

Fiche Technique

Thermomètre Digital Étanche
avec Numéro Individuel & Certificat de Précision
Référence 91000-065/CC-ca

Caractéristiques

- -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- **Précision Garantie EN13485** : $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (-20+100°C)
 $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-4+212°F) sinon $\pm 1^{\circ}\text{C}/\pm 2^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 120 mm - $\varnothing 2.5$ mm
- Pointe très fine $\varnothing 2$ mm
- Étanche IP 67
- Maintien des données
- Bouton de ré-initialisation
- Lavable au lave-vaisselle
- Compatible avec induction
- Avec certificat de précision garantie
- 1 pile LR44
- En boîte



*Ne pas forcer la sonde. Ne pas mettre à l'intérieur d'un four.
Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
Si l'affichage devient faible remplacez la pile.*

Mode d'emploi

Ce thermomètre parfaitement étanche, vous permet de surveiller la température de cuisson de vos viandes.

MISE EN FONCTION

Pour allumer ou éteindre le thermomètre appuyer sur "⏻".

SÉLECTION DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

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

MAINTIEN DES DONNÉES

Appuyez une fois sur [HOLD] pour maintenir la température affichée : le symbole de température clignotera. Appuyez de nouveau sur [HOLD] pour rétablir l'affichage.

RÉINITIALISATION

Pour tout réinitialiser, appuyer sur [RESET] au dos du thermomètre.

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


France