

BT TDP 4E



Manual Técnico

Descrição

Termômetro espeto -50 a +300°C.

Operações

- Pressione a tecla ON/OFF, o visor exibirá todos os segmentos, depois de um segundo o visor mostra a temperatura medida. Pressione a tecla novamente para desligar.
 - Quando o visor estiver no estado normal, pressione a tecla HOLD para travar a temperatura, pressione novamente para voltar ao estado normal.
 - No estado normal, pressione a tecla MAX/MIN. O visor exibe a mais alta temperatura registrada, pressione novamente para exibir a mais baixa temperatura registrada.
 - No funcionamento normal, pressione a tecla °C/°F o visor altera a unidade de medida entre graus Celsius e Fahrenheit.
- RESET - Pressione e segure a tecla de Máxima ou de Mínima até aparecer _ _ _ .
- Troca da bateria. O tipo de bateria é LR1130 ou AG13.

Dados Técnicos

Range:	-50 a 300°C (-58 a 572°F)
Resolução:	0,1°C;
Precisão:	-50 a -20°C (-58 a -4°F) +/- 2 graus -20 a 200°C (-4 a 392°F) +/- 1 grau 200 a 300°C (392 a 572°F) +/- 2 graus

Funções

- Visor LCD
- Quatro operações diferentes
- Memorização dos valores Max/Min
- Travamento da temperatura do visor
- Leitura em °C ou °F
- Desliga automaticamente

Referência de temperatura de churrasco

Carne e tipos de comida com temperaturas selecionadas para manter o paladar.

Carne	Crú		Meio crú		Mal passado		Ao ponto	
	°C		°C		°C		°C	
Boi	140	284	145	293	160	320	171	307,8
Cordeiro			151	303,8	160	320	171	307,8
Porco							171	307,8
Frango							180	356
Perú							180	356