



## Electron Termometro, Uso maggiore per cuoco di famiglia, fuori barbecue viaggio



### Caratteristica:

- Gamma 1.Measurement: -50 °C a 300 °C (-58 ° F a 572 ° F)
- Precisione 2.Measuring: visualizzazione  $\pm 0.1$  Degree.
- 50 °C a 20 °C (-58 ° F a -4 ° F):  $\pm 2$ degree
- 20 °C a 200 °C (-4 ° F a 392 ° F):  $\pm 1$ degree
- 200 °C a 300 °C (392 ° F a 572 ° F):  $\pm 2$ degree ~  $\pm 5$ degree
- 3.Waterproof
- 4.LCD valore di temperatura Display
- 5.Holding valore di temperatura Display
- Potenza 6.Auto off

### Operation:

1. Premere il tasto ON / OFF una volta, il display visualizzerà tutti i segmenti, dopo un secondo measuring visualizzazione temperatura, e premere nuovamente il tasto, ci saranno de spegnere.
2. Quando il display è acceso stato normale, premere il HOND chiave la temperatura misura terrà a nessuno cambiamento, premere nuovamente, lo stato di partecipazione sarà di ritorno a normale stato di misurazione di temperatura
- 3.At stato normale, premere il tasto MAX / MIN, ci sarà Essere di nuovo visualizzato il valore più alto in memoria, stampa, Mostrato valore minimo di memoria

4. At normale, premere il tasto C / F, ci sarà visualizzato

Temperatura da gradi Celsius a Fahrenheit

5. Modificare la batteria, aprire la causa batteria come seguire

Draft, la batteria è celle e del tipo per il

Barbecue forma temperatura reference:

Tipo di carne sarà possibile la temperatura selezionata Forachieving gusto.

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

### **Caldo e comunicazione:**

1. Do non il barbecue insieme cibo, solo bisogno di misura

2. Do non toccare il tubo di acciaio quando la misura è solo ora completata

Compensazione 3. Hold e sarà lavare il tubo d'acciaio da acqua bollita prima e dopo usato