Thermomètre électronique, Utilisation importante pour cuisinière de la famille, à l'extérieur barbecue de Voyage

Caractéristique:

gamme de 1.Measurement: -50 ℃ à 300 ℃ (-58 ° F à 572 ° F)
Précision 2.Measuring: affichage ± 0,1
Degree.-50 ℃ à 20 ℃ (-58 ° F à -4 ° F): ± 2degree
-20 ℃ à 200 ℃ (-4 ° F à 392 ° F): ± 1 degré
200 ℃ à 300 ℃ (392 ° F à 572 ° F): ± 2degree ~ ± 5degree
3.Waterproof
affichage de la valeur de température de 4.LCD
5.Holding valeur de température d'affichage
puissance hors 6.Auto

Opération:

1. appuyez sur la touche ON / OFF une fois, l'écran affiche tous les segments, après une seconde measuing d'affichage la température, et appuyez à nouveau sur la touche, il y aura dé éteindre.

2. Lorsque l'écran est allumé état normal, appuyez sur la HOND touche la température de mesure tiendra à pas changement, appuyez à nouveau, l'état de maintien sera retour à état normal de mesure de la température

3.At état normal, appuyez sur la touche MAX / MIN, il y aura Soyez plus haute valeur affiché en mémoire, appuyez à nouveau,

Affiché le plus bas Memory valeur
4.At normale, appuyez sur la touche C / F, il sera affiché
Température de degré Celsius en Fahrenheit degré
5. Changer la batterie, ouvrir la cause de la batterie comme suivre
Projet, la batterie est du type cellulaire et de
Barbecue formulaire de température reterence:

Type de viande peut être choisi température Forachieving goût.

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

Chaleureux et avis:
1.Do pas Barbecue ensemble nourriture, seulement besoin de mesure
2.Do pas toucher le tube en acier lorsque la mesure est juste maintenant terminée
3.Hold compensation et il sera laver le tube en acier par de l'eau bouillie avant et après utilisé