Fiche Technique

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





Maintient l'eau à température constante

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
- IP X7
- Câble : 125 cm
- 220-240V / 50Hz / 1300W
- En boîte

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 SET 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 SET 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