



Electron Termômetro, Maior uso para cozinheiro da família, do lado de fora barbecue viagens



Feature:

- 1.Measurement gama: -50 °C a 300 °C (-58 ° F a 572 ° F)
- 2.Measuring precisão: 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 degree
200 °C a 300 °C (392 ° F a 572 ° F): ± 2 degree ~ ± 5 degree
- 3.waterproof
- 4.LCD indicação do valor de temperatura
- 5.Holding indicação do valor de temperatura
- 6.Auto power off

Operação:

1. Pressione a tecla ON / OFF uma vez, a tela exibirá todos os segmentos, após um segundo measuring exibição temperatura, e pressione a tecla novamente, não irá tirar a desligar.
2. Quando a tela está em estado normal, pressione o HOND chave a temperatura de medição estará realizando a nenhum mudança, pressione novamente, o estado de exploração será de retorno para estado normal de medição de temperatura
- 3.At estado normal, pressione a tecla MAX / MIN, haverá Seja mais alto valor exibido na memória, pressione novamente,

Exibido valor mais baixo de memória

4.At normal, pressione a tecla C / F, não será exibida

Temperatura de graus Celsius para graus Fahrenheit

5.Change a bateria, abra a causa da bateria, siga

Draft, a bateria é de célula e do tipo de

Churrasco forma temperatura reterence:

Tipo de carnes irá podem ser selecionados temperatura Forachieving gosto.

Meat	Raw		Mediulm raw		Medium		Well doue	
	°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

Quente e aviso:

1.Do não churrasco juntos comida, só precisa de medição

2.Do não tocar no tubo de aço quando a medição só agora está concluída

Clearing 3.Hold e vai ser lavar o tubo de aço por água fervida antes e depois de usado