

# Fiche Technique

Thermomètre Étanche  
Référence 91000-055/F

## Caractéristiques

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

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](http://www.allafrance.com)

  
Alla France