

Fiche Technique

Thermomètre Digital Résistant à l'eau
Référence 91000-051/F

Caractéristiques

- -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (0+100°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (+32+212°F) sinon $\pm 3^{\circ}\text{C}/\pm 5^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 125 mm - \varnothing 3.5 mm
- MAX/MIN
- Étanche IP 65
- 1 pile LR44
- En blister French Cooking



*Ne pas forcer la sonde. Ne pas utiliser à l'intérieur d'un four.
Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
Ne pas laver au lave vaisselle.
Si l'affichage devient faible, remplacez la pile en faisant attention à bien resserrer les vis.*

Mode d'emploi

Ce thermomètre résistant à l'eau vous permet de surveiller la température de cuisson de vos viandes.

MISE EN FONCTION

Pour allumer ou éteindre le thermomètre appuyer sur [ON/OFF]

SÉLECTION DE L'UNITÉ DE MESURE

Pour choisir l'unité de mesure désirée appuyer sur [°C/°F] au dos du thermomètre.

FONCTION MAXIMA MINIMA.

Appuyez sur [MAX/MIN] pour lire la température maximum relevée. Appuyez sur [MAX/MIN] encore une fois pour lire la température minimum relevée.

Appuyez à nouveau sur [MAX/MIN] pendant 3 secondes pour annuler la mémoire.

Alla France

Z.I. du Bompas - 13, rue du Bompas - Chemillé - 49120 Chemillé-en-Anjou - FRANCE
Tél. + 33 (0)2 41 30 55 08 - Fax +33 (0)2 41 30 34 67

www.allafrance.com


Alla France