



Electron Termómetro, Mayor uso de cocinera de la familia, fuera barbacoa viajes



Característica:

- Gama 1.Measurement: -50 °C a 300 °C (-58 ° F a 572 ° F)
- Exactitud 2.Measuring: display $\pm 0,1$ Degree.
- 50 °C a 20 °C (-58 ° F a -4 ° F): ± 2 degree
- 20 °C a 200 °C (-4 ° F a 392 ° F): ± 1 grado
- 200 °C a 300 °C (392 ° F a 572 ° F): ± 2 degree ~ ± 5 degree
- 3.Waterproof
- 4.LCD indicación del valor de temperatura
- 5.Holding valor de temperatura de visualización
- Poder 6.Auto off

Operación:

1. pulse la tecla ON / OFF una vez, la pantalla mostrará todos los segmentos, después de un segundo measuing pantalla temperatura, y pulse la tecla de nuevo, habrá des apagar.
2. cuando la pantalla está en estado normal, pulse el HOND clave de la temperatura de medición será la celebración de ninguna cambio, pulse de nuevo, el estado de sujeción serán de vuelta a estado normal de medición de la temperatura
- 3.At estado normal, pulse la tecla MAX / MIN, habrá Sé valor más alto que se muestra en la memoria, pulse de nuevo, Aparece Memoria valor más bajo

4. At normal, pulse la tecla C / F, no se mostrará
 Temperatura de grados Celsius a Fahrenheit grado
 5. Cambie la batería, abra la causa de la batería como sigue
 Draft, la batería es del tipo celular y para
 Barbacoa forma temperatura reference:

Tipo de carne se puede seleccionar la temperatura Forachieving gusto.

Meat	Raw		Mediulm raw		Medium		Well doue	
	℃	° F	℃	° F	℃	° F	℃	° 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

Cálido y notificación:

1. Do no la barbacoa juntos la comida, sólo es necesario medir
2. Do no tocar el tubo de acero cuando la medición se acaba de completarse
- Claro 3. Sujete y será lavar el tubo de acero por el agua hervida antes y después de su uso