

# Ficha técnica

Termómetro Digital Impermeable  
con Número Individual y Certificado de Precisión  
Referencia 91000-065/CC-ca

## Especificaciones

- -50+200°C / -58+392°F
- Resolución : 0.1°
- **Precisión Garantizada EN13485** : ±0.5°C (-20+100°C)  
±1°F (-4+212°F) si no ±1°C/±2°F
- Sonda de acero inoxidable : 120 mm - Ø2.5 mm
- Punta muy fina Ø2 mm
- Impermeable IP 67
- Retención de datos
- botón de reinicio
- Limpieza en lavavajillas
- Compatible con la inducción
- Con certificado de garantía de precisión
- 1 pila LR44
- En caja



No forzar la sonda.  
No usar dentro de un horno o de un microondas.  
Si la pantalla se vuelve oscura instale una pila nueva.

## Modo de empleo

Este termómetro, completamente impermeable, le permite vigilar la temperatura de cocción de la carne.

### PUESTA EN MARCHA

Pulse "⏻" para encender o apagar el termómetro.

### SELECCIÓN DE LA UNIDAD DE TEMPERATURA

Pulse [°C/°F] al dorso del termómetro para seleccionar la unidad de temperatura.

### RETENCIÓN DE DATOS

Pulse [HOLD] para mantener la temperatura : el simbolo de temperatura parpadea.

Pulse [HOLD] de nuevo para restablecer la temperatura en la pantalla.

### REINICIALIZACIÓN DEL TERMÓMETRO

Si hay problemas de funcionamiento, pulse [RESET] al dorso del termómetro para reinicializar.

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](http://www.allafrance.com)

  
France