

Ficha técnica

Termómetro Impermeable
Referencia 91000-055/F

Especificaciones

- t -50+200°C / -58+392°F
- t Resolución : 0.1°
- t Precisión : ±1°C (-20+120°C) / ±2°F (-4+248°F)
si no ±2°C/±4°F
- t Sonda pinchadora inoxidable : 120 mm - Ø 2.5 mm
- t Retención de datos
- t Impermeable IP67
- t Limpieza en lavavajillas
- t Compatible con la inducción
- t 1 pila LR44
- t En blister French Cooking



Modo de empleo

Este termómetro, completamente impermeable, le permite vigilar la temperatura de cocción de la carne.

PUESTA EN MARCHA

Pulse "⏻" para encender y apagar el termómetro.

SELECCIÓN DE LA UNIDAD DE TEMPERATURA

Pulse [°C/°F] al dorso del termómetro para seleccionar la unidad de medición.

RETENCIÓN DE DATOS

Pulse [HOLD] para mantener la temperatura: el símbolo de temperatura parpadea.

Pulse [HOLD] de nuevo para restablecer la temperatura en la pantalla.

REINICIALIZACIÓN D EL TERMÓMETRO

Si hay problemas de funcionamiento, pulse [RESET] al dorso del termómetro para reinicializar.



*No forzar la sonda. No usar dentro de un horno . No usar dentro de un micro ondas.
Si la pantalla se vuelve oscura instale una pila nueva.*

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