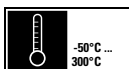
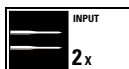


# ThermoControl Duo



 Bluetooth®



DE

EN

NL

DA

FR

ES

IT

PL

FI 02

PT 10

SV 18

NO 26

TR 34

RU 42

UK 50

CS 58

ET

RO

BG

EL

SL

HU

SK

HR

## Laserliner



Полностью прочтите инструкцию по эксплуатации, прилагаемый проспект „Информация о гарантии и дополнительные сведения“, а также последнюю информацию и указания, которые можно найти по ссылке на сайт, приведенной в конце этой инструкции. Соблюдать содержащиеся в этих документах указания. Этот документ необходимо сохранить и передать при передаче лазерного устройства.

## Назначение / применение

ThermoControl Duo – это профессиональный термометр, который предназначен для контроля температуры внутри продуктов из различных сортов мяса, птицы и рыбы в процессе приготовления на гриле, доведения до готовности и жарки. Через прилагаемое приложение можно вводить предварительно заданное значение температуры внутри продукта, индивидуальную температуру или определенное время.

## Общие указания по технике безопасности

- Прибор использовать только строго по назначению и в пределах условий, указанных в спецификации.
- Не предназначен для областей применения, связанных с опасностью взрыва, или диагностических измерений в медицине.
- Измерительные приборы и принадлежности к ним - не игрушка. Их следует хранить в недоступном для детей месте.
- Вносить в прибор любые изменения или модификации запрещено, в противном случае допуск и требования по технике безопасности утрачивают свою силу.
- Не подвергать прибор механическим нагрузкам, чрезмерным температурам, влажности или слишком сильным вибрациям.
- Работа с прибором в случае отказа одной или нескольких функций или при низком заряде батареи строго запрещена.
- Измерительный прибор запрещается использовать в закрытом духовом шкафу.
- После каждого использования следует тщательно очищать датчик.
- Измерительный прибор не является водонепроницаемым. При погружении измерительного наконечника расстояние до соединительного разъема должно составлять приблизительно 10 мм.
- Измерительный наконечник запрещается использовать в условиях воздействия напряжения постороннего источника.
- Опасность травмирования! Острые измерительные наконечники могут стать причиной травмирования!



Измерительные наконечники и цветная оболочка проводов могут сильно нагреваться. Следует надевать защитные перчатки или перчатки для гриля.

## Правила техники безопасности

Обращение с электромагнитным излучением

- В измерительном приборе соблюдены нормы и предельные значения, установленные применительно к электромагнитной совместимости согласно директиве об ЭМС, которая дублируется директивой о радиооборудовании 2014/53/EU.
- Следует соблюдать действующие в конкретных местах ограничения по эксплуатации, например, запрет на использование в больницах, в самолетах, на автозаправках или рядом с людьми с кардиостимуляторами. В таких условиях существует возможность опасного воздействия или возникновения помех от и для электронных приборов.
- Эксплуатация под высоким напряжением или в условиях действия мощных электромагнитных переменных полей может повлиять на точность измерений.

## Правила техники безопасности

Обращение с радиочастотным излучением

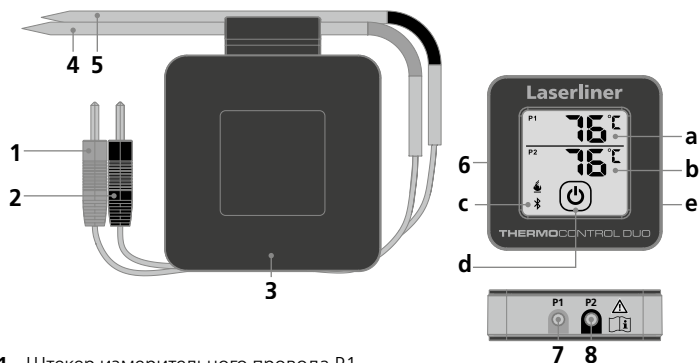
- Измерительный прибор снабжен радиоинтерфейсом.
- В измерительном приборе соблюдены нормы и предельные значения, установленные применительно к электромагнитной совместимости и радиоизлучению согласно директиве о радиооборудовании 2014/53/EU.
- Настоящим Umarex GmbH & Co. KG заявляет, что радиооборудование типа ThermoControl Duo выполняет существенные требования и соответствует остальным положениям европейской директивы о радиооборудовании 2014/53/EU (RED). Полный текст Заявления о соответствии нормам ЕС можно скачать через Интернет по следующему адресу:

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

## 1 Установка батареи

Откройте отделение для батарей и установите батарея с соблюдением показанной полярности. Не перепутайте полярность.



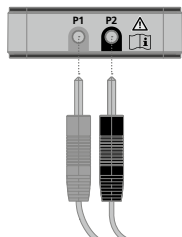


- 1 Штекер измерительного провода P1
- 2 Штекер измерительного провода P2
- 3 Катушка для намотки измерительных проводов
- 4 Щуп P1
- 5 Щуп P2
- 6 Батарейный отсек (сзади)
- 7 Соединительный разъем P1
- 8 Соединительный разъем P2

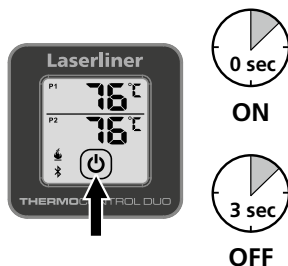
- a Показания температуры P1
- b Показания температуры P2
- c Bluetooth® включен
- d ON/OFF / подсветка экрана  
вкл./выкл.
- e Магнит (сзади)

## 2 Подсоединение щупов

Подключение зондов следует выполнять с учетом цветных меток.



## 3 ON/OFF



## 4 Температура внутри продукта (ориентировочные значения)

| <b>Говядина</b>  | rare | medium rare | medium | medium well | well done |
|--|------|-------------|--------|-------------|-----------|
| Антрекот / Рибай Стейк   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Вырезка  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Вырезка (целиком)  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Говяжий фарш   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Грудинка (говяжья, телячья),<br>Мякоть задней части  |      |             |        |             | 90°C      |
| Кострец  |      |             |        |             | 90°C      |
| Лопатка  |      |             | 60°C   |             | 73°C      |
| Медальоны  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Ромштекс   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Ростбиф  | 53°C |             | 60°C   |             |           |
| Ростбиф из спинной мякоти  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Стейк (Фланк стейк, Флэт айрон, стейк Нью-Йорк, Филадельфия, Портерхаус, Рамп стейк, Сирлоин, Скерт, Тибоун) | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Стейк из вырезки   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Трай-тип ростбиф   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Турнедо  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Шатобриан  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |

| <b>Свинина</b>                         | rare | medium rare | medium | medium well | well done |
|--|------|-------------|--------|-------------|-----------|
| Вырезка                                |      |             | 62°C   |             | 65°C      |
| Касселер                               |      |             | 58°C   |             | 66°C      |
| Колбаска из сырого фарша для жарки     |      |             |        | 68°C        |           |
| Корейка                                |      |             | 68°C   |             |           |
| Леберкезе (мясной хлеб)                |      |             |        |             | 72°C      |
| Медальоны, молочный поросенок          |      |             | 65°C   |             |           |
| Окорок                                 |      |             | 67°C   |             | 75°C      |
| Ошеек                                  |      |             |        |             | 73°C      |
| Рваная свинина (Pulled Pork)           |      |             |        |             | 95°C      |
| Ребрышки / Свиные ребрышки (Спер рибс) |      |             |        |             | 87°C      |
| Рулька, жареная                        |      |             |        |             | 83°C      |
| Свиная отбивная без косточки           |      |             | 62°C   |             | 68°C      |
| Свиная отбивная с косточкой            |      |             | 62°C   |             | 78°C      |
| Свиной фарш                            |      |             | 62°C   | 68°C        | 75°C      |

| <b>Ягненок</b>  | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
|---|------|----------------|--------|----------------|--------------|
| Баранина (фарш), каре ягненка   | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Жаркое «Корона»   | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ножка ягненка (без костей, свернутая)   | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ножка ягненка (разделка Butterfly)  | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Отбивная из ягненка (филейная или спинно-реберная часть)  | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ягненок   |      |                |        |                | 82°C         |
| <b>Птица</b>  | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
| Грудка утки (без косточки)  |      |                | 65°C   |                | 73°C         |
| Грудка цесарки  |      |                |        |                | 70°C         |
| Гусь  |      |                | 78°C   |                | 91°C         |
| Жареная индейка   |      |                |        |                | 70°C         |
| Индейка (целая, не фаршированная)   |      |                |        |                | 85°C         |
| Индюк (целый, не фаршированный)   |      |                |        |                | 85°C         |
| Ножка вареной или жареной птицы<br>Drumsticks (с косточкой), цыпленок<br>(целый окорочок, грудка, крыло, бедро),<br>грудка индейки (без косточки) |      |                |        |                | 73°C         |
| Страус, стейк из вырезки  |      |                |        |                | 58°C         |
| Утка (целая)  |      |                |        |                | 83°C         |
| Цыпленок  |      |                |        |                | 85°C         |
| Цыпленок (целый)  |      |                |        |                | 83°C         |
| <b>Рыба</b>   | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
| Красный берикс, меч-рыба, сибас   |      |                |        |                | 57°C         |
| Красный окунь   |      |                |        |                | 55°C         |
| Креветка, морской черт, тунец, судак  |      |                |        |                | 62°C         |
| Морской черт (до прозрачности)  |      |                |        |                | 58°C         |
| Палтус, лосось  |      |                |        |                | 60°C         |
| Форель  |      |                |        |                | 65°C         |
| Щука  |      |                |        |                | 63°C         |

## **Индикация HI / Lo**

Если измеренная температура превышает допустимые границы, на дисплее появляется индикация HI (выше нормы) или Lo (ниже нормы).

## Передача данных

Прибор снабжен интерфейсом Bluetooth®\*, позволяющим осуществлять передачу данных по радиоканалу на мобильные устройства с интерфейсом Bluetooth®\* (например, на смартфоны, планшеты).

Обязательные системные условия для соединения по протоколу Bluetooth®\* перечислены по адресу <http://laserliner.com/info?an=ble>

Устройство может устанавливать связь по протоколу Bluetooth®\* с любыми устройствами, совместимыми с Bluetooth 4.0.

Радиус действия до оконечного устройства составляет макс. 10 м и в значительной мере зависит от окружающих условий, например, толщины и состава стен, источников радиопомех, а также от характеристик приема / передачи оконечного устройства.

После включения прибора функция Bluetooth®\* активна сразу и постоянно, т.к. радиосистема рассчитана на очень низкое энергопотребление.

Мобильное устройство может подключаться к включенному измерительному прибору с помощью приложения.

## Приложение (App)

Для работы с Bluetooth®\* требуется специальное приложение. Его можно скачать с соответствующих сайтов, где ведется продажа приложений, в зависимости от конкретного оконечного устройства:



Не забудьте включить интерфейс Bluetooth®\* мобильного устройства.

После запуска приложения и включения функции Bluetooth®\* можно устанавливать соединение между мобильным устройством и измерительным прибором. Если приложение обнаруживает несколько активных измерительных приборов, выберите подходящий.

При следующем запуске соединение с этим измерительным прибором будет устанавливаться автоматически.

\* Словесный знак Bluetooth® и логотип являются зарегистрированными товарными знаками Bluetooth SIG, Inc.

## **Автоматическое отключение**

Прибор выключается автоматически через 20 минут простоя. Если активировано подключение к Bluetooth<sup>®\*</sup>, прибор не отключается автоматически.

---

## **Фоновая подсветка**

Касанием кнопки можно включить фоновую подсветку. В целях экономии заряда батареи подсветка автоматически отключается через 20 секунд.

---

## **Опасно! Мощные магнитные поля**

Мощные магнитные поля могут оказывать вредное воздействие на людей с активными медицинскими имплантатами (например, кардиостимуляторами) и электромеханические приборы (например, магнитные карты, механические часы, приборы точной механики, жесткие диски).

В отношении воздействия мощных магнитных полей на людей следует соблюдать соответствующие действующие в конкретной стране нормы и правила, например, правила отраслевых страховых обществ V11 §14 „Электромагнитные поля“ в Германии.

Во избежание опасных помех между магнитами и соответствующими чувствительными имплантатами и приборами всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 30 см.

---

## **Информация по обслуживанию и уходу**

Все компоненты очищать слегка влажной салфеткой; не использовать чистящие средства, абразивные материалы и растворители.

Перед длительным хранением прибора обязательно вынуть из него батарею/батареи. Прибор хранить в чистом и сухом месте.

## Технические характеристики

|   |  |
|---|--|
| Точность /<br>Диапазон измерений                  | ± 1°C (0°C ... 100°C)<br>± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C)<br>± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C)<br>± 5°C (200°C ... 300°C)   |
| Рабочие условия                                   | 0°C ... 50°C, Влажность воздуха макс. 80% гН,<br>без образования конденсата, Рабочая высота<br>не более 2000 м над уровнем моря  |
| Условия хранения                                  | - 10°C ... 70°C,<br>Влажность воздуха макс. 80% гН   |
| Эксплуатационные<br>характеристики<br>радиомодуля | Интерфейс Bluetooth LE 4.x; Диапазон частот:<br>Диапазон ISM (промышленный, научный и<br>медицинский диапазон) 2400-2483.5 МГц,<br>40 каналов; Излучаемая мощность: макс. 10 мВт;<br>Полоса частот: 2 МГц; Скорость передачи данных<br>в бит/с: 1 Мбит/с; Модуляция: GFSK / FHSS |
| Питающее напряжение                               | 1 x 3V CR2032  |
| Продолжительность<br>эксплуатации                 | 150 ч  |
| Размеры (Ш x В x Г)                               | 135 x 40 x 80 мм   |
| Вставной датчик                                   | 90 мм, ø 2,5 / 4 мм  |
| Вес   | 145 г (с батареей)   |

Подлежит техническим изменениям без предварительного извещения. 20W09

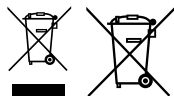
## Правила и нормы ЕС и утилизация

Прибор выполняет все необходимые нормы, регламентирующие свободный товарооборот на территории ЕС.

Данное изделие представляет собой электрический прибор, подлежащий сдаче в центры сбора отходов и утилизации в разобранном виде в соответствии с европейской директивой о бывших в употреблении электрических и электронных приборах.

Другие правила техники безопасности и дополнительные инструкции см. по адресу:

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



**!** Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та брошуру «Інформація про гарантії та додаткові відомості», яка додається, та ознайомтесь з актуальними даними та рекомендаціями за посиланням в кінці цієї інструкції. Дотримуйтесь настанов, що в них містяться. Цей документ зберігати та докладати до лазерного пристрою, віддаючи в інші руки.

## **Функція / застосування**

ThermoControl Duo — це професійний термометр для контролю температури всередині продуктів з різних сортів м'яса, птиці та риби в процесі приготування на грилі, доведення до готовності та смаження. Через додаток, що входить до комплекту поставки, можна вводити попередньо задане значення температури всередині продукту, індивідуальну температуру або певний час.

## **Загальні вказівки по безпеці**

- Використовуйте прилад виключно за призначеннями в межах заявлених технічних характеристик.
- Не призначений для областей застосування, пов'язаних з небезпекою вибуху, або медичних діагностичних вимірювань.
- Вимірювальні прилади і приладдя до них — не дитяча іграшка. Зберігати у недоступному для дітей місці.
- Переробки та зміни конструкції приладу не дозволяються, інакше анулюються допуск до експлуатації та свідоцтво про безпечність.
- Не наражайте прилад на механічне навантаження, екстремальну температуру, вологість або сильні вібрації.
- Забороняється експлуатація приладу при відмові однієї чи кількох функцій або при низькому рівні заряду елемента живлення.
- Вимірювальний прилад не можна використовувати в закритій духовці.
- Після кожного використання слід ретельно очищати датчик.
- Прилад не є водонепроникним. При зануренні вимірювального щупа відстань до з'єднувального роз'єму має становити приблизно 10 мм.
- Вимірювальний щуп не можна використовувати за умови впливу джерела сторонньої напруги.
- Небезпека травмування! Гострі вимірювальні наконечники можуть спричинити травмування!

**!** Вимірювальні наконечники та кольорова оболонка проводів можуть сильно нагріватися. Слід одягати захисні рукавички або рукавички для гриля.

## Правила техніки безпеки

Обращение с електромагнітним излучением

- Вимірювальний прилад відповідає вимогам і обмеженням щодо електромагнітної сумісності згідно директиви ЄС 2014/30/EU, яка підпадає під дію директиви ЄС про радіообладнання 2014/53/EU.
- Необхідно дотримуватися локальних експлуатаційних обмежень, наприклад, в лікарнях, літаках, на заправних станціях або поруч з людьми з електрокардіостимулятором. Існує можливість негативного впливу або порушення роботи електронних пристроїв / через електронні пристрої.
- При використанні в безпосередній близькості від ліній високої напруги або електромагнітних змінних полів результати вимірювань можуть бути неточними.

## Вказівки з техніки безпеки

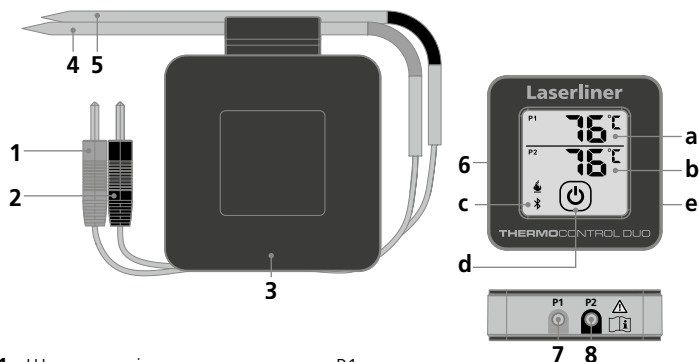
Поводження з джерелами електромагнітного випромінювання радіочастотного діапазону– Измерительный прибор снабжен радиоинтерфейсом.

- Вимірювальний прилад обладнаний системою передачі даних по радіоканалу.
- Вимірювальний прилад відповідає вимогам і обмеженням щодо електромагнітної сумісності та електромагнітного випромінювання згідно директиви ЄС про радіообладнання 2014/53/EU.
- Компанія Umarex GmbH & Co. KG гарантує, що тип радіообладнання ThermoControl Duo відповідає основним вимогам та іншим положенням директиви ЄС про радіообладнання 2014/53/EU (RED).  
З повним текстом декларації відповідності ЄС можна ознайомитися за адресою: <http://laserliner.com/info?an=AGQ>

## 1 Встановити батарея

Відкрити відсік для батарейок і вкласти батарея згідно з символами. Слідкувати за полярністю.

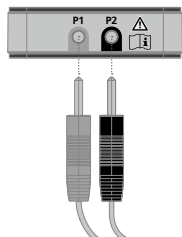




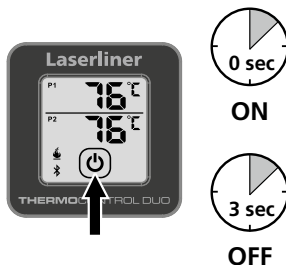
- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Штекер вимірювального проводу P1</li> <li>2 Штекер вимірювального проводу P2</li> <li>3 Котушка для намотування вимірювальних проводів</li> <li>4 Щуп P1</li> <li>5 Щуп P2</li> <li>6 Батарейний відсік (задня сторона)</li> <li>7 З'єднувальний роз'єм P1</li> <li>8 З'єднувальний роз'єм P2</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a Показники температури P1</li> <li>b Показники температури P2</li> <li>c Bluetooth® активовано</li> <li>d ON/OFF / Увімкнення та вимкнення задньої підсвітки</li> <li>e Магніт (задня сторона)</li> </ul> |
|---|---|

## 2 Під'єднання щупів

Під'єднання щупів слід виконувати з урахуванням колірних міток.



## 3 ON/OFF



## 4 Температура всередині продукту (орієнтовні значення)

| <b>Яловичина</b>   | rare | medium rare | medium | medium well | well done |
|--|------|-------------|--------|-------------|-----------|
| Антрекот / Рибай Стейк   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Вирізка  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Вирізка (цілком)   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Грудинка (яловича, теляча),<br>М'якоть задньої частини   |      |             |        |             | 90°C      |
| Кострець   |      |             |        |             | 90°C      |
| Лопатка  |      |             | 60°C   |             | 73°C      |
| Медальйони   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Ромштекс   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Ростбіф  | 53°C |             | 60°C   |             |           |
| Ростбіф зі спинної м'якоти   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Стейк (Фланк стейк, Флет айрон, стейк<br>Нью-Йорк, Філадельфія, Портерхаус,<br>Рамп стейк, Сірлоін, Скерт, Тібоун) | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Стейк з вирізки  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Трай-тип ростбіф   | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Турнедо  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Шатобріан  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |
| Яловичий фарш  | 48°C | 54°C        | 60°C   | 65°C        | 68°C      |

| <b>Свинина</b>                        | rare | medium rare | medium | medium well | well done |
|---------------------------------------|------|-------------|--------|-------------|-----------|
| Вирізка                               |      |             | 62°C   |             | 65°C      |
| Касселер                              |      |             | 58°C   |             | 66°C      |
| Ковбаска з сирого фаршу для смаження  |      |             |        | 68°C        |           |
| Корейка                               |      |             | 68°C   |             |           |
| Леберкезе (м'ясний хліб)              |      |             |        |             | 72°C      |
| Медальйони, молочне порося            |      |             | 65°C   |             |           |
| Окіст                                 |      |             | 67°C   |             | 75°C      |
| Ошийок                                |      |             |        |             | 73°C      |
| Рвана свинина (Pulled Pork)           |      |             |        |             | 95°C      |
| Реберця / Свинячі реберця (Спер рібс) |      |             |        |             | 87°C      |
| Рулька, смажена                       |      |             |        |             | 83°C      |
| Свиняча відбивна без кісточки         |      |             | 62°C   |             | 68°C      |
| Свиняча відбивна з кісточкою          |      |             | 62°C   |             | 78°C      |
| Свинячий фарш                         |      |             | 62°C   | 68°C        | 75°C      |

| <b>Ягня</b>  | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
|--|------|----------------|--------|----------------|--------------|
| Відбивна з ягняти (філейна або спинно-реберна частина) | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ніжка ягняти (без кісток, згорнута)                    | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ніжка ягняти (оброблення Butterfly)                    | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Печеня «Корона»  | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |
| Ягня   |      |                |        |                | 82°C         |
| Ягня (фарш), каре ягняти                               | 48°C | 54°C           | 60°C   | 65°C           | 68°C         |

| <b>Птиця</b>  | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
|---|------|----------------|--------|----------------|--------------|
| Грудка качки (без кісточки)   |      |                | 65°C   |                | 73°C         |
| Грудка цесарки  |      |                |        |                | 70°C         |
| Гусак   |      |                | 78°C   |                | 91°C         |
| Індик (цілий, не фарширований)  |      |                |        |                | 85°C         |
| Індичка (ціла, не фарширована)  |      |                |        |                | 85°C         |
| Качка (ціла)  |      |                |        |                | 83°C         |
| Курча   |      |                |        |                | 85°C         |
| Курча (ціле)  |      |                |        |                | 83°C         |
| Ніжка вареної або смаженої птиці<br>Drumsticks (з кісточкою), курча<br>(ціле стегенце, грудка, крило, стегно),<br>грудка індички (без кісточки) |      |                |        |                | 73°C         |
| Смажена індичка   |      |                |        |                | 70°C         |
| Страус, стейк з вирізки   |      |                |        |                | 58°C         |

| <b>Риба</b>                            | rare | medium<br>rare | medium | medium<br>well | well<br>done |
|--|------|----------------|--------|----------------|--------------|
| Креветка, морський чорт, тунець, судак |      |                |        |                | 62°C         |
| Морський чорт (до прозорості)          |      |                |        |                | 58°C         |
| Палтус, лосось                         |      |                |        |                | 60°C         |
| Форель                                 |      |                |        |                | 65°C         |
| Червоний берікс, меч-риба, сібас       |      |                |        |                | 57°C         |
| Червоний окунь                         |      |                |        |                | 55°C         |
| Щука                                   |      |                |        |                | 63°C         |

## 5 Індикація HI / Lo

Якщо виміряна температура перевищує допустимі межі, на дисплеї з'являється індикація HI (вище норми) або Lo (нижче норми).

## Передача даних

Прилад має функцію Bluetooth®\*, що дозволяє передавати дані на мобільні пристрої з інтерфейсом Bluetooth®\* (наприклад, смартфони, планшети) через канали радіозв'язку.

Системні вимоги для підключення Bluetooth®\* див. на сайті <http://laserliner.com/info?an=ble>

Пристрій може встановити і підтримувати з'єднання з іншими пристроями з Bluetooth версії 4.0.

Максимальний діапазон вимірювань становить 10 м від приладу і в значній мірі залежить від місцевих факторів, таких, як, наприклад, товщина та склад стін, джерела радіоперешкод, характеристики передачі та приймальні властивості приладу.

Bluetooth®\* після увімкнення залишається активованим, тому що функціонування системи радіозв'язку забезпечується дуже низьким рівнем енергоспоживанням.

Мобільний пристрій можна підключити до увімкненого вимірювального приладу за допомогою додатка.

## Додаток (App)

Для використання функції Bluetooth®\* потрібен додаток. Додаток можна завантажити у відповідних магазинах мобільних додатків (залежно від пристрою):



**!** Переконайтеся в тому, що інтерфейс Bluetooth®\* мобільного пристрою є включеним.

Після запуску програми і активації функції Bluetooth®\* може бути встановлений зв'язок між мобільним пристроєм і вимірювальним приладом. Якщо додаток виявляє кілька активованих приладів, слід обрати відповідний прилад.

Під час наступного запуску відбудеться автоматичне підключення до обраного приладу.

\* Товарний знак Bluetooth® і логотип є зареєстрованими товарними знаками компанії Bluetooth SIG, Inc.

## **Автоматичне вимкнення**

Прилад вимикається автоматично через 20 хвилин простою. Якщо активовано з'єднання з Bluetooth<sup>®\*</sup>, прилад не вимикається автоматично.

---

## **Фонове підсвічування**

Дотиком кнопки можна увімкнути фонове підсвічування. З метою економії заряду батарея підсвічування автоматично вимикається через 20 секунд.

---

## **Небезпека впливу сильного магнітного поля**

Сильні магнітні поля можуть спричинити шкідливий вплив на людей з електронними імплантатами (наприклад, з кардіостимуляторами) та на електромеханічні пристрої (наприклад, на карти з магнітним кодом, механічні годинники, точну механіку, жорсткі диски).

Необхідно враховувати і дотримуватися відповідних національних норм і положень щодо впливу сильних магнітних полів на людей, наприклад, у Федеративній Республіці Німеччині приписи галузевих страхових товариств BGV B11 §14 „Електромагнітні поля“.

Щоб уникнути перешкод через вплив магнітних полів, магніти завжди повинні знаходитися на відстані не менше 30 см від імплантатів і пристроїв.

---

## **Інструкція з технічного обслуговування та догляду**

Всі компоненти слід очищувати зволоженою тканиною, уникати застосування миючих або чистячих засобів, а також розчинників. Перед тривалим зберіганням слід витягнути елемент (-ти) живлення. Зберігати пристрій у чистому, сухому місці.

## Технічні дані

|   |   |
|---|---|
| Точність /<br>Діапазон вимірювання              | ± 1°C (0°C ... 100°C)<br>± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C)<br>± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C)<br>± 5°C (200°C ... 300°C)  |
| Режим роботи                                    | 0°C ... 50°C, Вологість повітря max. 80% rH,<br>без конденсації, Робоча висота max. 2000 м<br>над рівнем моря (нормальний нуль)   |
| Умови зберігання                                | -10°C ... 70°C,<br>Вологість повітря max. 80% rH  |
| Експлуатаційні<br>характеристики<br>радіомодуля | Інтерфейс Bluetooth LE 4.x; Частотний<br>діапазон: ISM діапазон; 2400-2483.5 MHz,<br>40 каналів; Дальність передачі сигналу:<br>max. 10 mW; Діапазон: 2 MHz;<br>Швидкість передачі даних: 1 Mbit/s;<br>Модуляція: GFSK / FHSS |
| Живлення  | 1 x 3V CR2032   |
| Тривалість експлуатації                         | 150 годин   |
| Розміри (Ш x В x Г)                             | 135 x 40 x 80 мм  |
| Всунувий щуп                                    | 90 мм, ø 2,5 / 4 мм   |
| Маса  | 145 г (з батареєю)  |

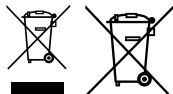
Право на технічні зміни збережене. 20W09

## Нормативні вимоги ЄС й утилізація

Цей пристрій задовольняє всім необхідним нормам щодо вільного обігу товарів в межах ЄС.

Згідно з європейською директивою щодо електричних і електронних приладів, що відслужили свій термін, цей виріб як електроприлад підлягає збору й утилізації окремо від інших відходів.

Детальні вказівки щодо безпеки й додаткова інформація на сайті: <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](mailto:info@laserliner.com)

Rev20W09

Umarex GmbH & Co. KG

Donnerfeld 2

59757 Arnsberg, Germany

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

[www.laserliner.com](http://www.laserliner.com)



**Laserliner**