



Электронный термометр, Основное применение для семейного повара, за пределами путешествия барбекю



Характеристика:

- 1.Measurement: -50 °C до 300 °C (-58 ° F до 572 ° F)
- 2.Measuring точность: дисплей ± 0,1 Degree.-50 °C до 20 °C (-58 ° F до -4 ° F): ± 2degree
-20 °C до 200 °C (-4 ° F до 392 ° F): ± 1degree
200 °C до 300 °C (392 ° F до 572 ° F): ± 2degree ~ ± 5degree
- 3.Waterproof
- 4.LCD значение температуры дисплей
- 5.Holding значение температуры дисплей
- 6.Auto выключения

Операция:

1. Нажмите клавишу ON / OFF один раз, дисплей будет отображать все сегменты, после одного второго дисплея measuring температуры и снова нажмите кнопку, будет де выключить.
- 2.when дисплей на нормальном состоянии, пресс-HOND Ключ измерение температуры не будет Холдинг не изменение, нажмите кнопку еще раз, холдинг государство будет возвращение к нормальное состояние измерения температуры
- 3.At нормальном состоянии, нажмите клавишу MAX / MIN, там будет Будет отображаться максимальное значение в памяти, нажмите кнопку еще раз,

Отображается наименьшее значение памяти

4.At нормально, нажмите клавишу C / F, на экран будет выведена

Температура по Цельсию степени к градус Фаренгейта

5.Change батарею, откройте крышку батарейного причину, как следовать

Проект, батареи клеток и тип для

Барбекю форма температура reference:

Тип мяса может быть выбран температуры Forachieving вкус.

Meat	Raw		Medium raw		Medium		Well done	
	°C	° F	°C	° F	°C	° F	°C	° F
Beef	140	284	145	293	160	320	171	307.8
Lamb			151	303.8	160	320	171	307.8
Pork							171	307.8
Chicken							180	356
Turkey							180	356

Теплый и уведомление:

1.Do не барбекю вместе пищу, нужно только измерения

2.Do не трогать стальной трубы, когда измерение только сейчас завершена

3.Hold очистка и он будет мыть стальной трубы кипяченой водой до и после использовано