



Insteekthermometer

- Digitaal
- LCD-Display
- Meetbereik: -50°C ~ + 150°C
- Lengte RVS voeler: ca. 110 mm
- Nauwkeurigheid:
 - +/- 1°C in het bereik van -50°C do + 100°C
 - +/- 2°C in het bereik van -100°C do + 200°C
- Batterijen: 1 x 1,5V
- Afmetingen: Ø 35,5 mm x 138,7 mm (H)

A293.043

Zet de thermometer aan, steek hem in het gerecht en lees de gemeten temperatuur af.

Reinig de thermometer met de hand. Dompel de knop niet onder. Hardnekkige vetvlekken op de pen kunt u verwijderen met een schuursponsje of zachte staalwol.

LET OP: doe de thermometer tijdens het koken niet in het gerecht. Stel de thermometer niet bloot aan extreme temperatuurverschillen.

De knop H/T dient voor het opslaan van de temperatuur. De temperatuur wordt in het geheugen van de thermometer opgeslagen door langere tijd op deze knop te drukken. Als u de knop opnieuw kort indrukt, wordt de opgeslagen waarde getoond.