

Fiche Technique

Thermomètre électrique à immersion
Pour cuisson sous-vide
Référence 91000-030/CSV

Caractéristiques

- 0+95°C / (203°F)
- Résolution : 0.1°
- Précision : ±0.5°C
- Alarme
- Timer
- Rétro-éclairage
- Réglage du temps et de la température
- Circulateur en acier inoxydable
- Volume maximum : 20 litres
- Taux de circulation : 10 litres/minute
- Câble : 125 cm
- 220-240V / 50Hz / 1300W
- En boîte





Maintient l'eau à
température
constante

Mode d'emploi


Plongez la partie inox du thermomètre ou « circulateur ». Le niveau de l'eau doit se situer entre les marques MIN et MAX indiquées sur le devant du « circulateur ».



Mise en marche

Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation  de l'écran durant ± trois secondes.

Pour passer du °C au °F appuyez sur les boutons  et  en même temps durant deux secondes.

Cuisson des aliments

Appuyez sur , l'eau commence à chauffer et à circuler. Quand elle arrive à la température programmée, une alarme vous prévient toutes les trois secondes.

Appuyez deux fois sur  pour annuler l'alarme. Vous pouvez placer dans le récipient les aliments sous vide. Réglez le temps de cuisson avec le bouton de réglage. Quand le temps de cuisson est écoulé, le thermomètre sonne. Retirez la nourriture, éteignez l'appareil en restant appuyé sur  5 secondes.

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