

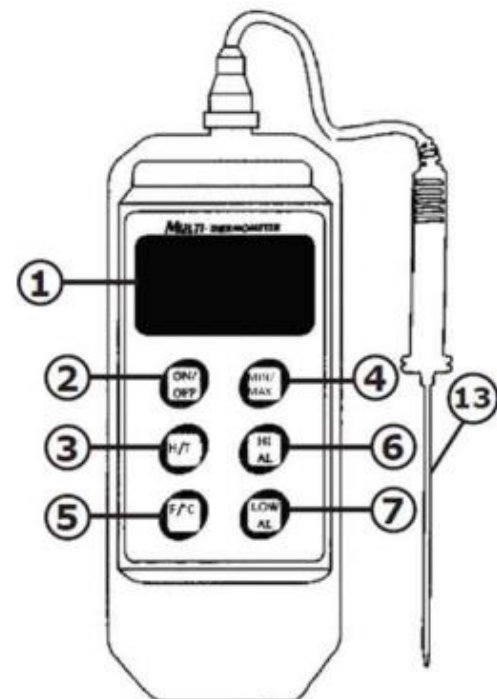
## Thermomètre digital avec alarme

### Spécifications

- Intervalle de température : -50°C à +300°C (-58°F à +572°F)
- Résolution : 0,1° pour -19,9° de +199,9°C, autrement 1°.
- Précision :
  - +/- 1°C entre 30°C et +150°C (+/- 1,8°F entre -22°F et +302°F)
  - +/- 1°C entre +151°C et +250°C, autrement > +/- 2°C (+/- 1,8°F entre + 303°F et +482°F, autrement > +/- 4°F).
- Batteries : 2 x 1,5 Volt – piles « AAA » (ou équivalent)

### Description des fonctions

Numéro	Touche	Fonction
1	Affichage LCD	
2	ON/ OFF	Touche marche/ arrêt
3	H/T (HOLD)	Clignote sur l'affichage pour fixer les valeurs.
4	MAX/ MIN	Poussez une fois pour faire apparaître la température minimale mesurée, poussez encore une fois pour faire apparaître la température maximale mesurée. L'appareil se met automatiquement en mode de lecture de la température après 3 secondes.
5	°F/°C	Pour choisir l'échelle désirée, annule également la fonction alarme.
6	HI AL	Appuyer cette touche jusqu'à la température maximum désirée. Si la température mesurée excède ce chiffre un signal d'alarme retentit.
7	LOW AL	Appuyer cette touche jusqu'à la température minimum désirée. Si la température mesurée est plus basse que ce chiffre un signal d'alarme sera donné.
13	Capteur avec manche	



## Fonctionnement

---

- Déballiez le thermomètre,
- Dévissez et enlevez le couvercle du compartiment pour l'alimentation et placez 2 piles « AAA » (ou équivalents).
- Remettez et revissez le couvercle du compartiment pour l'alimentation.
- Démêlez le câble qui relie le capteur de température : le thermomètre est prêt à être utilisé.
- Remplacez les piles si une indication de tension basse apparaît sur l'écran.

## Recommandations

---

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats, vous devez plonger au moins 1 cm de la pointe du capteur de température dans le liquide à mesurer.
- Retirez les piles si l'appareil ne sera pas utilisé pendant un laps de temps supérieur à 1 mois.
- Le thermomètre ne peut pas être utilisé ou placé dans une espace de haute température ou un four à micro-ondes.
- **Ne jamais immerger le capteur complètement !**

*Saveur-Bière*

*132, Rue du chemin Vert – CRT n°3*

*59273 – Fretin, France*

[contact@saveur-biere.com](mailto:contact@saveur-biere.com)

*+33 (0)3.20.73.47.76*