

Fiche Technique

Thermomètre Étanche
Référence 91000-055/F

Caractéristiques

- -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20+120°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-4+248°F)
sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}/\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 120 mm - Ø 2.5 mm
- Maintien des données
- Étanche IP67
- Lavable au lave-vaisselle
- Compatible avec induction
- 1 pile LR44 non fournie
- En blister French Cooking



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 MESURE

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

MAINTIEN DES DONNÉES AFFICHÉES

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.



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.