

Scheda Tecnica

Termometro digitale
Per cottura sottovuoto
Codice 91000-030/CSV

Caratteristiche




- 0+95°C / (203°F)
- Risoluzione : 0.1°
- Precisione : ±0.5°C
- Allarme
- Timer
- Retroilluminazione del display
- Manopola di controllo temperatura
- Base in acciaio inossidabile
- Volume massimo : 20 litri
- Velocità di circolazione: 10 litri / minuto
- Cavo : 125 cm
- 220-240V / 50Hz / 1300W
- In scatola






Utilizzo

Immergere la parte del termometro in acciaio inossidabile, o « circolatore ». Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i segni MAX e MIN indicati sul davanti del « circolatore ».

Funzionamento

Per accendere il termometro, premere il pulsante frontale  per circa 3 secondi. Per scegliere l'unità di temperatura (°C o °F) mantenere la pressione contemporaneamente su   per circa 2 secondi.

Cottura degli alimenti

Premere il tasto  : l'acqua inizia a scaldarsi e a circolare. Un allarme suonerà ogni tre secondi quando si è raggiunta la temperatura programmata. Per annullare l'allarme premere due volte . Posizionare nel contenitore il cibo sotto-vuoto. Con il bottone di regolazione impostare il tempo di cottura. Il termometro suonerà quando il tempo di cottura è trascorso. Rimuovere il cibo, per spegnere l'apparecchio, mantenere la pressione su  per circa 5 secondi.

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