

Fiche Technique

Thermomètre Digital Étanche avec Numéro Individuel & Certificat de Précision

Référence 91000-065/CC-ca

Caractéristiques

- -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision Garantie : $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (-20+100°C)
 $\pm 1^{\circ}\text{F}$ (-4+212°F) sinon $\pm 1.5^{\circ}\text{C}/\pm 2.7^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 120 mm - $\varnothing 2.5$ mm
- Pointe très fine $\varnothing 2$ mm
- Étanche IP 67
- Lavable au lave-vaisselle.



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 TEMPÉRATURE

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

MAINTIEN DES DONNÉES

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.