

Garantie un An Limitée

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat.

FR

Si une réparation ou un service sous garantie est nécessaire, veuillez contacter le service client par téléphone ou courriel pour des instructions sur la manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

Cette garantie vous donne droit à des dispositions légales et certains droits supplémentaires selon l'État où vous êtes domicilié.

Service Client

Téléphone : 1-877-515-7797 (US & CA seulement)
33-975-129-576(France)

Email : service@buythermopro.com

Heures : Tous les jours ouvrés de 8:00 AM à 8:00 PM
la semaine de (États - Unis et Canada
uniquement)
Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00
PM à 12:00 PM(France)

ThermoPro



Model No.: TP-04

Cook Like A Pro Every Time!
Digital Food Thermometer

English..... 2 Français..... 18

V20190321 EN FR

A propos de ce manuel



These operating instructions are to be considered a component of the device.

Please read the safety instructions and the operating instructions carefully before use. Keep these instructions for renewed use at a later date. When the device is sold or given to someone else, the instruction manual must be provided to the new owner/user of the product.

This product is intended only for private use. It was developed as an electronic medium for the use of multimedia services.

General Warnings



RISK OF CHOKING!

Keep packaging material, like plastic bags and rubber bands, out of the reach of children, as these materials pose a choking hazard!



RISK OF ELECTRIC SHOCK!

This device contains electronic components that operate via a power source (batteries) Children should only use the device under adult supervision. Only use

the device as described in the manual; otherwise, you run the risk of an electric shock!



RISK OF CHEMICAL BURN!

Leaking battery acid can lead to chemical burns. Avoid contact of battery acid with skin, eyes and mucous membranes. In the event of contact, rinse the affected region immediately with a plenty of water and seek medical attention.



RISK OF FIRE/EXPLOSION!

Do not expose the device to high temperatures. Use only the recommended batteries. Do not short-circuit the device or batteries, or throw them into a fire. Excessive heat or improper handling could trigger a short-circuit, a fire or an explosion.



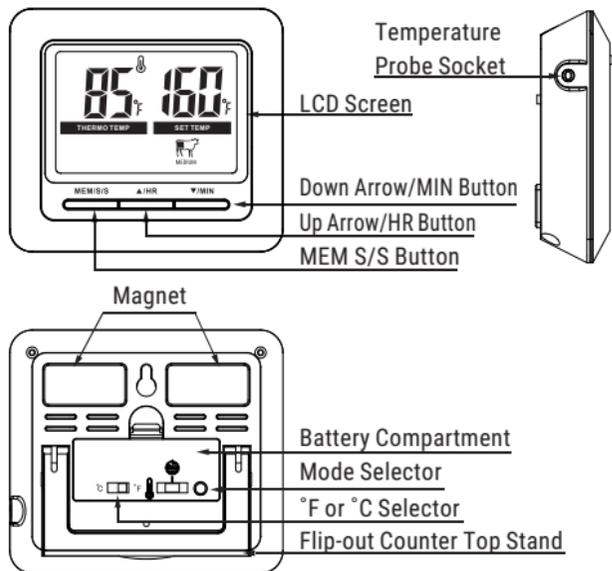
NOTE!

Do not disassemble the device. In the event of a defect, please contact your dealer. The dealer will contact the Service Centre and can send the device in to be repaired, if necessary.

Protect the device from severe shocks!

The manufacturer is not liable for damage related to improperly installed batteries.

Key Definition



Keys Definition

- 1. Temperature Probe Socket:** Firmly Insert temperature probe into this socket to measure meat temperature.
- 2. LCD Screen:** Displays meat temperature and set temperature while in cook mode. Displays countdown/up when in timer mode.
- 3. MEM/S/S Button:** Press the MEM button while in

cook mode to enable the option to adjust quick temperature settings. Press again to save selection. Press the S/S button when in timer mode to begin the count-down timer. Press the S/S button to pause or restart the timer. When the countdown timer hits 0:00 press the S/S button to silence the unit.

- 4. Up Arrow/HR Button:** Press the up arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the up arrow to set your desired cooking temperature while in manual temperature setting. Press the HR button to set hours while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
- 5. Down Arrow/ MIN Button:** Press the down arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the down arrow to set your desired cooking temperature while in the manual temperature setting. Press the MIN button to set minutes while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
- 6. °F or °C Selector:** Move the switch towards °F or °C, depending on how you would like your temperature displayed.
- 7. Mode Selector:** Move the position of the selector to select cook mode, timer mode or power off the

device.

8. Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on counter for easy viewing.

9. Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, a refrigerator.

10. Battery Compartment: Remove battery cover to insert 1 AAA battery.

Note: This unit is designed to remotely monitor cooking progress. Do not remove the probe during cooking. The internal temperature will be displayed on the remote unit outside of the oven.

Features and Specifications

- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 23-hour, 59-minute countdown timer.
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable.
- Temperature range of probe*: 32°F to 482°F (0°C to 250°C).
- Temperature tolerance of internal food reading**:
+/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Temperature readings in °F or °C.

- Flip-out counter top stand and magnet.
- Uses one AAA battery (included).

* The probe is not designed to perform as an oven thermometer. If probe is not inserted into food, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will be accurate to within 1°F to 5°F (0.5°C to 2.7°C).

Battery Installation/Set Up

- Slide open the battery compartment door at the back of the unit.
- Insert one (1) AAA battery according to the polarity markings.
- Replace the battery compartment door.
- Remove the printed vinyl label from the LCD screen.

Important Notes/Warning

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not touch hot probe or wire with bare hands or just after cooking. Always wear a heatresistant glove.
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause wire to deteriorate.

- When not in use, slide the mode selector switch to the off position 0 to conserve the battery.
- Be sure to use a good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.
- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 716°F (380°C).
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: HHH for temperatures above range and L L L for temperatures below range.

Operating Instructions

Using the Cooking Thermometer

- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe and cable in water. The probe/cable connection is not waterproof.
- Plug the temperature probe into the socket on the right side of the main unit.
- Make sure the probe cable is free of knots.
- Make sure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the base unit. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show LLL.)
- Slide the switch on the back of the base unit to display the temperature in °F or °C.
- Slide the mode selector switch to the cook position “🍲”.
- You will see two temperatures on the LCD display. On the left is the actual temperature reading as measured by the temperature probe and on the right is the set temperature. The default reading is 212°F.
- Set your desired cooking temperature by choosing Quick Temperature Setting or Manual Temperature

Setting. (see Section **Quick Temperature Setting and Manual Temperature Setting**)

- Insert the tip of the temperature probe at least 5 cm/2" into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The base unit must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probe.
- To prevent damage to the base unit, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. To stop the alert, either slide the mode selector switch to 0 or disconnect the temperature probe from the base unit and the alarm will stop within 30 seconds.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cable from the base unit. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or

just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.

Quick Temperature Setting

Your digital cooking thermometer is programmed with preset temperatures for various cooking levels; poultry (165°F), beef well (170°F), veal/pork (170°F), beef medium(160°F), ham(160°F)and beef rare/fish(145°F).

Follow these steps:

- Press the MEM button.
- Press "▲" or "▼" to select your food type.
- Press MEM to confirm and lock in the setting.

NOTE: You can make manual adjustments to the preset temperatures by pressing "▲" or "▼". Press and hold the button for fast setting.

Preset Temperature Cooking Chart:

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Rare	145°F/63°C
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) –Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	160°F/71°C
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) –Well Done	170°F/77°C
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170°F/77°C
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	165°F/74°C

Manual Temperature Setting

- For manual setting, press “▲” or “▼” to set your desired cooking temperature.
- Refer to the ‘Preset Temperature Cooking Chart’ for recommended internal temperatures.

Countdown Timer

Your countdown timer can be used whether the thermometer is in operation or not.

- Slide the mode selector switch on the back of the base unit to the timer position .
- Press HR to set the hours and MIN to set the minutes.
- Press S/S (start/stop) to start the countdown timer. The colon between hours and minutes will flash.
- When the timer gets to 0:00, the alarm will sound. Press S/S to silence the alarm. This unit has a timing memory and will automatically display the original timer setting when S/S is pressed to silence the alarm.
- To clear the time, press the HR and MIN buttons at the same time. You can pause the timer while it is running by pressing S/S. Press S/S again to restart the timer.

- If you are using the timer and thermometer at the same time, you may slide the selector switch back to the cook position during the timing session to view the cooking temperatures. The timer will continue the countdown.

Cleaning and Care

- Unit is not waterproof. Do not expose plug of probe or plugin hole to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.
- The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- Do not submerge the base unit in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.

Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies with the basic requirements and applicable regulations of the EMC Directive 2014/30/EU. The complete declaration of conformity can be found at: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

Disposal



Meaning of the “Dustbin” Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



CAUTION: Batteries/rechargeable batteries must not be disposed of with household waste!

- The batteries must be removed from the appliance.
- Take spent batteries to the appropriate collection

point or to a dealer.

- Your town or local authority can provide information about public collection points.

This symbol can be found on batteries/rechargeable batteries which contain hazardous:



- Pb = contains lead
- Cd = contains cadmium
- Hg = contains mercury
- Li = contains lithium

Limited One-Year Warranty

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of one year, from date of purchase.

Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Customer Service by phone or email for instructions on how to pack and ship the product to ThermoPro.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Customer Service

Telephone: 1-877-515-7797(USA & Canada only)
44-203-769-1321(UK)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST(USA & Canada only)
Weekdays 1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)

ThermPro



Modèle No.: TP-04

Cuisiner comme un chef en tout temps!
Thermomètre numérique pour Aliments

A propos de ce manuel



Le present mode d'emploi doit etre considere commefaisant partie integrante de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement lesconsignes de securite et le mode d'emploi.

Conservez celui-ci afin de pouvoir le reutiliser ulterieurement le cas echeant. En cas de revente ou de cession de l'appareil, le mode d'emploi doit etre remis a tout proprietaire ou utilisateur suivant du produit.

Ce produit est exclusivement destine pour un usage prive. Il a ete concu comme un media electronique capable d'utiliser des services multimedias.

Consignes générales de sécurité



RISQUE D'ETOUFFEMENT!

Maintenez les enfants eloignes des materiaux d'emballage(sacs plastiques, bandes en caoutchouc, etc.) ! RISQUE D'ETOUFFEMENT!



RISQUE D'ELECTROCUTION!

Cet appareil contient des pieces electroniques raccordees a une source d'alimentation electrique

(batteries). Ne jamais laisser les enfants manipuler l'appareil sans surveillance! L'utilisation de l'appareil doit se faire exclusivement comme décrit dans ce manuel, faute de quoi un RISQUE D'ELECTROCUTION peut exister!



RISQUE DE BLESSURE !

L'écoulement de l'électrolyte d'une batterie peut entraîner des blessures par brûlure due à l'acidité du produit! Evitez tout contact de l'électrolyte avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec l'acide, rincez abondamment et immédiatement les parties du corps concernées en utilisant de l'eau claire et consultez un médecin dans les meilleurs délais.



RISQUE D'EXPLOSION/D'INCENDIE!

Ne pas exposer l'appareil à des températures trop élevées. N'utilisez que les batteries conseillées. L'appareil et les batteries ne doivent pas être court-circuités ou jetés dans le feu! Toute surchauffe ou manipulation inappropriée peut déclencher court-circuits, incendies voire conduire à des explosions!



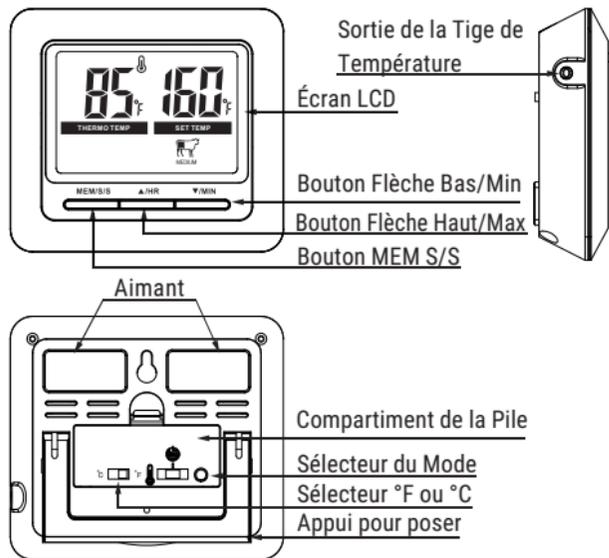
REMARQUE!

Ne pas démonter l'appareil ! En cas de défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé. Celui-ci prendra contact avec le service client pour, éventuellement, envoyer l'appareil en réparation.

Ne pas exposer l'appareil aux chocs!

Le fabricant recuse toute responsabilité en cas de dommage résultant d'une alimentation électrique inappropriée due à des batteries mal insérées!

Aperçu de l'Appareil



Aperçu de l'Appareil

- 1. Temperature Probe Socket:** Insérez la tige de température dans cette ouverture pour mesurer la température de la viande.
- 2. Écran LCD:** Affiche la température de la viande et la température calculée en mode cuisine. Affiche le compte à jusqu'à mode de minuterie.

- 3. Bouton MEM/S/S:** Appuyez sur le bouton MEM en mode cuisine pour que l'option ajuste les paramètres de température rapide. Appuyez à nouveau pour sauvegarder la sélection. Appuyez sur le bouton S/S en mode minuteur pour démarrer le compte à rebours. Appuyez sur le bouton S/S pour arrêter ou redémarrer le minuteur. Quand le minuteur atteint 0:00 appuyez sur le bouton S/S pour éteindre la sonnerie.

- 4. Bouton Flèche Haut/HR:** Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton HR pour paramétrer les heures avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les boutons MIN et HR.

- 5. Bouton Flèche Bas/MIN:** Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton MIN

pour paramétrer les minutes avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les boutons MIN et HR.

6. Sélecteur °F/°C: Poussez le bouton vers °F ou °C, selon votre choix d'unité.

7. Mode Sélecteur: Poussez le bouton du sélecteur pour choisir le mode de cuisson, le mode minuteur ou éteindre l'appareil.

8. Appui pour poser: Pour pouvoir poser l'appareil sur le plan de travail pour une utilisation facilitée.

9. Aimants: Pour pouvoir accrocher l'appareil sur une surface en métal. Par exemple, un réfrigérateur.

10. Compartiment de la pile : Enlevez le cache du compartiment pour insérer une pile AAA.

Note: Cet appareil est conçu pour contrôler le processus de cuisson. Ne pas enlever la tige pendant la cuisson. La température interne sera affichée sur l'unité à l'extérieur du four.

Fonctionnalités et Spécificités

- Alerte programmable avec des températures prédéfinies pour des aliments spécifiques.
- Minuteur de 23 heures et 59 minutes.

- Tige de température en acier inoxydable et un câble en acier tressé.
- Températures limites de la tige*: 0°C jusqu'à 250°C (32°F à 482°F).
- Tolérance à la température de la mesure interne des aliments** : $\pm 1,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1,8^{\circ}\text{F}$).
- Mesures de la température en °C ou °F.
- Appui pour poser et aimants.
- Utilisez une pile AAA (incluse).

*La tige n'est pas conçue comme un thermomètre de four. Si la tige n'est pas insérée dans les aliments, la mesure de la température de la chaleur du four au-delà de 93°C (200 °F) sera exacte dans la limite de 0,5°C jusqu'à 2,7°C (1°F jusqu'à 5°F).

Pose de La pile/Installation

- Ouvrez le compartiment de la pile au dos de l'unité.
- Insérez une (1) pile AAA en respectant les polarités.
- Remplacez le couvercle du compartiment de la pile.
- Retirez l'étiquette en plastique imprimée de l'écran LCD.

Notes Importantes/Attention

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans un four micro-ondes.
- Gardez-le hors de la portée des enfants.
- Ne pas toucher la tige chaude ou le fil à mains nues ou juste après la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur.
- De ne pas exposer la tige directement à la flamme. Cela causerait une détérioration du fil.
- Quand vous ne l'utilisez pas, poussez le bouton de sélection. de mode vers off pour conserver la pile.
- Utilisez une pile alcaline neuve et de bonne qualité et remplacez -la souvent. Une pile faible ferait perdre à l'appareil son exactitude. Jetez les piles usagées dans les poubelles prévues à cet effet.
- Un thermomètre alimentaire peut vous aider à préparer les repas. Cependant, l'utilisation de cet appareil électrique ne prévient pas l'hygiène des matières premières ou de la préparation. Suivez toujours des techniques de préparation de plats adéquates pour limiter les risques sanitaires.
- La tige en acier inoxydable ne doit pas être exposée à des températures de four supérieures à 380°C (716°F).

- Ne laissez ni la tige ni le câble entrer en contact direct avec des éléments du four, ce qui pourrait provoquer des erreurs de mesures et/ou des dommages.
- Si la température est supérieure aux limites mesurables, l'écran LCD affichera les lettres suivantes : HHH pour une température supérieure à la limite mesurable, et LLL pour une température inférieure à la limite mesurable.

Instructions de Fonctionnement

- Pour utiliser le thermomètre alimentaire
- Nettoyez la tige de température en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez à l'eau claire. Ne pas plonger la tige et le câble dans l'eau.
- La connexion de la tige et du câble n'est pas waterproof.
- Enfoncez la tige de température dans l'ouverture sur le côté droit de l'unité principale.
- Vérifiez que la tige ne comporte pas de nœuds. Vérifiez que le capteur au bout du câble est bien enclenché dans l'unité principale. (Note : si la tige n'est pas bien installée ou est tordue, l'écran affichera LLL).

- Poussez le bouton au dos de l'unité pour afficher des températures en °F ou °C.
- Poussez le bouton du sélecteur de mode vers la position cuisson .
- Vous verrez deux températures sur l'écran LCD. A gauche est la température actuelle mesurée par la tige de température et à droite la température programmée. La mesure par défaut est 100°C (212°F).
- Choisissez votre température de cuisson en modifiant les paramètres de température rapides, ou les paramètres de température manuels. (Voir la section : paramètres de température rapides et paramètres de température manuels).
- Insérez le bout de la tige de température à au moins 5cm/2" de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, mais loin des os et des tendons.
- Placez le plat dans le four. Avant de refermer la porte du four, vérifiez que le câble soit assez lâche pour que la tige ne tombe pas du plat quand la porte du four sera fermée. L'unité principale doit être positionnée à l'extérieur du four sur une surface stable et doit être fermement connectée à la tige de température.

- Pour éviter les dommages causés à l'unité principale, elle ne doit pas être placée sur une surface chaude.
- Quand la température interne des aliments atteint celle que vous avez sélectionnée, une alerte sonore se met en marche. Pour arrêter l'alerte, poussez le bouton du sélecteur de mode vers 0 ou déconnectez la tige de température de l'unité principale et la sonnerie s'arrêtera au bout de 30 secondes.
- Avant de sortir le plat du four, déconnectez le câble en acier tressé de l'unité principale. Ne touchez ni le fil ni la tige à mains nues pendant ou après avoir cuisiné. Portez toujours des gants résistant à la chaleur.

Paramètres de Température Rapides

Vous thermomètre alimentaire digital est programmé avec des températures prédéfinies pour des niveaux variés de cuisine: volaille (74°C), boeuf bien cuit (77°C), veau/porc (77°C), bœuf à point (71°C), jambon (71°C) et bœuf rosé/poisson (145°C).

Suivez ces étapes:

- Appuyez sur le bouton MEM.

- Appuyez sur “ ▲ ” ou “ ▼ ” pour sélectionner votre type d'aliment.
- Appuyez sur MEM pour confirmer et verrouiller votre choix.

FR

Note : Vous pouvez ajuster manuellement les paramètres des températures prédéfinies en appuyant sur “ ▲ ” ou “ ▼ ” Appuyez et maintenez le bouton pour un paramétrage rapide.

Tableau des Températures de Cuisson Prédéfinies

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BOEUF ROSE	Poisson Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) - rosé	145°F/63°C
JAMBON	Plat à base d'œufs Jambon (cru) – Note : Précuit Jambon (140°F)	160°F/71°C
BOEUF A POINT	Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) – A point Porc (rôtis, steaks, brochettes, saucisses) – A point (rosé) Viandes hachées (boeuf, veau, porc)	160°F/71°C
VEAU PORC	Veau (Steaks, rôtis, parties tendres ou non) – Bien Cuit Porc (rôtis, steaks, brochettes, saucisses) – Bien Cuit	170°F/77°C
BOEUF BIEN CUIT	Boeuf (Rôtis, steaks et brochettes) – Bien Cuit	170°F/77°C
VOLAILLES	Volailles (Poulet, Dinde) – Entier Canard et Oie	165°F/74°C

FR

Paramètres de température manuels

- Pour un paramétrage manuel, appuyez sur “ ▲ ” ou “ ▼ ” pour programmer la température de cuisson désirée.
- Se référer au tableau des températures de cuisson prédéfinies pour les températures internes recommandées.

Compte à Rebours

Votre minuteur pour fonctionner uniquement comme un minuteur ou bien il peut être utilisé en même temps que la mesure de la température de cuisson.

- Poussez le bouton de sélection de mode au bas de l'unité principale vers la position minuteur .
- Appuyez sur HR pour choisir les heures et MIN pour les minutes.
- Appuyez sur S/S (Start/Stop) pour démarrer le minuteur. Les deux points entre les minutes et les heures vont clignoter.
- Quand le minuteur arrive à 0:00, l'alarme sonnera. Appuyez sur S/S pour éteindre l'alarme. L'unité garde le temps en mémoire et affichera automatiquement les paramètres de minuteur d'origine

quand S/S est enclenché pour éteindre l'alarme.

- Pour effacer le temps, appuyez sur les boutons HR et MIN en même temps.
- Vous pouvez mettre le minuteur en pause quand il fonctionne en appuyant sur S/S. Appuyez à nouveau sur S/S pour redémarrer le minuteur.
- Si vous utilisez le minuteur et le thermomètre en même temps, vous pouvez pousser le bouton du sélecteur vers la position cuisson pendant que le minuteur fonctionne pour voir les températures de cuisson. Le minuteur continuera de fonctionner.

Nettoyage et Entretien

- L'unité n'est pas waterproof. Ne pas plonger l'entrée de la tige dans le liquide, ce qui pourrait provoquer des erreurs d'affichage et une mauvaise connexion.
- La tige et le câble ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main en utilisant du savon et de l'eau chaude. Il faut bien rincer et sécher la tige avant de la ranger.
- Ne pas plonger l'unité dans l'eau ou l'exposer à des produits ménagers corrosifs. Nettoyez avec un chiffon humide.

Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive CEM 2014/30/UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

Élimination



Signification du symbole "Élimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les or-dures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.
- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.



ATTENTION : Ne jetez pas les piles/piles rechargeables avec les déchets ménagers!

- Enlevez les piles de l'appareil.
- Rapportez les piles usagées au point de collecte approprié ou à votre détaillant.
- La ville ou l'autorité locale du lieu de votre domicile peut vous donner des informations sur les points de collecte public.

Vous pouvez trouver ce symbole sur les piles/piles rechargeables qui contiennent des substances nocives:



- Pb = contient du plomb
- Cd = contient du cadmium
- Hg = contient du mercure
- Li = contient du lithium