



## Electron Thermometer, Hauptsächliche Verwendung für Familien kochen, draußen Reise Grill



### Feature:

- 1.Measurement Bereich: -50 °C bis 300 °C (-58 ° F bis 572 ° F)
- 2.Measuring Genauigkeit:  $\pm 0,1$  Display Degree.  
-50 °C bis 20 °C (-58 ° F bis -4 ° F):  $\pm 2$ degree  
-20 °C bis 200 °C (-4 ° F bis 392 ° F):  $\pm 1$  Grad  
200 °C bis 300 °C (392 ° F bis 572 ° F):  $\pm 2$ degree ~  $\pm 5$ degree
- 3.Waterproof
- Anzeige 4.LCD Temperaturwert
- 5.Holding Display Temperaturwert
- 6.Auto Abschaltung

### Betrieb:

1. Drücken Sie die ON / OFF-Taste einmal, zeigt das Display angezeigt werden alle Segmente, nach einer Sekunde Anzeige measuring Temperatur, und drücken Sie die Taste erneut, wird es de ausschalten.
- 2.when, das Display auf Normalzustand, drücken Sie die HOND Taste die Messtemperatur wird halten werden, um nicht Änderung, drücken Sie erneut die Haltezustand wird Rückkehr in sein Normalzustand des Temperaturmess
- 3.At Normalzustand, drücken Sie die Taste MAX / MIN, wird es Seien angezeigt höchsten Wert im Speicher, drücken Sie erneut,

Angezeigt niedrigsten Wert-Speicher

4. At normal, drücken Sie die C / F-Taste, es wird angezeigt Temperatur von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit

5. Ändern die Batterie, öffnen Sie das Batterie Ursache wie folgt Entwurf ist der Batteriezelle und die Tätigkeit Barbecue reference Temperaturform:

Fleischart wird ausgewählt Temperatur werden Forachieving Geschmack.

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

### Warm und Hinweis:

1. Do nicht zusammen grillen Nahrung, brauchen Sie nur die Messung

Das Stahlrohr nicht Note 2. Do, wenn die Messung nur abgeschlossen

3. Halten Clearing und es wird waschen Sie das Stahlrohr mit gekochtem Wasser vor und nach gebrauchten