INSTRUTHERM

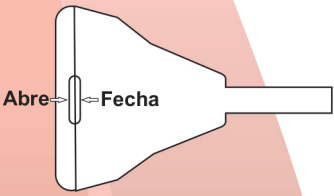
Instruções

Características

- Faixa de medição: -50°C a 300°C (-58°F a 572°F)
- Display: LCD de 20mm x 9mm, 4 dígitos
- Resolução: 0,1°C/ °F
- Exatidão: ±1°C (-20°C a 200°C)
  ±2°F (-4°F a 392°F)
  ±2°C / 4°F para as demais faixas.
- Alimentação: 1 Bateria LR44 de 1,5V
- A prova d'água (IP67)
- Função HOLD (congela as leituras)
- Desligamento automático
- Protetor da haste com clip para bolso
- Dimensões:
  Haste: Ø4mm x 120mm
  Instrumento: Ø37mm x Ø 14mm x 120mm
  Peso: 25g

Operação

1. Pressione "ON/OFF" para ligar a unidade. A tela LCD ligará, apresentará todas as opções e então mostrará a temperatura atual do sensor. Para desligar, pressione o botão "ON/OFF" novamente.
2. O sensor está programado para ler a temperatura em Celsius. Para alterar para Farenheit, pressione o botão "C/F".
3. Para medir a temperatura, insira o sensor na parte mais grossa do alimento.
4. Função Hold. Antes de retirá-lo do alimento, pressione o botão "HOLD". Ele manterá a leitura de temperatura, até que pressionado novamente.
5. A temperatura interna atual do alimento será apresentada na tela LCD.
6. O equipamento desligará automaticamente após 45 minutos se nenhum botão for pressionado.
7. Para substituir a bateria, abra o compartimento de bateria como observado abaixo. O tipo de bateria é LR44.



Referência de temperatura de churrasco.
Selecione o tipo de carne e a prontidão para que sua carne seja feita com perfeição.

Carne	Mal passado		Mal passado médio		No ponto		Bem passado	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
Bife	60	140	63	145	71	160	77	170
Cordeiro			63	145	71	160	77	170
Porco					71	160	77	170
Frango							77	170
Peru							77	170
Peixe							77	170

Acompanhe a Instrutherm nas redes sociais

Telefone: (11) 2144-2800
E-mail: instrutherm@instrutherm.com.br
Site: www.instrutherm.com.br