

# Ficha técnica

Termómetro eléctrico de inmersión  
Para cocción al vacío  
Referencia 91000-030/CSV

## Especificaciones

- 0+95°C / (203°F)
- Resolución : 0.1°
- Precisión : ±0.5°C
- Alarma
- Timer
- Luz en la pantalla
- Arreglar la temperatura
- Circulador de acero inoxidable
- Volumen máximo : 20 litros
- Tasa de circulación: 10 l/ minuto
- Cable : 125 cm
- 220-240V / 50Hz / 1300W
- En caja



## Modo de empleo

Sumerge la parte de acero inoxidable del termómetro o "circulador" en el agua. El nivel del agua debe encontrarse entre las marcas MIN y MAX indicadas en la parte frente del circulador.

### Modo de uso

Para encender el termómetro, pulse el botón  en la pantalla durante ± 3 segundos.

Para cambiar del °C al °F, pulse simultáneamente sobre los botones  y  durante 2 segundos.

### Cocción de los alimentos

Pulse lentamente , el agua empieza a calentarse y a circular. Cuando llega a la temperatura programada, una alarma le avisa todos los 3 segundos. Pulse dos veces en  para cancelar la alarma. Puede poner en el recipiente los alimentos al vacío. Arregle el tiempo de cocción con el botón de ajuste. Cuando se acaba el tiempo, el termómetro sonará. Saque los alimentos, apague el termómetro, en pulse  durante 5 segundos.

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