



Electron Thermometer, Major gebruik voor familie kok, buiten reizen barbecue



Feature:

- 1.Measurement: -50 °C tot 300 °C (-58 ° F tot 572 ° F)
- 2.Measuring nauwkeurigheid: weergave $\pm 0,1$ Degree.-50 °C tot 20 °C (-58 ° F tot -4 ° F): ± 2 degree
-20 °C tot 200 °C (-4 ° F tot 392 ° F): ± 1 degree
200 °C tot 300 °C (392 ° F tot 572 ° F): ± 2 degree ~ ± 5 degree
- 3.Waterproof
- 4.LCD vertoningstemperatuur waarde
- 5.Holding vertoningstemperatuur waarde
- 6.Auto uitschakeling

Operation:

1. Druk op de ON / OFF-toets eenmaal, zal het scherm weer te geven alle segmenten, na een tweede beeldscherm measuing temperatuur, en druk nogmaals op de toets drukt, zal er Dè uitschakelen.
2. Wanneer het scherm is op de normale toestand, drukt u op de HOND sleutel het meten temperatuur zal houden tot geen wijzigen, drukt u nogmaals, het bedrijf staat zal terugkeren naar zijn normale toestand van de temperatuur meten
- 3.At normale staat, drukt u op de MAX / MIN-toets, zal er Zijn weergegeven hoogste waarde in het geheugen, drukt u nogmaals, Weergegeven laagste waarde Geheugen

4. At normaal, druk op de C / F-toets, er wordt weergegeven
Temperatuur van graden Celsius naar graden Fahrenheit
5. Kies de batterij, opent u de batterij oorzaak als volgt
Ontwerp, is de batterij cel en het type voor
Barbecue referentie temperatuur vorm:

Type vlees kan worden gekozen temperatuur Forachieving smaak.

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 en aankondiging:

1. Do niet barbecue samen eten, hoeft alleen het meten
2. Do de stalen buis niet aan wanneer de meting is nu net afgerond
3. Hold clearing en het zal wassen de stalen buis door gekookt water voor en na de gebruikte