



Einstech-Thermometer

- Digitalthermometer
- LCD-Display
- Temperaturmessbereich: -50°C ~ + 150°C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm
- Genauigkeit:
 - +/- 1°C im Bereich von -50°C bis + 100°C
 - +/- 2°C im Bereich von -100°C bis + 200°C
- Batterie: 1 x 1,5V
- Abmessungen: Ø 35,5 mm x 138,7 mm (H)

A293.043

Das Thermometer einschalten, in die Lebensmittel einstecken und Temperatur-Messergebnis ablesen.

Thermometer von Hand waschen. Den Knopf nicht eintauchen. Hartnäckige Fettflecken auf dem Schaft können mit einem Scheuerschwamm oder feiner Stahlwolle entfernt werden.

ACHTUNG: Beim Kochen das Thermometer nicht in den Lebensmitteln lassen. Keinen extremen Temperaturschwankungen aussetzen.

Der **H/T Knopf** dient zur Speicherung der Temperatur. Durch längeres Drücken dieses Knopfes wird die Temperatur gespeichert. Durch ein erneutes kurzes Drücken wird die Speicherung angezeigt.