

Инструкция

Термометр цифровой со щупом TP-101

Применяется для измерения температуры различных продуктов при их хранении и термической обработке, а так же в пищевой промышленности, в сельском хозяйстве и в лабораториях.

Технические характеристики:

- диапазон измерения: $-50 \dots +300\text{ }^{\circ}\text{C} / -58 \dots +572\text{ }^{\circ}\text{F}$
- пределы допустимой погрешности: $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C} / ^{\circ}\text{F}$
- режим экономии: 10 минутная функция автоматического выключения питания
- источник питания: 1.5V (AG13)
- длина щупа 145 мм

Подготовка и порядок работы:

1. Проверьте наличие батареи.
2. Для начала работы включите термометр кнопкой ON / OFF.
3. Установите температурный режим кнопка $^{\circ}\text{C} / ^{\circ}\text{F}$: переключение отображения температуры по Цельсию или по Фаренгейту.
4. Погрузите щуп на 1/3 его длины в тестируемую среду.
5. Подождите до тех пор, пока температура на дисплее перестанет меняться, пока значение температуры не установится на дисплее.
6. Используйте кнопку HOLD (удержать): температура на дисплее, после нажатия отображает измеренную сохраненную температуру на LCD дисплее.
7. Используйте кнопку MAX / MIN для просмотра максимальной/минимальной температуры.
8. После окончания измерений, отключите термометр кнопкой ON / OFF.