреда единствено съгласно предназначението за употреба в рамките на спецификациите.
- Не е подходящ за застрашени от експлозия области или диагностични измервания в областта на медицината.
- Измервателните уреди и принадлежностите не са играчки за деца. Да се съхраняват на място, недостъпно за деца.
- Не се допускат модификации и изменения на уреда. Това ще доведе до невалидност на разрешителното и спецификацията за безопасност.
- Не излагайте уреда на механично натоварване, екстремни температури, влага или прекалено високи вибрации.
- Уредът не трябва да се използва повече, ако една или няколко функции откажат или ако зарядът на батериите е нисък.
- Измервателният уред не трябва да се използва в затворени печки.
- Почиствайте добре сондата преди и след всяка употреба.
- Измервателният уред не е водоустойчив. Потапайте измервателния връх до около 10 mm под свързващия щекер.
- Измервателният връх не трябва да работи с неподходящо напрежение.
- Опасност от нараняване! Измервателните върхове са остри и могат да доведат до нараняване.

**!** Измервателният връх и цветната изолация могат много да се нагорещят. Хващайте ги с предпазни ръкавици или ръкавици за грил.

## Инструкции за безопасност

Работа с електромагнитно лъчение

- Измервателният уред спазва предписанията и граничните стойности за електромагнитната съвместимост съгласно Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, която се покрива от Директива 2014/53/ЕС за предоставяне на пазара на радиосъоръжения.
- Трябва да се спазват локалните ограничения в работата, като напр. в болници, в самолети, на бензиностанции или в близост до лица с пейсмейкъри. Съществува възможност за опасно влияние или смущение от електронни уреди.
- При използване в близост до високи напрежения или под силни електромагнитни променливи полета може да бъде повлияна точността на измерване.

## Инструкции за безопасност

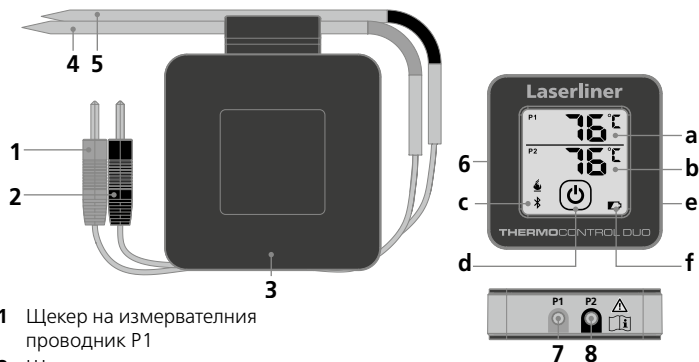
Работа с радиочестотно излъчване

- Измервателният уред е оборудван с радиоинтерфейс.
- Измервателният уред спазва предписанията и граничните стойности за електромагнитната съвместимост и радиоизлъчването съгласно Директива 2014/53/ЕС за предоставяне на пазара на радиосъоръжения.
- С настоящото Umarex GmbH & Co. KG декларира, че типът на радиосистемата ThermoControl Duo съответства на съществените изисквания на европейската Директива 2014/53/ЕС за радиосъоръженията (RED) . Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие може да намерите на следния интернет адрес: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Поставяне на батерията

Отворете гнездото за батерията и поставете батерията съгласно символите за монтаж.



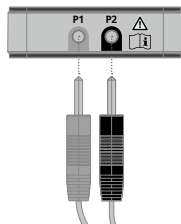


- 1 Щекер на измервателния проводник P1
- 2 Щекер на измервателния проводник P2
- 3 Макара за измервателните проводници
- 4 Сonda P1
- 5 Сonda P2
- 6 Гнездо за батерията (задна страна)
- 7 Свързваща буква P1
- 8 Свързваща буква P2

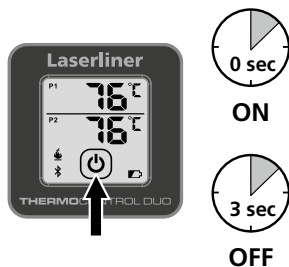
- a Температурен индикатор P1
- b Температурен индикатор P2
- c Digital Connection активен
- d ON/OFF / фоново осветление вкл./изкл.
- e Магнит (задна страна)
- f Показание за батерията

## 2 Свързване на сондите

При свързването на сондите внимавайте за правилното комбиниране на цветовете.



## 3 ON/OFF



## 4 Централни температури (ориентировъчни стойности)

Телешко	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Антрекот / Рибай стек	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Бут, стек от бук	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Медальони	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Печено от ребрата	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Рибица	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ростбиф	53°C		60°C		
Стек (фланк стек, Flat Iron стек, Нью Йорк стек, Филадельфия, Портърхаус, раунд стек, сирлоин стейк, стек от подребрица, Т-боун стек)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Стек от филе	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Тафелшпиц					90°C
Телешка кайма	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Телешки гърди, Рибай стек					90°C
Телешко филе	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Три-тип стек	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Фалшиво филе			60°C		73°C
Филе (цяло)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Шатобриан	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Свинско	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Каселер			58°C		66°C
Крака, печени					83°C
Леберкез					72°C
Наденица (прясна или предварително обработена)				68°C	
Пълнено свинско					95°C
Ребърца / Ребърца					87°C
Свинска кайма			62°C	68°C	75°C
Свинска плешка					73°C
Свинска рибица			68°C		
Свински котлет без кост			62°C		68°C
Свински котлет с кост			62°C		78°C
Свински медальони, прасенце-сукалче			65°C		
Свинско филе			62°C		65°C
Шунка			67°C		75°C

<b>Агнешко</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Агнешки бут (без кост, навит)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Агнешки бут (нарязан на пеперуди)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Агнешки котлет (филе или ребро)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Агнешко					82°C
Агнешко (кълцано), агнешки карета	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Печена корона от свински ребра	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Птици</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Голяма пуйка (цяла, не пълна)					85°C
Гърди от токачка					70°C
Гъска			78°C		91°C
Патешки гърди (без кост)			65°C		73°C
Патица (цяла)					83°C
Пиле					85°C
Пиле, цяло					83°C
Пилешки бутчета (с кост), пиле (цяло бутче, гърди, крилца, горна част на бутчето), пуешки гърди (без кост)					73°C
Пуешко печено					70°C
Пуйка (цяла, не пълна)					85°C
Щраус, стек от филе					58°C

<b>Риба</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Камбала, сьомга					60°C
Морски дявол (глазиран)					58°C
Морски костур					55°C
Пъстърва					65°C
Скариди, морски дявол, тон, бяла риба					62°C
Червен мексикански луциан, риба меч, лаврак					57°C
Щука					63°C

## **Б** Индикатор висока / ниска

Когато измерените температури излязат извън зададената област, на дисплея се показва висока или ниска.

## Пренос на данни

Уредът има цифрова връзка, която осигурява възможност за пренос на данни чрез радиотехника към крайни мобилни устройства с безжичен интерфейс (например смартфон, таблет). Изискванията към системата за цифрова връзка ще намерите на <http://laserliner.com/info?an=ble>

Уредът може да установява радиовръзка със съвместими със стандарта за безжична връзка IEEE 802.15.4 устройства. Стандартът за безжична връзка IEEE 802.15.4 е протокол за пренос за персонални безжични мрежи (WPAN).

Радиусът на действие е проектиран за макс. 10 m разстояние от крайното устройство и силно зависи от условията на околната среда, като например дебелината и състава на стени, източници на радиосмущения, както и от приемно / предавателните свойства на крайното устройство.

## Приложение (App)

За да се използва цифровата връзка, е необходимо приложение. То може да бъде изтеглено в съответните магазини в зависимост от крайното устройство:



**!** Погрижете се да бъде активиран безжичният интерфейс на крайното мобилно устройство.

След стартирането на приложението и активирането на цифровата връзка може да се създаде връзка между крайно мобилно устройство и измервателния уред.

Ако приложението открие няколко активни измервателни уреда, изберете подходящия измервателен уред.

При следващия старт този измервателен уред може да бъде свързан автоматично.

### **Автоматично изключване**

След 20 минути уредът се изключва автоматично. По време на активна Digital Connection връзка уредът не се изключва автоматично.

---

### **Фоново осветление**

Чрез докосване на бутона може да се включи фоновото осветление. За да се щади батерията, осветлението се изключва автоматично след 20 секунди.

---

### **Опасност поради силни магнитни полета**

Силните магнитни полета могат да причинят неблагоприятно въздействие върху лица с активни медицински импланти (напр. пейсмейкъри) или върху електромагнитни устройства (напр. магнитни карти, механични часовници, инструменти за фина механика, твърди дискове).

По отношение на въздействието на силни магнитни полета върху хора трябва да се спазват съответните национални разпоредби и предписания, като например валидния за Федерална република Германия регламент на професионалната асоциация BGV B11 §14 „Електромагнитни полета“.

За да избегнете вредни въздействия, дръжте магнитите винаги на разстояние от най-малко 30 см от съответните чувствителни импланти и уреди.

---

### **Указания за техническо обслужване и поддръжка**

Почиствайте всички компоненти с леко навлажнена кърпа и избягвайте използването на почистващи и абразивни препарати и разтворители.

Сваляйте батерията/батериите преди продължително съхранение.

Съхранявайте уреда на чисто и сухо място.



## Технически характеристики

Запазва се правото за технически промени. Rev21W36

Точност / Измервателен диапазон	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Условията на труд	0°C ... 50°C, Относителна влажност на въздуха макс. 80% rH, Без наличие на конденз, Работна височина макс. 2000 m над морското равнище
Условия за съхранение	-10°C ... 70°C, Относителна влажност на въздуха макс. 80% rH
Работни данни на радиомодула	Интерфейс IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection); Честотна лента: ISM лента 2400-2483.5 MHz, 40 канала; Мощност на предаване: макс. 10 mW; Ширина на лентата: 2 MHz; Скорост на предаване: 1 Mbit/s; Модулация: GFSK/FHSS
Вид защита	Базов модул: IP 54 Температурен датчик: IP 56
Захранване	1 x 3V CR2032
продължителност на работа	150 часа
Размери (Ш x В x Д)	135 x 40 x 80 mm
Сонда със сензор	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Тегло	145 g (вкл. батерия)

## ЕС-разпоредби и изхвърляне

Уредът изпълнява всички необходими стандарти за свободно движение на стоки в рамките на ЕС.

Този продукт е електрически уред и трябва да се събира и изхвърля съгласно европейската директива относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Още инструкции за безопасност и допълнителни указания ще намерите на адрес:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>





Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, το συνημμένο τεύχος „Εγγύηση και πρόσθετες υποδείξεις“ καθώς και τις τρέχουσες πληροφορίες και υποδείξεις στον σύνδεσμο διαδικτύου στο τέλος αυτών των οδηγιών. Τηρείτε τις αναφερόμενες οδηγίες. Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει να φυλάσσονται και να παραδίδονται μαζί με τη συσκευή λείζερ στον επόμενο χρήστη.

## Λειτουργία / Σκοπός χρήσης

Το ThermoControl Duo είναι ένα επαγγελματικό θερμόμετρο για ψήσιμο μπάρμπεκιου, μαγείρεμα στην κατσαρόλα και ψήσιμο στον φούρνο που προσδιορίζει τη θερμοκρασία στο κέντρο των διαφόρων ειδών κρεάτων, πουλερικών και ψαριών. Μέσω της σχετικής εφαρμογής μπορείτε να ρυθμίσετε προρυθμισμένες θερμοκρασίες στο κέντρο του φαγητού, μια μεμονωμένη θερμοκρασία ή όποιο χρονικό διάστημα θέλετε.

## Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σύμφωνα με τον σκοπό χρήσης εντός των προδιαγραφών.
- Δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε εκρήξιμες ατμόσφαιρες ή για διαγνωστικές μετρήσεις στον τομέα της ιατρικής.
- Οι συσκευές και ο εξοπλισμός δεν είναι παιχνίδι. Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Προσθήκες ή τροποποιήσεις στη συσκευή δεν επιτρέπονται. Στις περιπτώσεις αυτές ακυρώνονται οι άδειες και οι προδιαγραφές ασφαλείας.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, πολύ υψηλές θερμοκρασίες, υγρασία ή έντονους κραδασμούς.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πλέον, εφόσον υπάρξει βλάβη σε μία ή περισσότερες λειτουργίες ή εξασθενήσει η μπαταρία.
- Η συσκευή μέτρησης δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε κλειστό φούρνο
- Καθαρίζετε προσεκτικά τον αισθητήρα πριν και μετά από κάθε χρήση.
- Η συσκευή μέτρησης δεν είναι υδατοστεγανή. Βυθίστε την ακίδα μέτρησης έως περ. 10 mm κάτω από το βύσμα σύνδεσης.
- Η ακίδα μέτρησης δεν επιτρέπεται να λειτουργεί υπό εξωτερική τάση.
- Κίνδυνος τραυματισμού! Οι ακίδες μέτρησης είναι μυτερές και μπορούν να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.



Η ακίδα μέτρησης και η έγχρωμη μόνωση μπορεί να αναπτύξουν μεγάλες θερμοκρασίες. Όταν τις πιάνετε φοράτε γάντια προστασίας ή γάντια για ψήσιμο.

## Υποδείξεις ασφαλείας

Αντιμετώπιση της ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας

- Η συσκευή μέτρησης τηρεί τις προδιαγραφές και οριακές τιμές περι ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας σύμφωνα με την Οδηγία ΗΜΣ 2014/30/ΕΕ η οποία καλύπτεται από την Οδηγία RED-2014/53/ΕΕ.
- Θα πρέπει να δίνεται προσοχή στους κατά τόπους περιορισμούς της λειτουργίας των συσκευών π.χ. σε νοσοκομεία ή αεροπλάνα., σε πρατήρια καυσίμων, ή κοντά σε άτομα με βηματοδότη. Υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης βλαβών ή αρνητικής επίδρασης από και μέσω ηλεκτρονικών συσκευών.
- Αν υπάρχουν κοντά υψηλές τάσεις ή υψηλά ηλεκτρομαγνητικά εναλλασσόμενα πεδία μπορεί να επηρεαστεί η ακρίβεια μέτρησης.

## Υποδείξεις ασφαλείας

Αντιμετώπιση της RF ασύρματης ακτινοβολίας

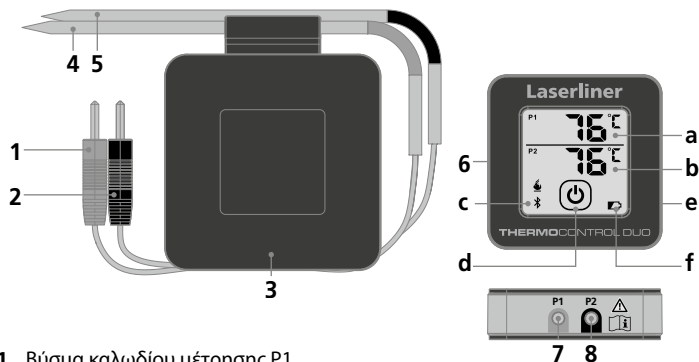
- Η συσκευή μέτρησης είναι εξοπλισμένη με μία διεπαφή ραδιοεπικοινωνίας.
- Η συσκευή μέτρησης τηρεί τις προδιαγραφές και οριακές τιμές περι ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και ασύρματης ακτινοβολίας σύμφωνα με την Οδηγία RED 2014/53/ΕΕ.
- Η Umarex GmbH & Co. KG δηλώνει ότι ο τύπος της εγκατάστασης ραδιοεπικοινωνίας ThermoControl Duo ανταποκρίνεται στις βασικές απαιτήσεις και τους άλλους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Οδηγίας Radio Equipment 2014/53/ΕΕ (RED). Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Τοποθέτηση μπαταρίας

Ανοίξτε τη θήκη μπαταρίας και τοποθετήστε την μπαταρία σύμφωνα με τα σύμβολα εγκατάστασης.



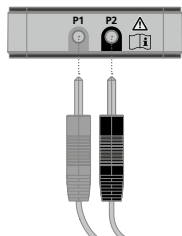


- 1 Βύσμα καλωδίου μέτρησης P1
- 2 Βύσμα καλωδίου μέτρησης P2
- 3 Στοιχείο περιτύλιξης αγωγών μέτρησης
- 4 Αισθητήρας P1
- 5 Αισθητήρας P2
- 6 Θήκη μπαταριών (πίσω πλευρά)
- 7 Θύρα σύνδεσης P1
- 8 Θύρα σύνδεσης P2

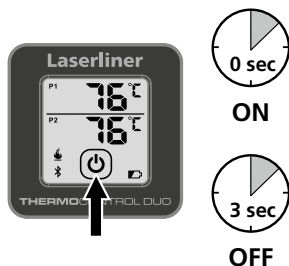
- a Ένδειξη θερμοκρασίας P1
- b Ένδειξη θερμοκρασίας P2
- c Digital Connection ενεργοποιημένο
- d ON/OFF / Φωτισμός φόντου on/off
- e Μαγνήτης (πίσω πλευρά)
- f Ένδειξη μπαταρίας

## 2 Σύνδεση αισθητήρων

Κατά τη σύνδεση των αισθητήρων προσέξτε τη σωστή αντιστοίχιση των χρωμάτων.



## 3 ON/OFF



## 4 Θερμοκρασίες κέντρου μάζας (στοιχεία αναφοράς)

Μοσχάρι	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Entrecôte / Rib-Eye-Steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Βραστό μοσχάρι					90°C
Καρέ μοσχαριού			60°C		73°C
Κιλότο, High loin steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Κιμάς μοσχαρίσιος	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Μενταγιόν	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Μοσχάρι φιλέτο	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Μπριζόλα (Flanksteak, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, Rumpsteak, Sirloin, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Μπριζόλα φιλέτο	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ροστ μπιφ	53°C		60°C		
Σατομπριάν	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Στήθος μοσχαρίσιο, Rib eye					90°C
Φιλέτο (ολόκληρο)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ψήσιμο κόντρα μπριζόλας	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ψητό με ουρά κιλότου χωρίς κόκαλο (Tri-Tip)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

Χοιρινό	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Καπνιστό χοιρινό			58°C		66°C
Leberkäse					72°C
Pulled pork					95°C
Ζαμπόν			67°C		75°C
Κιμάς χοιρινός			62°C	68°C	75°C
Λαιμός χοιρινού					73°C
Λουκάνικο για ψήσιμο (φρέσκο ή προμαγειρεμένο)				68°C	
Μπριζόλα χοιρινή με κόκκαλο			62°C		78°C
Μπριζόλα χοιρινή χωρίς κόκκαλο			62°C		68°C
Παϊδάκια / Spare-Ribs					87°C
Πόδι, ψητό					83°C
Χοιρινά μενταγιόν, γουρουνόπουλο γάλακτος			65°C		
Χοιρινό καρέ			68°C		
Χοιρινό φιλέτο			62°C		65°C

<b>Αρνί</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Αρνί					82°C
Αρνί (παϊδάκια), αρνίσια παϊδάκια καρέ	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Αρνίσιο πόδι (χάραγμα σαν "πεταλούδα")	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Αρνίσιο πόδι (χωρίς κόκκαλο, ρολό)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Μπριζόλα αρνίσια (φιλέτο ή παϊδάκι)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Ψητό Rippenkronen	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
<b>Πουλερικά</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Chicken drumsticks (με κόκκαλο), κοτόπουλο (ολόκληρο μπουτί, στήθος, φτερούγες, μισό επάνω μπουτί), στήθος γαλοπούλας (χωρίς κόκκαλο)					73°C
Γαλοπούλα (ολόκληρη, όχι γεμιστή)					85°C
Γαλοπούλα ψητή					70°C
Γάλος (ολόκληρος, όχι γεμιστός)					85°C
Κοτόπουλο					85°C
Κοτόπουλο, ολόκληρο					83°C
Πάπια (ολόκληρη)					83°C
Στήθος πάπιας (χωρίς κόκκαλο)			65°C		73°C
Στήθος φραγκόκοτας					70°C
Στρουθοκάμηλος, μπριζόλα φιλέτο					58°C
Χήνα			78°C		91°C
<b>Ψάρι</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Red Snapper, ξιφίας, λαβράκι					57°C
Γαρίδα, πεσκαντρίτσα, τόνος, ποταμολαύρακο					62°C
Ιππόγλωσσα, σολομός					60°C
Κοκκινόψαρο					55°C
Λούτσος					63°C
Πεσκαντρίτσα (γλασαρισμένο)					58°C
Πέστροφα					65°C

## 5 Ένδειξη HI/Lo

Μόλις οι μετρημένες θερμοκρασίες είναι εκτός της περιοχής μέτρησης, εμφανίζεται στην οθόνη HI ή Lo.

## Μεταφορά δεδομένων

Η συσκευή διαθέτει μια Digital Connection, που επιτρέπει τη μεταφορά δεδομένων με τεχνολογία ραδιοεπικοινωνίας σε φορητές τερματικές συσκευές με διεπαφή ραδιοεπικοινωνίας (π.χ. smartphone, tablet).

Τις προϋποθέσεις συστήματος για μια Digital Connection θα βρείτε εδώ <http://laserliner.com/info?an=ble>

Η συσκευή μπορεί να δημιουργήσει μια σύνδεση ραδιοεπικοινωνίας με συσκευές που είναι συμβατές με το πρότυπο ραδιοεπικοινωνίας IEEE 802.15.4. Το πρότυπο ραδιοεπικοινωνίας IEEE 802.15.4 είναι ένα πρωτόκολλο μετάδοσης για Wireless Personal Area Networks (WPAN).

Η εμβέλεια ορίζεται σε μία μέγ. απόσταση 10 m από την τερματική συσκευή και εξαρτάται άμεσα από τις συνθήκες του περιβάλλοντος, όπως π.χ. το πάχος και τη σύσταση των τοίχων, τις παρεμβολές στις ραδιοεπικοινωνίες, αλλά και από τις ιδιότητες εκπομπής / λήψης της τερματικής συσκευής.

## Εφαρμογή (App)

Για τη χρήση της Digital Connection χρειάζεστε μια εφαρμογή. Μπορείτε να την κατεβάσετε από τα αντίστοιχα Stores αναλόγως της τερματικής συσκευής:



**!** Προσέχετε ώστε να έχει ενεργοποιηθεί η διεπαφή ραδιοεπικοινωνίας της φορητής τερματικής συσκευής.

Μετά την εκκίνηση της εφαρμογής και με ενεργοποιημένη την Digital Connection μπορεί να πραγματοποιηθεί μια σύνδεση μεταξύ μιας φορητής τερματικής συσκευής και της συσκευής μέτρησης.

Εάν η εφαρμογή αναγνωρίζει περισσότερες ενεργές συσκευές μέτρησης, επιλέξτε την πιο κατάλληλη συσκευή μέτρησης.

Με την επόμενη εκκίνηση η συσκευή αυτή συνδέεται αυτόματως.

## **Αυτόματη απενεργοποίηση**

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 λεπτά. Κατά τη διάρκεια μιας ενεργής σύνδεσης Digital Connection η συσκευή δεν απενεργοποιείται αυτόματα.

---

## **Φωτισμός φόντου**

Με ένα άγγιγμα στο κουμπί μπορεί να ενεργοποιηθεί ο φωτισμός φόντου. Για την εξοικονόμηση της μπαταρίας, ο φωτισμός απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 δευτερόλεπτα.

---

## **Κίνδυνος λόγω ισχυρών μαγνητικών πεδίων**

Ισχυρά μαγνητικά πεδία μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιδράσεις σε άτομα με σωματικά βοηθήματα σε λειτουργία (π.χ. βηματοδότες) και σε ηλεκτρομηχανικές συσκευές (π.χ. μαγνητικές κάρτες, μηχανικά ρολόγια, μικρομηχανικές συσκευές, σκληρούς δίσκους).

Σχετικά με την επίδραση που έχουν τα ισχυρά μαγνητικά πεδία στα άτομα θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι εκάστοτε εθνικοί κανονισμοί και προδιαγραφές, όπως για παράδειγμα στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας η προδιαγραφή των επαγγελματικών ενώσεων BGV B11 Άρθρο 14 „Ηλεκτρομαγνητικά πεδία“.

Για να αποφύγετε ενοχλητικές παρεμβολές τηρείτε μία ελάχιστη απόσταση 30 cm ανάμεσα στους μαγνήτες και τα εμφυτεύματα και συσκευές.

---

## **Οδηγίες σχετικά με τη συντήρηση και φροντίδα**

Καθαρίζετε όλα τα στοιχεία με ένα ελαφρώς υγρό πανί και αποφεύγετε τη χρήση δραστικών καθαριστικών και διαλυτικών μέσων.

Αφαιρείτε την/τις μπαταρία/ες πριν από μία αποθήκευση μεγάλης διάρκειας. Αποθηκεύετε τη συσκευή σε έναν καθαρό, ξηρό χώρο.



## Τεχνικά χαρακτηριστικά Με επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών. Rev21W36

Ακρίβεια / Περιοχή μέτρησης	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Συνθήκες εργασίας	0°C ... 50°C, Υγρασία αέρα μέγ. 80% rH, χωρίς συμπύκνωση, Ύψος εργασίας μέγ. 2000 m πάνω από το μέσο επίπεδο της θάλασσας
Συνθήκες αποθήκευσης	-10°C ... 70°C, Υγρασία αέρα μέγ. 80% rH
Δεδομένα λειτουργίας μονάδας ραδιοεπικοινωνίας	Διεπαφή IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection); Ζώνη συχνότητας: ISM ζώνη 2400-2483.5 MHz, 40 κανάλια; Ισχύς εκπομπής μέγ. 10 mW; Εύρος ζώνης: 2 MHz; Bitrate: 1 Mbit/s; διαμόρφωση: GFSK / FHSS
Κατηγορία προστασίας	Βασική μονάδα: IP 54 Αισθητήρας θερμοκρασίας: IP 56
Τροφοδοσία ρεύματος	1 x 3V CR2032
διάρκεια λειτουργίας	150 ώρες
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	135 x 40 x 80 mm
Αισθητήρας σύνδεσης	90 mm, $\varnothing$ 2,5 / 4 mm
Βάρος	145 g (με μπαταρίες)

## Κανονισμοί ΕΕ και απόρριψη

Η συσκευή πληροί όλα τα αναγκαία πρότυπα για την ελεύθερη κυκλοφορία προϊόντων εντός της ΕΕ.

Το παρόν προϊόν είναι μία ηλεκτρική συσκευή και πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά και να απορρίπτεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή Οδηγία περί Ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών.

Περαιτέρω υποδείξεις ασφαλείας και πρόσθετες υποδείξεις στην ιστοσελίδα: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>





V celoti preberite navodila za uporabo, priloženo knjižico „Garancijski in dodatni napotki“ ter aktualne informacije in napotke na spletni povezavi na koncu teh navodil. Upoštevajte vsebovana navodila. Ta dokument je treba shraniti in ga izročiti novemu lastniku ob predaji laserske naprave.

### Funkcija / Uporaba

ThermoControl Duo je profesionalni termometer za merjenje temperature v sredini mesa med pripravo na žaru, med kuhanjem ali pečenjem. Uporabiti ga je mogoče za različne vrste mesa, rib in perutnino. V priloženi aplikaciji lahko predhodno nastavite temperaturo sredice, temperaturo po meri ali poljuben čas.

### Splošni varnostni napotki

- Napravo uporabljajte izključno v skladu z njenim namenom in tehničnimi specifikacijami.
- Izdelek ni primeren za uporabo v eksplozivnem okolju, za diagnosticiranje ali uporabo v zdravstvu.
- Merilne naprave in dodatki niso otroška igranja. Hranite jih nedostopno otrokom.
- Preureditve ali spremembe na napravi niso dovoljene; v tem primeru uporabno dovoljenje in varnostne specifikacije prenehajo veljati.
- Naprave ne izpostavljajte mehanskim obremenitvam, visokim temperaturam, vlagi ali močnim vibracijam.
- Naprave ni več dovoljeno uporabljati, če se pokvari ena ali več funkcij ali je baterija prešibka.
- Merilne naprave ne smete uporabljati v zaprti pečici
- Pred in po vsaki uporabi temeljito očistite tipalo.
- Merilnik ni vodotesen. Zapičite merilno konico tako globoko, da je površina od vtikača oddaljena pribl. 10 mm.
- Za merilno konico ne uporabljajte zunanega vira napajanja.
- Nevarnost poškodb! Merilne konice so ostre in z njimi se lahko poškodujete.



Merilna konica in barvna izolacija se lahko močno segrejeta. Držite izdelek z zaščitnimi ali kuhinjskimi rokavicami.

## Varnostni napotki

Ravnanje z elektromagnetnim sevanjem

- Merilnik je v skladu s predpisi in mejnimi vrednostmi za elektromagnetno združljivost v skladu z Direktivo o EMZ 2014/30/EU, ki jo pokriva nova Direktiva za radijsko opremo 2014/53/EU.
- Upoštevat je treba lokalne obratovalne omejitve npr. v bolnišnicah, na letalih, bencinskih črpalkah ali v bližini oseb s srčnim spodbujevalnikom. Obstaja možnost nevarnega vplivanja ali motenj elektronskih naprav in zaradi njih.
- Uporaba v bližini visokih napetosti ali visokih elektromagnetnih izmeničnih polj lahko vpliva na natančnost meritev.

## Varnostni napotki

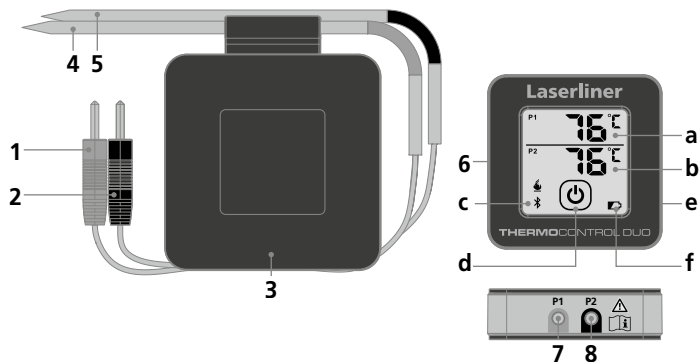
Ravnanje z RF-radijskim sevanjem

- Merilnik je opremljen z radijskim vmesnikom.
- Merilnik je v skladu s predpisi in mejnimi vrednostmi za elektromagnetno združljivost in radijsko sevanje v skladu z Direktivo za radijsko opremo 2014/53/EU.
- Podjetje Umarex GmbH & Co. KG izjavlja, da je radijski sistem tipa ThermoControl Duo v skladu z bistvenimi zahtevami in drugimi določili evropske Direktive za radijsko opremo 2014/53/EU (RED). Celotno besedilo EU-izjave o skladnosti najdete na naslednjem spletnem naslovu:  
**<http://laserliner.com/info?an=AGQ>**

## 1 Vložiti batériu

Otvorite priročnik na batérie a batériu vložite v súlade so symbolmi na inštalácii. Dbajte pritom na správnú polaritu.



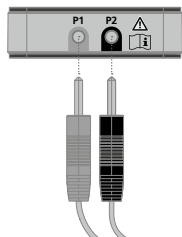


- 1 Vtikač kapilare P1
- 2 Vtikač kapilare P2
- 3 Navijalnik za kapilare
- 4 Sonda P1
- 5 Sonda P2
- 6 Prostor za baterijo (zadnja stran)
- 7 Vtičnica P1
- 8 Vtičnica P2

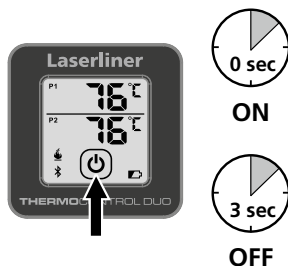
- a Prikazovalnik temperature P1
- b Prikazovalnik temperature P2
- c Dejavna povezava Digital Connection
- d ON/OFF / vklop/izklop osvetlitve ozadja
- e Magnet (zadnja stran)
- f Prikaz baterije

## 2 Priključek za sonde

Pazite, da sondo priključite na dodeljeno barvo.



## 3 ON/OFF



## 4 Temperature sredice (referenčne vrednosti)

<b>Govedina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / Bržolni steak (rib-eye)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Fileji pljučne pečenke	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filet (cel)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Goveje prsi, Bržola					90°C
Goveji filet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Križ, križni steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medaljoni	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Mleto goveje meso	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Napačni file (riba)			60°C		73°C
Pečenje bržole	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pljučna pečenka	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Rostbif	53°C		60°C		
Steak (potrebušina, Flat Iron, newyorški zrezek, Philadelphia, florentinec, križni del, ledveni del, prepona, T-bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tafelspitz (predel repa)					90°C
Tri-tip pečenka	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Svinjina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Krača, pečena					83°C
Mesni sir					72°C
Mleta svinjina			62°C	68°C	75°C
Natrgana svinjina					95°C
Pečenica (surova ali predhodno kuhana)				68°C	
Prekajena rebrca			58°C		66°C
Rebrca / Svinjska rebrca					87°C
Šunka			67°C		75°C
Svinjski filet			62°C		65°C
Svinjski kare			68°C		
Svinjski kotleti brez kosti			62°C		68°C
Svinjski kotleti s kostjo			62°C		78°C
Svinjski medaljoni, odojek			65°C		
Svinjski vratnik					73°C

<b>Jagnjetina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Jagnječje stegno (brez kosti, zvito)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jagnječje stegno (razprto)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jagnječji kotlet (filet ali rebro)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jagnjetina					82°C
Jagnjetina (mleta), jagnječji kare	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pečena rebra	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Perutnina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Gos			78°C		91°C
Noj, steak					58°C
Piščancja bedra (s kostjo), piščanec (celo bedro, prsi, perutničke, stegno), puranje prsi (brez kosti)					73°C
Piščanec					85°C
Piščanec, cel					83°C
Prsi pegatke					70°C
Pura (cela, brez nadeva)					85°C
Puran (cel, brez nadeva)					85°C
Puranja pečenka					70°C
Raca (cela)					83°C
Račje prsi (brez kosti)			65°C		73°C

<b>Ribe</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kozica, morski vrag, tunina, smuč					62°C
Morski vrag (srednje surov)					58°C
Navadni jezik, losos					60°C
Postrv					65°C
Rdeči okun					55°C
Ščuka					63°C
Severni rdeči hlastač, mečarica, brancin					57°C

## 5 Prikazovanje HI / Lo

Takoj ko izmerjena temperatura preseže območje merjenja, se na zaslonu prikaže HI oz. Lo.

## Prenos podatkov

Naprava ima digitalno povezavo, ki omogoča prenos podatkov prek radijske tehnike do mobilnih končnih naprav z brezžičnim vmesnikom (npr. pametni telefon, tablica).

Sistemske pogoje za digitalno povezavo najdete na <http://laserliner.com/info?an=ble>

Naprava lahko vzpostavi brezžično povezavo z napravami, združljivimi z brezžičnim standardom IEEE 802.15.4. Brezžični standard IEEE 802.15.4 je protokol za prenos za brezžična osebna omrežja (WPAN).

Domet je nastavljen na največ 10 m oddaljenosti od končne naprave in je v veliki meri odvisen od pogojev v okolici, kot so npr. debelina in sestava sten, viri radijskih motenj ter lastnosti pošiljanja/sprejemanja končne naprave.

## Aplikacija (App)

Za uporabo digitalne povezave je potrebna aplikacija. Te lahko prenesete iz ustreznih trgovin, odvisno od končne naprave:



**!** Pazite na to, da je brezžični vmesnik mobilne končne naprave vključen.

Po zagonu aplikacije in vklopu digitalne povezave je mogoče vzpostaviti povezavo med mobilno končno napravo in merilnikom.

Če aplikacija prepozna več vključenih merilnih naprav, izberite ustrezno merilno napravo.

Ob naslednjem zagonu se ta merilna naprava samodejno poveže.

## **Samodejni izklop**

Naprava se po 20 minutah samodejno izklopi. Naprava se ne izklopi samodejno, če je vzpostavljena povezava z omrežjem Digital Connection.

---

## **Osvetlitev ozadja**

S pritiskom na gumb lahko vklopite osvetlitev ozadja. Zaradi varčevanja z baterijo se osvetlitev po 20 sekundah samodejno izklopi.

---

## **Nevarnost zaradi močnih magnetnih polj**

Močna magnetna polja lahko škodljivo vplivajo na ljudi z aktivnimi telesnimi pripomočki (npr. srčnimi spodbujevalniki) in na elektromehanske naprave (npr. magnetne kartice, mehanske ure, finomehaniko, trde diske).

Glede vpliva močnih magnetnih polj na ljudi je treba upoštevati posamezna nacionalna določila in predpise, kot je na primer v Zvezni republiki Nemčiji predpis poklicnega združenja BGV B11 člen 14 „Elektromagnetna polja“.

Da bi preprečili moteče vplivanje, naj bodo magneti od posameznih ogroženih vsadkov in naprav vedno oddaljen najmanj 30 cm.

---

## **Napotki za vzdrževanje in nego**

Vse komponente čistite z rahlo navlaženo krpo in ne uporabljajte čistil, grobih čistil in topil. Pred daljšim skladiščenjem izvzemite baterijo/e. Napravo hranite na čistem in suhem mestu.



<b>Tehnični podatki</b> Tehnične spremembe pridržane. Rev21W36	
Natančnost / Merilno območje	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Delovni pogoji	0°C ... 50°C, zračna vlažnost najv. 80% RV, ne kondenzira, delovna višina najv. 2000 m nadmorske višine
Pogoji skladiščenja	-10°C ... 70°C, zračna vlažnost najv. 80% RV
Obratovalni podatki radijskega modula	Vmesnik IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection); Frekvenčni pas: ISM-pas 2400-2483,5 MHz, 40 kanalov; Moč oddajnika: najv. 10 mW; Pasovna širina: 2 MHz; Hitrost prenosa: 1 Mbit/s; Modulacija: GFSK / FHSS
Vrsta zaščite	Osnovna enota: IP 54 Temperaturno tipalo: IP 56
Električno napajanje	1 x 3V CR2032
Čas delovanja	150 ur
Dimenzije (Š x V x G)	135 x 40 x 80 mm
Vbodno tipalo	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Teža	145 g (vr. batérie)

## EU-določila in odstranjevanje med odpadke

Naprava ustreza vsem potrebnim standardom za prosto prodajo blaga v EU.

Ta izdelek je elektronska naprava in jo je treba zbirati in odstraniti ločeno v skladu z evropsko Direktivo za odpadno elektronsko in električno opremo.

Nadaljnje varnostne in dodatne napotke najdete pod:

**<http://laserliner.com/info?an=AGQ>**



**!** Olvassa el a kezelési útmutatót, a mellékelt „Garanciára vonatkozó és kiegészítő útmutatások” füzetet, valamint a jelen útmutató végén található internetes link alatti aktuális információkat és útmutatásokat. Kövesse az abban foglalt utasításokat. A jelen dokumentációt meg kell őrizni, és a lézeres készülék továbbadásakor mellékelni kell az eszközhöz.

### Funkció / Használat

A ThermoControl Duo egy professzionális grill-, sütő- és pecsenyehőmérő különböző hús-, baromfi- és halfajták maghőmérsékletének meghatározására. A hozzá tartozó appal előre beállított maghőmérsékletek, egyedi hőmérséklet vagy tetszőleges idő állítható be.

### Általános biztonsági útmutatások

- A készüléket kizárólag a rendeltetési célnak megfelelően, a specifikációkon belül használja.
- Nem alkalmas robbanásveszélyes területeken vagy orvosi területen végzett diagnosztikai mérésekhez.
- A mérőkészülékek és tartozékok nem gyermekeknek való játékok. Gyermekek által el nem érhető helyen tárolandó.
- A készüléket tilos átalakítani vagy módosítani. Ilyen esetben érvényét veszti az engedély és a biztonsági specifikáció.
- Ne tegye ki a készüléket mechanikus terhelésnek, szélsőséges hőmérsékletnek, nedvességnek vagy erős rázkódásnak.
- Nem szabad használni a műszert, ha egy vagy több funkciója nem működik, vagy ha az elem gyenge.
- A mérőműszer nem használható zárt sütőkemencében.
- Minden egyes használat előtt és után alaposan tisztítsa meg az érzékelőt.
- A mérőműszer nem vízhatlan. Merítse be a mérőcsúcsot annyira, hogy a mérendő anyag kb. 10 mm-re legyen a csatlakozódugasz aljától.
- A mérőcsúcsot nem szabad külső feszültség alatt működtetni.
- Sérülésveszély! A mérőcsúcsok hegyesek és sérüléseket okozhatnak.

**!** A mérőcsúcs és a színes szigetelés nagyon felforrósodhat. A megfogásához használjon védő- vagy grillkesztyűt.

## Biztonsági utasítások

Tudnivalók az elektromágneses sugárzásról

- A mérőműszer megfelel a 2014/30/EU sz. EMC-irányelv elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó előírásainak és határértékeinek, melyet a 2014/53/EU sz. RED-irányelv fed le.
- A pl. kórházakban, repülőgépeken, benzinkutakon vagy szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek közelében történő használatra vonatkozó helyi korlátozásokat be kell tartani. Fennáll a lehetőség, hogy a sugárzás az elektronikus készülékeket veszélyesen befolyásolja vagy zavarja, ill. a készülékek vannak hasonló hatással a lézere.
- Magasfeszültség közelében, vagy erős váltakozó mágneses térben történő használatnál a mérési pontosság változhat.

## Biztonsági utasítások

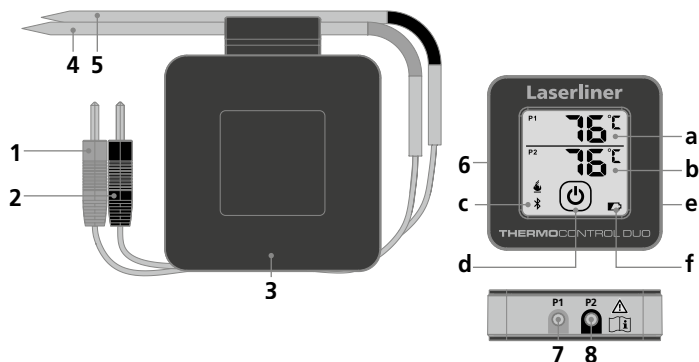
Tudnivalók a rádiófrekvenciás (RF) sugárzásról

- A mérőműszer rádiós interfésszel van felszerelve.
- A mérőműszer megfelel a 2014/53/EU sz. RED-irányelv elektromágneses összeférhetőségre és rádiófrekvenciás sugárzásra vonatkozó előírásainak és határértékeinek.
- Az Umarex GmbH & Co. KG ezúton kijelenti, hogy a ThermoControl Duo rádióberendezés megfelel a lényeges követelményeknek és a 2014/53/EU európai Radio Equipment irányelvnek (RED). Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes szövege az alábbi internetes címen érhető el: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## **I** Az elem behelyezése

Nyissa fel az elemtartó rekesz fedelét, és helyezze be az elemet a telepítési jelölések szerint. Ennek során ügyeljen a helyes polaritásra.

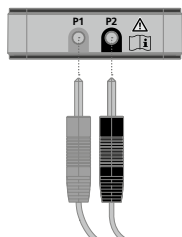




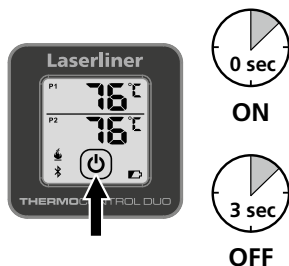
- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 P1 mérővezeték csatlakozódugasz</li> <li>2 P2 mérővezeték csatlakozódugasz</li> <li>3 Tartó a mérővezetékekhez</li> <li>4 P1 szonda</li> <li>5 P2 szonda</li> <li>6 Elemtartó rekesz (hátdoldal)</li> <li>7 P1 csatlakozóaljzat</li> <li>8 P2 csatlakozóaljzat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a P1 hőmérsékletkijelző</li> <li>b P2 hőmérsékletkijelző</li> <li>c Digital Connection aktív</li> <li>d ON/OFF / háttérvilágítás be/ki</li> <li>e Mágnes (hátdoldal)</li> <li>f Akkumulátor jelzőfény</li> </ul> |
|--|---|

## 2 A szondák csatlakoztatása

A szondák csatlakoztatásakor ügyelni kell a színek helyes hozzárendelésére.



## 3 ON/OFF



## 4 Maghőmérsékletek (irányértékek)

<b>Marha</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bélszínfilé	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Darált marha	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / rib-eye steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Fartó, fartó steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filé (egész)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Marhafartó					90°C
Marhafilé	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Marhaszegy, marharózsa					90°C
Roastbeef	53°C		60°C		
Steak (Flanksteak, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, Rumpsteak, Sirloin, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Steak filé	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Sült marhafelsál	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Sült rostélyos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Szűzermék	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tarja pecsenye			60°C		73°C

<b>Sertés</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Borda / Spare-ribs					87°C
Csont nélküli sertéskaraj			62°C		68°C
Csontos sertéskaraj			62°C		78°C
Darált sertés			62°C	68°C	75°C
Májsajt					72°C
Oldalas			58°C		66°C
Pulled pork					95°C
Sertés szűzermék, malac			65°C		
Sertésfilé			62°C		65°C
Sertésnyak					73°C
Sertésorja			68°C		
Sonka			67°C		75°C
Sült kolbász (friss vagy előfőzött)				68°C	
Sült láb					83°C

<b>Bárány</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bárány					82°C
Bárány (darált), báránykaraj	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Báránycomb, (csontozva, tekert)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Báránycomb, (pillangó vágás)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Báránykaraj, (ágyék vagy borda)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tekert sült oldalas	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Baromfi</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Chicken drumsticks (csonttal), csirke (egész comb, mell, szárny, felső comb), pulykamell (csontozott)					73°C
Csirke, egész					83°C
Gyöngytyúkmell					70°C
Kacsa (egész)					83°C
Kacsamell (csontozott)			65°C		73°C
Liba			78°C		91°C
Poulet					85°C
Pulyka (egész, nem töltött)					85°C
Pulykakakas (egész, nem töltött)					85°C
Strucc, steak filé					58°C
Sült pulyka					70°C

<b>Hal</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Csuka					63°C
Garnéla, ördöghal, tonhal, fogas					62°C
Laposhal, lazac					60°C
Ördöghal (üveges)					58°C
Pisztráng					65°C
Vörös csattogóhal, kardhal, tengeri sügér					57°C
Vörös sügér					55°C

## HI / Lo kijelzés

Amint a mért hőmérsékletek a mérési tartományon kívül vannak, a HI, ill. a Lo kijelzés jelenik meg a kijelzőn.

## Adatátvitel

A készülék Digital Connection funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a vezeték nélküli adatátvitelt vezeték nélküli interfésszel rendelkező mobil végkészülékekre (pl. okostelefonra, táblagépre).

A Digital Connection kapcsolat létrejöttének rendszerfeltételeit lásd itt:

**<http://laserliner.com/info?an=ble>**

A készülék az IEEE 802.15.4 szabvánnyal kompatibilis eszközökkel tud vezeték nélküli kapcsolatot felépíteni. Az IEEE 802.15.4 szabvány egy vezeték nélküli személyi hálózatok (Wireless Personal Area Network, WPAN) kialakítására való átviteli protokoll.

Hatótávolsága maximum 10 méter a végkészüléktől, és nagyban függ a környezeti feltételektől, mint pl. a falak vastagságától és összetételétől, rádiós zavarforrásoktól, valamint a végkészülék adó-/vevőtulajdonságaitól.

## Alkalmazás (app)

A Digital Connection használatához applikáció szükséges. Ezt a végkészüléktől függően a megfelelő áruházból lehet letölteni:



**!** Ügyeljen arra, hogy a mobil végkészülék vezeték nélküli interfésze be legyen kapcsolva.

Az alkalmazás elindítását és a Digital Connection funkció bekapcsolását követően van lehetőség a mobil végkészülék és a mérőműszer közötti kapcsolat létrehozására.

Ha az alkalmazás több aktív mérőműszert észlel, akkor válassza ki a megfelelő mérőműszert.

A következő indításnál ez a mérőműszer automatikusan tud kapcsolódni.

## **Automatikus lekapcsolás**

A készülék kb. 20 perc után automatikusan kikapcsol. Aktív Digital Connection kapcsolat esetén a készülék nem kapcsol ki automatikusan.

---

## **Háttérvilágítás**

A gombot megérintve lehet bekapcsolni a háttérvilágítást. Az elem kímélése céljából a világítás 20 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

---

## **Erős mágneses mezők miatti veszély**

Az erős mágneses mezők káros hatást gyakorolhatnak aktív segédeszközökkel (pl. szívritmusszabályozóval) élő emberekre, ill. elektromechanikus készülékekre (pl. mágneskártyákra, mechanikus órákra, finommechanikára, merevlemezekre).

Az erős mágneses mezők emberre gyakorolt hatása tekintetében figyelembe kell venni a mindenkori nemzeti rendelkezéseket és előírásokat, mint például a Német Szövetségi Köztársaságban a BGV B11 jelű szakmai szervezeti előírás 14. § „Elektromágneses mezők” c. szakaszát.

A zavaró hatás elkerülése érdekében ezeket a mágneseket mindig legalább 30 cm távolságra tartsa a veszélyeztetett implantátumoktól és készülékektől.

---

## **Karbantartási és ápolási útmutató**

Tisztítson meg minden komponenst enyhén nedves kendővel, és kerülje a tisztító-, súroló- és oldószerek használatát. Hosszabb tárolás előtt távolítsa el az elemet/elemeket. A készüléket tiszta, száraz helyen tárolja.



## Műszaki adatok A műszaki módosítások joga fenntartva. Rev21W36

Pontosság / Mérési tartomány	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Működési feltételek	0°C ... 50°C, levegő páratartalom max. 80% rH, nem kondenzálódó, munkavégzési magasság max. 2000 m közép-tengerszint felett
Tárolási feltételek	-10°C ... 70°C, levegő páratartalom max. 80% rH
Rádiós modul üzemi adatai	IEEE 802.15.4. LE ≥ 4.x (Digital Connection) interfész; Frekvenciasáv: ISM sáv 2400-2483,5 MHz, 40 csatorna; Adóteljesítmény: max. 10 mW; Sáv szélesség: 2 MHz; Bitsűrűség: 1 Mbit/s; Moduláció: GFSK / FHSS
Védettségi fokozat	Bázisegység: IP 54 Hőmérsékletérzékelő: IP 56
Áramellátás	1 x 3V CR2032
Üzemelési idő	150 óra
Méret (Sz x Ma x Mé)	135 x 40 x 80 mm
Beszúrható érzékelő	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Súly	145 g (elemmel együtt)

## EU-rendeletek és ártalmatlanítás

A készülék megfelel az EU-n belüli szabad forgalmazásra vonatkozó minden szükséges szabványnak.

Ez a termék egy elektromos készülék és az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelv szerint szelektíven kell gyűjteni és ártalmatlanítani.

További biztonsági és kiegészítő útmutatások:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>



**!** Kompletne si prečítajte návod na použitie, priložený zošit „Záruka a dodatočné upozornenia“, ako aj aktuálne informácie a upozornenia na internetovom odkaze na konci tohto návodu. Dodržiavajte pokyny uvedené v týchto podkladoch. Tieto podklady si uschovajte a pri postúpení laserového zariadenia ďalším osobám ich odovzdajte spolu so zariadením.

## **Funkcia / Použitie**

ThermoControl Duo je profesionálny teplomer používaný pri grilovaní, varení a pečení na zistenie teploty v strede rôznych druhov mäsa, hydiny a rýb. Pomocou príslušnej aplikácie si môžete nastaviť prednastavené teploty v strede, individuálnu teplotu alebo ľubovoľný čas.

## **Všeobecné bezpečnostné pokyny**

- Prístroj používajte výlučne v súlade s účelom použitia v rámci špecifikácií.
- Nevhodné do oblastí s nebezpečenstvom výbuchu alebo na diagnostické merania v oblasti zdravotníctva.
- Meracie prístroje a ich príslušenstvo nie sú hračky. Uschovajte mimo dosahu detí.
- Na prístroji nie je povolené vykonávať žiadne úpravy alebo zmeny, tieto by znamenali zánik osvedčenia vydaného pre tento prístroj a zánik bezpečnostnej špecifikácie.
- Prístroj nevystavujte mechanickému zaťaženiu, enormným teplotám, vlhkosti alebo silným vibráciám.
- Prístroj nesmiete používať, ak vypadne jedna alebo viaceré funkcie alebo je slabé nabitie batérie.
- Meracie zariadenie sa nesmie používať v uzavretej rúre na pečenie
- Snímač dôkladne vyčistite pred každým použitím aj po ňom.
- Merací prístroj nie je vodotesný. Merací hrot zasunúť asi 10 mm pod prípojným konektorom.
- Merací hrot sa nesmie prevádzkovať pod rušivým napätím.
- Nebezpečenstvo poranenia! Meracie hroty sú špicaté a môžu viesť k zraneniam.

**!** Meracie hroty a farebná izolácia sa môžu veľmi zahriať. Noste ochranné alebo grilovacie rukavice.

## Bezpečnostné upozornenia

Zaobchádzanie s elektromagnetickým žiarením

- Merací prístroj dodržiava predpisy a medzné hodnoty pre elektromagnetickú kompatibilitu v súlade so smernicou EMC 2014/30/EÚ a smernicou RED 2014/53/EÚ.
- Miestne prevádzkové obmedzenia, napr. v nemocniciach, lietadlách, na čerpacích staniciach alebo v blízkosti osôb s kardiostimulátorom sa musia dodržiavať. Existuje tu možnosť nebezpečného vplyvu alebo rušenia elektronických prístrojov a elektronickými prístrojmi.
- Presnosť merania môže byť ovplyvnená pri použití prístroja v blízkosti vysokého napätia alebo striedavých elektromagnetických polí.

## Bezpečnostné upozornenia

Zaobchádzanie s rádiovým žiarením RF

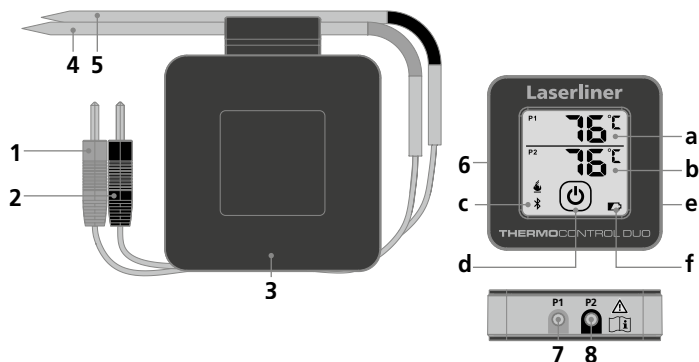
- Merací prístroj je vybavený rádiovým rozhraním.
- Merací prístroj dodržiava predpisy a hraničné hodnoty pre elektromagnetickú kompatibilitu a rádiové žiarenie podľa smernice RED 2014/53/EÚ.
- Týmto vyhlasuje spoločnosť Umarex GmbH & Co. KG, že typ rádiového zariadenia ThermoControl Duo zodpovedá hlavným požiadavkám a ostatným ustanoveniam európskej smernice o rádiových zariadeniach 2014/53/EÚ (RED). Úplné znenie textu vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na tejto internetovej adrese: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Vstavljanje baterije

Odprite predal za baterije in baterijo vstavite skladno s symboli za namestitev.

Pri tem bodite pozorni na pravilno polarnosť.

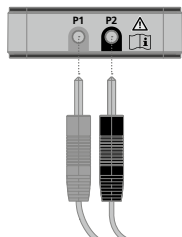




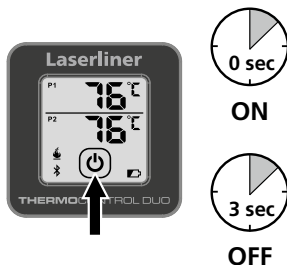
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Konektor meracieho kábla P1</li> <li>2 Konektor meracieho kábla P2</li> <li>3 Navijak na meracie káble</li> <li>4 Sonda P1</li> <li>5 Sonda P2</li> <li>6 Priečinko na batérie (zadná strana)</li> <li>7 Prípojná zásuvka P1</li> <li>8 Prípojná zásuvka P2</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a Ukazovateľ teploty P1</li> <li>b Ukazovateľ teploty P2</li> <li>c Digital Connection aktívny</li> <li>d ON/OFF / Podsvietenie displeja zap./vyp.</li> <li>e Magnet (zadná strana)</li> <li>f Indikátor batérie</li> </ul> |
|---|--|

## 2 Pripojenie sond

Pri pripájaní sond venujte pozornosť správne mu priradeniu farieb.



## 3 ON/OFF



## 4 Teploty v strede (normatívne hodnoty)

<b>Hovädzie mäso</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bifteq Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / Rib eye steak z roštenky	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Filet steak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Fileta (celá)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Hovädzia fileta	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Hovädzia hrud', Hovädzí orech					90°C
Hovädzia kvetová špička					90°C
Medailóny	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Mleté hovädzie mäso	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Nepravá fileta			60°C		73°C
Nízka roštenka, steak z nízkej roštenky	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pečenie vysokej roštenky	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pečienka	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Roštenka	53°C		60°C		
Steak (Flank steak, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, Rump steak, sviečkovica, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Bravčovina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Bravčová fileta			62°C		65°C
Bravčová krkovička					73°C
Bravčové kotlety bez kosti			62°C		68°C
Bravčové kotlety s kosťou			62°C		78°C
Bravčové medailóny, prasiatko			65°C		
Bravčový chrbát			68°C		
Klobása na pečenie (čerstvá alebo predvarená)				68°C	
Mleté bravčové mäso			62°C	68°C	75°C
Nasolené údené bravčové mäso			58°C		66°C
Pečené bravčové plece					95°C
Pečené koleno					83°C
Pečeňová paštéta					72°C
Rebierko / Rebrá z boku					87°C
Šunka			67°C		75°C

<b>Jahňacina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Jahňacia kotleta (sviečková alebo rebro)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jahňacie stehno (bez kosti, zrolované)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jahňacie stehno (motýlikový rez)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Jahňacina					82°C
Jahňacina (nakrájaná), jahňacie karé	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Koruna z pečených rebier	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Hydina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Celé kura					83°C
Hus			78°C		91°C
Kačacie prsia (bez kostí)			65°C		73°C
Kačica (celá)					83°C
Kura					85°C
Kuracie paličky (s kostou), kuracie mäso (celé stehno, prsia, krídla, horné stehná), morčacie prsia (bez kosti)					73°C
Moriak (celý, neplnený)					85°C
Morka (celá, neplnená)					85°C
Pečená morka					70°C
Prsia z perličky					70°C
Pštos, filet steak					58°C

<b>Ryba</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Červený ostriež					55°C
Červený ostriež, mečúň, morský vlk					57°C
Halibut, losos					60°C
Kreveta, morský čert, tuniak, zubáč					62°C
Morský čert (sklovitý)					58°C
Pstruh					65°C
Štuka					63°C

## **☒ Zobrazenie HI (vysoko)/Lo (nízko)**

Keď sú namerané teploty mimo meracieho rozsahu, na displeji sa zobrazí HI alebo Lo.

## Prenos údajov

Prístroj je vybavený funkciou Digitálne spojenie, ktorá umožňuje prenos údajov prostredníctvom rádiotechniky na mobilné koncové zariadenia s rádiovým rozhraním (napr. smartfón, tablet).

Systémové predpoklady na Digitálne spojenie nájdete na stránke <http://laserliner.com/info?an=ble>

Prístroj vytvorí rádiové spojenie s prístrojmi, ktoré sú kompatibilné s rádiovým štandardom IEEE 802.15.4. Rádiový štandard IEEE 802.15.4 je prenosovým protokolom pre Wireless Personal Area Networks (WPAN).

Maximálny dosah je 10 m od koncového zariadenia a v značnej miere závisí od okolitých podmienok, ako je napr. hrúbka a zloženie múrov, zdroje rádiového rušenia, ako aj od vysielacích/prijímacích vlastností koncového zariadenia.

## Aplikácia (App)

Na používanie Digitálneho spojenia je potrebná aplikácia. Túto aplikáciu si môžete stiahnuť v príslušných obchodoch v závislosti od koncového zariadenia:



**!** Dbajte na to, aby bolo rádiové rozhranie mobilného koncového zariadenia aktivované.

Po spustení aplikácie a aktivácii Digitálneho spojenia sa dá nadviazať spojenie medzi mobilným koncovým zariadením a meracím prístrojom.

Ak aplikácia identifikuje viaceré aktívne meracie prístroje, vyberte vhodný merací prístroj.

Po ďalšom spustení sa dá tento merací prístroj automaticky prepojiť.

## **Automatické vypnutie**

Zariadenie sa vypne automaticky cca po 20 minútach. Počas aktívneho pripojenia Digital Connection sa zariadenie automaticky nevypne.

---

## **Podsvietenie displeja**

Dotknutím sa tlačidla môžete podsvietenie displeja zapnúť.

Kvôli šetreniu batérie sa osvetlenie po 20 sekundách automaticky vypne.

---

## **Nebezpečenstvo v dôsledku silných magnetických polí**

Silné magnetické polia môžu mať škodlivé účinky na osoby s aktívnymi telesnými pomôckami (napr. kardiostimulátor) a na elektromechanické prístroje (napr. magnetické karty, mechanické hodiny, jemnú mechaniku, pevné disky).

Vzhľadom na pôsobenie silných magnetických polí na osoby treba zohľadniť príslušné národné ustanovenia a predpisy, ako napr. v Spolkovej republike Nemecko odborový predpis BGV B11 §14 „Elektromagnetické polia“.

Aby ste zabránili rušivému vplyvu, držte magnety vždy vo vzdialenosti minimálne 30 cm od príslušného ohrozeného implantátu a prístrojov.

---

## **Pokyny pre údržbu a starostlivosť**

Vyčistite všetky súčasti mierne navlhčenou handrou a vyhnite sa použitiu čistiacich, abrazívnych prostriedkov a rozpúšťadiel. Pred dlhším uskladnením vyberte von batériu/batérie. Prístroj skladujte na čistom, suchom mieste.



## Technické údaje Technické zmeny vyhradené. Rev21W36

Presnosť / Rozsah merania	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Pracovné podmienky	0°C ... 50°C, vlhkosť vzduchu max. 80 % rH, bez kondenzácie, pracovná výška max. 2000 m nad morom (m n. m.)
Podmienky skladovania	-10°C ... 70°C, vlhkosť vzduchu max. 80% rH
Prevádzkové údaje rádiového modulu	Rozhranie Digital Connection LE 4.x; Frekvenčné pásmo: ISM pásmo 2400-2483.5 MHz, 40 kanálov; Vysielací výkon: max. 10mW; Šírka pásma: 2 MHz; Bitová rýchlosť prenosu: 1 Mbit/s; Modulácia: GFSK / FHSS
Druh ochrany	Základná jednotka: IP 54 Snímač teploty: IP 56
Napájanie prúdom	1 x 3V CR2032
Životnosť	150 hod.
Rozmery (Š x V x H)	135 x 40 x 80 mm
Zásuvný snímač	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Hmotnosť	145 g (Baterija priložena)

## Ustanovenie EÚ a likvidácia

Prístroj spĺňa všetky potrebné normy pre voľný pohyb tovaru v rámci EÚ.

Tento výrobok je elektrické zariadenie a musí byť separátne zhromažďovaný a likvidovaný v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Ďalšie pokyny k bezpečnosti a doplnkové pokyny nájdete na <http://laserliner.com/info?an=AGQ>





U potpunosti pročitajte upute za uporabu i priloženu brošuru „Jamstvo i dodatne napomene“ kao i najnovije informacije na internetskoj poveznici navedenoj na kraju ovih uputa. Slijedite upute koje se u njima nalaze. Ovaj dokument mora biti pohranjen nasigurno mjesto i spremljen zajedno s uređajem.

### Funkcija / Primjena

ThermoControl Duo je profesionalni termometar za roštilj, kuhanje i pečenje, kako bi se odredila unutarnja temperatura različitih vrsta mesa, peradi i ribe. Unaprijed prilagođene unutarnje temperature, individualna temperatura ili poželjno vrijeme mogu se prilagoditi putem pripadajuće aplikacije.

### Opće sigurnosne upute

- Uređaj se smije koristiti samo u skladu s namjenom i unutar opsega specifikacija.
- Nije prilagođeno za eksplozivna područja ili dijagnostička mjerenja u medicinskom području.
- Mjerni alati i pribor nisu igračke. Držati ih podalje od dohvata djece.
- Preinake ili izmjene na uređaju nisu dopuštene jer će se time poništiti odobrenje i sigurnosne specifikacije.
- Ne izlagati uređaj mehaničkim naprezanjima, ekstremnim temperaturama ili snažnim vibracijama.
- Uređaj se ne smije dalje koristiti ako mu otkazu jedna ili više funkcija ili ako je baterija slaba.
- Merilo se ne smije koristiti u zatvorenoj pećnici.
- Temeljito očistite senzor prije i poslije svake uporabe.
- Mjerilo nije vodootporno. Uronite mjerni vrh do oko 10 mm ispod utikača.
- Mjerni vrh ne smije raditi pod vanjskim naponom.
- Opasnost od ozljeda! Mjerni vrhovi su oštri i mogu prouzrokovati ozljede.



Mjerni vrh i obojena izolacija se mogu jako zagrijati. Nosite zaštitne ili rukavice za roštilj.

## Sigurnosne upute

Suočavanje s elektromagnetnim zračenjem

- Mjerni uređaj ispunjava propise o elektromagnetnoj kompatibilnosti i ograničenja sukladno EMC direktivi 2014/30/EU što je obuhvaćeno Direktivom za radijsku opremu 2014/53/EU.
- Mogu se primijeniti lokalna ograničenja pri radu – npr. u bolnicama, zrakoplovima, benzinskim crpkama ili u blizini ljudi s elektrostimulatorom srca. Elektronički uređaji mogu potencijalno uzrokovati opasnost ili smetnje ili biti izloženi opasnostima ili smetnjama.
- Rad u blizini visokog napona ili jakih elektromagnetnih izmjeničnih polja može negativno utjecati na točnost mjerenja.

## Sigurnosne upute

Suočavanje sa RF zračenjem

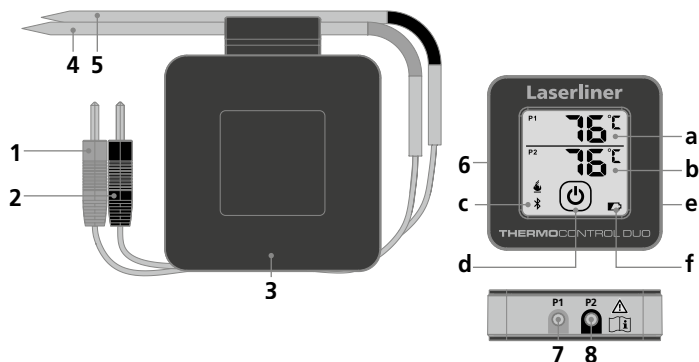
- Mjerni uređaj je opremljen bežičnim sučeljem.
- Mjerni uređaj je sukladan propisima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i bežičnom zračenju te ograničenja sukladno direktivi RED 2014/53/EU.
- Umarex GmbH & Co. KG ovime izjavljuje da radijska oprema uređaja ThermoControl Duo zadovoljava bitne zahtjeve i ostale odredbe Europske direktive za radijsku opremu 2014/53/EU (RED). Izjava o sukladnosti za EU može se pronaći u cijelosti na sljedećoj adresi:

<http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Umetanje baterija

Otvoriti pretinac za bateriju i umetnuti bateriju prema simbolima. Obratiti pozornost na ispravan polaritet.

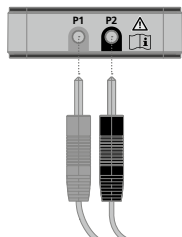




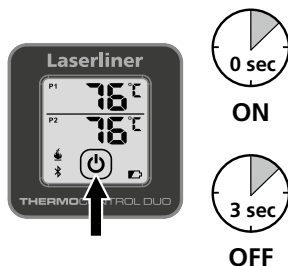
- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Mjerna linija utikača P1</li> <li>2 Mjerna linija utikača P2</li> <li>3 Špula za mjernu liniju</li> <li>4 Sonda P1</li> <li>5 Sonda P2</li> <li>6 Odjeljak za baterije (stražnja strana)</li> <li>7 Priključna utičnica P1</li> <li>8 Priključna utičnica P2</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a Pokazivač temperature P1</li> <li>b Pokazivač temperature P2</li> <li>c Digital Connection aktivan</li> <li>d ON/OFF / Pozadinsko osvjetljenje uključeno/isključeno</li> <li>e Magnet (stražnja strana)</li> <li>f Indikator baterije</li> </ul> |
|--|---|

## 2 Priključak sondi

Prilikom spajanja sondi, obratite pozornost na ispravan prijenos boje.



## 3 ON/OFF



## 4 Unutarnja temperatura (referentne vrijednosti)

<b>Govedina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Pečenje gornjih rebara	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Veliko pečenje	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Chateaubriand	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Entrecôte / Rib-Eye kotlet	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Lažni file			60°C		73°C
File (cijeli)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
File-odrezak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Bok, bočni odrezak	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Medaljoni	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Goveđa prsa, gornja pečenica					90°C
Goveđi file	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Goveđe mljeveno meso	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pečena govedina	53°C		60°C		
Odrezak (Flanksteak, Flat Iron, New York Strip, Philadelphia, Porterhouse, Rumpsteak, Sirloin, Skirt, T-Bone)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Tafelspitz					90°C
Tournedos	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Svinjetina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kobasica (svježa ili unaprijed skuhaná)				68°C	
Bedro, pečeno					83°C
Suho meso			58°C		66°C
Mesna štruca					72°C
Usitnjena svinjetina					95°C
Rebarca / suha rebra					87°C
Šunka			67°C		75°C
Svinjski file			62°C		65°C
Svinjsko mljeveno meso			62°C	68°C	75°C
Svinjski kotlet sa kostima			62°C		78°C
Svinjski kotlet bez kostiju			62°C		68°C
Svinjski medaljoni, odrasla svinja			65°C		
Svinjski vrat					73°C
Svinjska leđa			68°C		

<b>Janjetina</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Janjetina					82°C
Janjetina (mljevena), janjeći kare	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Janjeća koljenica (bez kostiju, valjana)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Janjeća koljenica (narezana na leptir način)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Janjeći kotlet (but ili rebro)	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C
Pečenje kruna od rebara	48°C	54°C	60°C	65°C	68°C

<b>Perad</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Pileći štapići (sa kostima), piletina (cijelo pile, prsa, krilca, bataci), pureća prsa (bez kostiju)					73°C
Patka (cijela)					83°C
Pačja prsa (bez kostiju)			65°C		73°C
Guska			78°C		91°C
Pile, cijelo					83°C
Čista pileća prsa					70°C
Poulet					85°C
Puretina					85°C
Puretina (cijela, nije punjena)					85°C
Pečena puretina					70°C
Noj, odrezak od fileta					58°C

<b>Riba</b>	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Pastrva					65°C
Škampi, grdobina mrkulja, tuna, smuđ					62°C
Štuka					63°C
Iverak, losos					60°C
Sneper, sabljarka, morski bas					57°C
Crveni bas					55°C
Grdobina mrkulja (staklasta)					58°C

## 📏 Pokazivač HI / Lo

Čim se izmjerene temperature nalaze izvan raspona mjerenja, na zaslonu se prikazuje HI ili Lo.

## Prijenos podataka

Uređaj raspoložuje digitalnom vezom koja omogućava prijenos podataka putem radijske tehnologije do mobilnih terminalnih uređaja s radijskim sučeljem (npr. pametni telefon, tablet).

Zahtjeve sustava za digitalnu vezu možete naći na

**<http://laserliner.com/info?an=ble>**

Uređaj može uspostaviti radijsku vezu s uređajima kompatibilnima s tehničkim standardom IEEE 802.15.4. Tehnički standard IEEE 802.15.4 je protokol za prijenos za bežične osobne područne mreže (Wireless Personal Area Networks – WPAN).

Maximalny dosah je 10 m od koncového zariadenia a v značnej miere závisí od okolitých podmienok, ako je napr. hrúbka a zloženie múrov, zdroje rádiového rušenia, ako aj od vysielacích/prijímacích vlastností koncového zariadenia.

## Aplikacija (app)

Za korištenje digitalne veze potrebna je aplikacija. Ona se može preuzeti u odgovarajućim prodavaonicama ovisno o terminalnom uređaju.



**!** Vodite računa o tome da je aktivirano radijsko sučelje mobilnog terminalnog uređaja.

Nakon pokretanja aplikacije i aktiviranja digitalne veze može se uspostaviti veza između mobilnog terminalnog uređaja i mjernog uređaja.

Ako aplikacija detektira nekoliko aktivnih mjernih uređaja, odabrat će odgovarajući uređaj.

Ovaj mjerni uređaj se može automatski povezati kada se sljedeći put uključi.

## **Automatsko isključivanje**

Uređaj se automatski isključi nakon 20 minuta. Tijekom aktivne Digital Connection veze uređaj se ne isključuje automatski.

---

## **Pozadinsko osvjetljenje**

Dodirnite gumb d kako biste uključili pozadinsko osvjetljenje. Za očuvanje baterije, svjetla se automatski isključuju nakon 20 sekundi.

---

## **Opasnost od jakih magnetskih polja**

Snažna magnetska polja mogu prouzročiti štetne učinke na ljude s aktivnim pomoćnim tvarima (kao što je pejsmejker) i elektromehaničkim uređajima (kao što su magnetske kartice, mehanički satovi, precizna mehanika, tvrdi diskovi).

S obzirom na učinak jakih magnetskih polja ljude, potrebno je uzeti u obzir odgovarajuće nacionalne propise i regulacije, kao što je npr. u Saveznoj Republici Njemačkoj Regulacija o trgovačkom društvu (die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift) BGV B11 §14 „Elektromagnetska polja“.

Da biste izbjegli smetnje, uvijek držite magnete najmanje 30 cm od implantata i uređaja koji su pod rizikom.

---

## **Informacije o održavanju**

Očistite sve dijelove vlažnom krpom i nemojte koristiti sredstva za čišćenje, sredstvo za uklanjanje mrlji i otapala. Izvadite bateriju prije čuvanja i neupotrebljavanja na duže vrijeme. Spremite uređaj na čisto i suho mjesto.



## Tehnički podaci Zadržavamo pravo na tehničke izmjene. Rev21W36

Preciznost / Mjerni raspon	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
Radni uvjeti	0°C ... 50°C, Vлага maks. 80% relativne vlažnosti, bez kondenzacije, radna visina maks. 2000 m nadmorske visine (razina mora)
Uvjeti skladištenja	-10°C ... 70°C, maks. vлага 80% rH
Radni podaci za radio modul	Digital Connection LE 4.x sučelje; Frekvencijski raspon: ISM pojas 2400–2483.5 MHz, 40 kanala; Snaga prijena: maks. 10 mW; Pojas: 2 MHz; Brzina prijena podataka: 1 Mbit/s; Modulacija: GFSK/FHSS
Vrsta zaštita	Osnovna jedinica: IP 54 Osjetnik temperature: IP 56
Napajanje	1 x 3V CR2032
Vrijeme rada	150 sati
Dimenzije (Š x V x D)	135 x 40 x 80 mm
Senzor za utikač	90 mm, ø 2,5 / 4 mm
Masa	145 g (uključujući baterije)

## EU smjernice i zbrinjavanje otpada

Uređaj ispunjava sve potrebne standarde za slobodno kretanje robe unutar EU.

Ovaj proizvod je električni uređaj i mora se prikupiti odvojeno za zbrinjavanje prema Europskoj direktivi o otpadu iz električne i elektroničke opreme.

Daljnje sigurnosne i dodatne napomene nalaze se na:

**<http://laserliner.com/info?an=AGQ>**









**SERVICE**



## **Umarex GmbH & Co. KG**

– Laserliner –

Möhnestraße 149, 59755 Arnsberg, Germany

Tel.: +49 2932 638-300, Fax: +49 2932 638-333

info@laserliner.com

Umarex GmbH & Co. KG

Donnerfeld 2

59757 Arnsberg, Germany

Tel.: +49 2932 638-300, Fax: -333

www.laserliner.com



**Laserliner**