

Code MATFER 250522

THERMOMETRE DIGITAL RE ETALONNABLE

Amplitude : -50 +200°C / -58+392°F
 Résolution de l'affichage : 0.1°
 Précision : +/- 0.5°C (-20+150°C) sinon +/-2°C
 Fonctions : MAX/MIN – DATA HOLD
 Sonde inox perçante : 125 mm Ø 3.5 mm
 Câble : 2 m
 Pile : 1.5V type AAA
 Température de stockage : Entre 0 et 50°C



Thermomètre digital avec fonction de re-étalonnage

- F** Ne pas forcer la sonde.
Ne pas utiliser à l'intérieur d'un four.
- !** Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
Ne pas laver au lave vaisselle.

Pile: 1,5 Volt type AAA/UM4 ou équivalent
 Sonde: INOX 125 mm.

La mise en marche et l'arrêt s'effectuent en appuyant sur "ON/OFF".
 En appuyant sur "°C/°F", vous choisissez l'unité de mesure.

Mémoire Maximum/Minimum

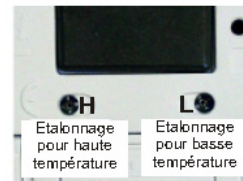
Appuyer sur [MAX/MIN]. La lecture maximum s'affichera et le symbole MAX clignotera. Appuyer à nouveau sur [MAX/MIN] La lecture minimum s'affichera et le symbole MIN clignotera. Appuyer encore 1 fois sur [MAX/MIN] pour revenir à l'affichage normal. Appuyer simultanément sur [MAX/MIN] et [ON/OFF] pour vider la mémoire

Enregistrement des données

Appuyer une fois sur [HOLD] pour maintenir la lecture affichée. Le symbole de température clignotera. Appuyer à nouveau sur [HOLD] pour revenir à l'affichage normal.

Reétalonnage au point 0°C : vous obtenez facilement la température précise de 0°C dans de la glace fondante faite avec de l'eau distillée. Immergez la sonde du thermomètre dans la glace fondante et laissez la température se stabiliser. Si vous constatez une dérive, ajustez la visse « L » au dos de l'instrument avec un tournevis pour réétalonner le thermomètre à 0°C .

Reétalonnage au point 195°C : la température de 195°C ne peut être atteinte que dans un bain thermostaté fiable. Immergez la sonde du thermomètre dans le bain et laissez la température se stabiliser. Si vous constatez une dérive, ajustez la visse « H » au dos de l'instrument avec un tournevis pour ré-étalonner le thermomètre à 195°C .



Nettoyer la sonde après chaque mesure. Quand la lecture MAX/MIN s'affiche ou quand la fonction HOLD est activée, le thermomètre ne peut pas être éteint. Si l'affichage s'affaiblit, changer la pile.

VOS TESTS DE CUISSON		YOUR COOKING TESTS		SUS PRUEBAS DE COCCION		IHRE KOCHTESTE	
VIANDE	MEAT	CARNE	FLEISCH	°C	°F	°C	°F
				date test 1	date test 2	date test 3	date test 4
Boeuf saignant		carne de vacca poco hecha	nicot gare Och	50			
	Beef rare			122	//	//	//
Boeuf à point		carne de vacca en su punto	gare Och	65			
	Beef Med-Lay of Lamb		Hammsteake	149	//	//	//
Veau		ternera	Knob	70			
	veal			158	//	//	//
Boeuf well		carne de vacca ben hecha corado	surgepöckeltes Och	75			
Agneau	Beef-well-Lamb		Lamb	167	//	//	//
Jambon		Jambon	Schinken	80			
	Ham			176	//	//	//
Volaille - Porc		Ave - carno	Geflügel- Schwein	85			
	Poultry-pork			185	//	//	//

CE THERMOMETRE PEUT AUSSI SERVIR A D'AUTRES APPLICATIONS.
 THIS THERMOMETER CAN BE USED FOR OTHER APPLICATIONS
 MAN KANN AUCH DIESES THERMOMETER FÜR ANDEREN ANWENDUNGEN BENUTZEN
 ESTE TERMOMETRO PUEDE SER USADO PARA OTRAS APLICACIONES