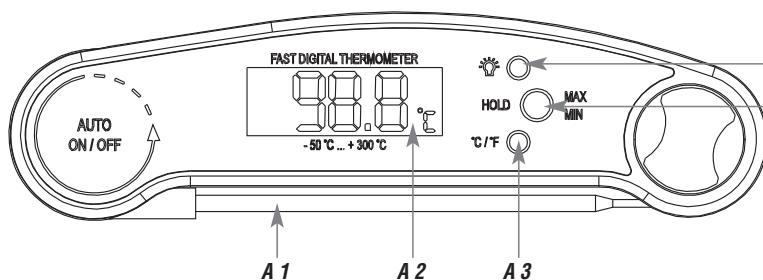


Fig. 1

**TFA**

Kat. Nr. 30.1061

Küchenthermometer-Fleischthermometer

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät aus dem Hause TFA entschieden haben.

1. Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten

- Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch. Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.
- Ebenso haften wir nicht für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich aus solchen ergeben können.
- Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!

2. Einsatzbereich und alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick

- Zur Temperaturkontrolle von Speisen und Getränken
- Klappthermometer im Taschenformat
- Edelstahl-Einstechfühler 110 mm
- Schnelle und genaue Messung
- MAX/MIN- und HOLD-Funktion
- Hintergrundbeleuchtung
- Vielseitig einsetzbar, ideal für Lebensmittel gemäß HACCP
- Integrierter Flaschenöffner als Aufhänger
- Magnethalterung

3. Zu Ihrer Sicherheit

- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung beschrieben wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke bestimmt.

Vorsicht! Verletzungsgefahr!

- Bewahren Sie das Gerät und die Batterie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren und können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinander nehmen oder aufladen. Explosionsgefahr!
- Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden.
- Beim Hantieren mit ausgelaufenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!
- Vorsicht beim Umgang mit der Einstichsonde. Das Thermometer nur eingeklappt aufbewahren.

Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Nur der Edelstahl-Einstechfühler ist hitzebeständig bis 300°C.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle, im Backofen oder Grill.
- Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Tauchen Sie das Anzeigeelement nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

4. Bestandteile (Fig. 1 + 2)

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| A 1: Einstichsonde | A 2: Display |
| A 3: °C/F Taste | A 4: HOLD/MAX MIN Taste |
| A 5: LICHT Taste | A 6: Flaschenöffner als Aufhänger |
| A 7: Batteriefach | |

5. Inbetriebnahme und Temperaturnmessung

- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie das Deckel mit Hilfe einer Münze in Pfeilrichtung (OPEN) drehen und entfernen Sie den Batterieunterbrechungsstreifen. Schließen Sie das Batteriefach wieder.
- Das Gerät schaltet sich automatisch bei einem Ausklappwinkel von 45° an. Die Sonde hat einen Ausklappwinkel bis 180°.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und die Temperatur wird angezeigt.
- Der Sensor befindet sich in der Sondenspitze.
- Zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch: Stecken Sie den Fühler mindestens 2 cm tief in die Mitte des dicksten Braten-teils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Einstichsonde einklappen und mit leichtem Druck in die dafür vorgesehene Aus-sparung einführen. Ein Klicken ist zu hören.

6. Bedienung**6.1 Hintergrundbeleuchtung**

- Drücken Sie die LICHT Taste, um die Hintergrundbeleuchtung für 5 Sekunden zu aktivieren.

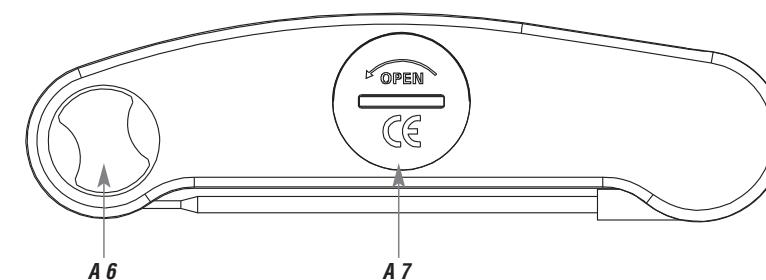
6.2 Hold-Funktion

- Drücken Sie die HOLD/MAX MIN Taste. Es wird die gemessene Temperatur festgehalten.
- Drücken Sie die HOLD/MAX MIN Taste noch einmal, gelangen Sie in den Normalmodus zurück.

6.3 MAX/MIN-Funktion

- Halten Sie die HOLD/MAX MIN Taste gedrückt. Das Gerät befindet sich im MAX/MIN-Modus.
- Im Display erscheint MAX. Es wird der höchste Temperaturwert angezeigt seit dem Einschalten des Gerätes.
- Drücken Sie die HOLD/MAX MIN Taste noch einmal. Im Display erscheint MIN. Es wird der tiefste Temperaturwert angezeigt seit dem Einschalten des Gerätes.
- Um die MAX/MIN-Werte zurückzusetzen, halten Sie die HOLD/MAX MIN Taste im MAX/MIN-Modus gedrückt.
- Drücken Sie noch einmal die HOLD/MAX MIN Taste, um den MAX/MIN Modus zu verlassen.

Fig. 2

**TFA**

Kat. Nr. 30.1061

Küchenthermometer-Fleischthermometer**6.4 °C/°F Umstellung**

- Drücken Sie die °C/F Taste, um die Temperaturanzeige von °C (Voreinstellung) auf °F zu ändern.

6.5 Energiesparmodus

- Bei Nichtbenutzung in ausgeklapptem Zustand wird nach ca. 10 Minuten der Energiesparmodus aktiviert. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Drücken Sie eine beliebige Taste und auf dem Display erscheint die Temperatur wieder.

7. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Das Gerät ist abwaschbar unter fließendem Wasser.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.

7.1 Batteriewechsel

- Wenn das Display schwächer wird, wechseln Sie bitte die Batterie.
- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie mit Hilfe einer Münze den Batteriefachdeckel nach links drehen (Pfeilrichtung) und legen Sie eine neue Batterie (CR2032) ein (+ Pol nach oben).
- Schließen Sie das Batteriefach wieder, indem Sie den Batteriefachdeckel nach rechts drehen.
- **Hinweis:** Vor dem Batteriewechsel muss das Gerät ausgeschaltet sein (Temperaturfühler einklappen).

8. Kalibrierung der Temperaturanzeige

- Das Thermometer ist ab Werk eingestellt. Diese Funktion erlaubt es dem Anwender, die Anzeige der Temperaturmesswerte mithilfe einer Referenzquelle (Eiswasser) neu zu kalibrieren.
- Klappen Sie die Einstichsonde aus.
- Stecken Sie den Einstechfühler für 3 Minuten in einen Gefäß mit Eiswasser, bis die Temperatur sich nicht mehr verändert. Beachten Sie dabei, dass der Fühler mindestens zu zwei Dritteln seiner Länge eingetaucht ist.
- Halten Sie die °C/F Taste gedrückt (ca. 5 Sek.), um in den Kalibrationsmodus zu gelangen.
- CAL blinkt auf dem Display und kurz danach 0°C/32°F.
- Optional: Sie können während dieser Zeit mit der LICHT + oder HOLD - Taste einen anderen Wert einstellen (Voraussetzung ist ein zuverlässiger Messwert).
- Bestätigen Sie mit der °C/F Taste. PASS erscheint auf dem Display.
- Das Gerät ist nun kalibriert.
- Herstellung von Eiswasser: Thermoskanne mit klein gestoßenem Eis komplett füllen. Danach die Thermoskanne mit kaltem Wasser auffüllen, so dass keine Luft mehr in den Zwischenräumen ist. Nach ca. 30 Minuten hat sich eine Temperatur von 0°C (+0,1°C) im Eiswasser der Thermoskanne gebildet.

9. Fehlerbeseitigung**Problem** **Fehlerbeseitigung**

Keine Anzeige	→ Einstichsonde ausklappen (erst einklappen) → Batterie richtig einlegen (+Pol nach oben) → Batterie wechseln
Schwache Anzeige	→ Batterie wechseln
Unkorrekte Anzeige	→ Sitz des Messfühlers prüfen → Batterie wechseln

Wenn Ihr Gerät trotz dieser Maßnahmen immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

10. Entsorgung

Dieses Produkt wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll! Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationaler oder lokaler Bestimmungen abzugeben. Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

11. Technische Daten

Messbereich Temperatur	-50 °C ... 300 °C/-58°F...+572°F
Auflösung	0,1 °C/0,2 °F
Genauigkeit	±1°C von -20 °C...150°C, ±2°F von -4 °F...302°F
Reaktionszeit	3...4 sec.
Schutzart	Wasserdicht IP 67
Spannungsversorgung	1x CR2032 Knopfzell-Batterie
Größe	160 (275) x 48 x 20 mm
Gewicht	79 g (nur das Gerät)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Deutschland

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie auf unserer Homepage unter Eingabe der Artikel-Nummer in das Suchfeld. www.tfa-dostmann.de

**Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi****TFA**

Kat. Nr. 30.1061

(GB)

Cooking thermometer-meat thermometer

Thank you for choosing this product from TFA.

1. Before you use this product

- Please make sure you read the instruction manual carefully.

• Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use. We shall not be liable for any damage occurring as a result of non following of these instructions.

• Likewise, we take no responsibility for any incorrect readings or for any consequences resulting from them.

• Please take particular note of the safety advice!

• Please keep this instruction manual safe for future reference.

2. Range of application and all the benefits of your new instrument at a glance

- For temperature control of food and drinks

• Pocket-sized fold-out thermometer

• 110 mm stainless steel probe

• Fast and accurate measurement

• MAX/MIN and HOLD functions

• Backlight

• For universal use, ideal for food checks, according to HACCP

• Integrated bottle opener as a hanging hole

• Magnetic attachment

3. For your safety

• This product is exclusively intended for the range of application described above. It should only be used as described within these instructions.

• Unauthorized repairs, alterations or changes to the product are prohibited.

• This product is not be used for medical purpose.

**Caution!
Risk of injury!**

• Keep this device and the battery out of reach of children.

• Batteries contain harmful acids and may be hazardous if swallowed. If a battery is swallowed, this can lead to serious internal burns and death within two hours. If you suspect a battery could have been swallowed or otherwise caught in the body, seek medical help immediately.

• Batteries must not be thrown into a fire, short-circuited, taken apart or recharged. Risk of explosion!

• Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking.

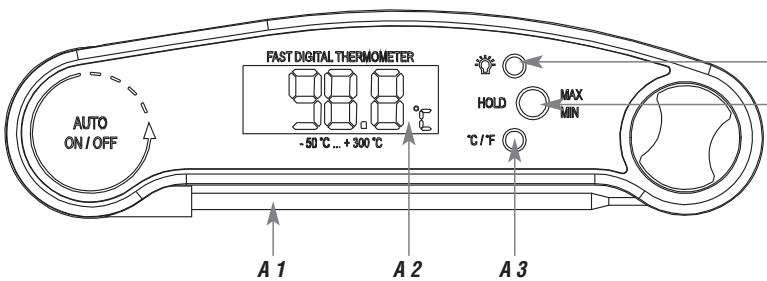
• Wear chemical-resistant protective gloves and safety glasses when handling leaking batteries.

• Be careful when handling the sharp probe. Always store the instrument folded in.

Important information on product safety!

• Do not expose the device to

Fig. 1

**TFA****Kat. Nr. 30.1061****Cooking thermometer-meat thermometer**

(GB)

6.5 Sleep mode

- The sleep mode is activated when the instrument is not in use (approx. 10 minutes) and the probe is unfolded. The instrument will turn off automatically. Press any button and the temperature reappears again on the display.

7. Care and maintenance

- Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. The device is washable under running water.
- Remove the battery if you do not use the device for a long period of time.
- Keep the device in a dry place.

7.1 Battery replacement

- Change the battery when the display starts to fade.
- Open the battery compartment by turning the lid to the left (in the arrow direction) using a coin and insert a new CR 2032 battery (+pole above).
- Close the battery compartment by turning the lid to the right.
- Note:** The instrument must be switched off before changing the battery (the temperature probe should be folded).

8. Calibration of the temperature display

- The thermometer has been adjusted in the factory. This function allows the user to recalibrate the temperature measurements with a reference source (ice water).
- Fold out the probe.
- Put the instrument for 3 minutes into a bowl with ice water until the temperature does not change anymore. Note that the probe is immersed at least two-thirds of its length.
- Press and hold the ***C/F** button (5 sec.) to get into the calibration mode.
- CAL and shortly after 0°C/32°F flash on the display.
- Optional: You can enter a different value by pressing the **LIGHT** + or **HOLD** - button (assuming a reliable measured value).
- Confirm with the ***C/F** button. PASS appears on the display.
- The device is now calibrated.
- Producing of ice water: Fill up a thermos bottle with crashed ice. Then fill cold water into the thermos bottle until the air comes out of the bottle. After approximately 30 minutes the ice water has a temperature of 0°C (+0,1°C).

9. Troubleshooting

Problem	Solution
No display	→ Fold the probe first, then fold it out again. → Ensure that the battery polarity is correct (+pole above) → Change the battery
Weak display	→ Change the battery
Incorrect indication	→ Check the position of the sensor → Change the battery

If your device fails to work despite these measures, contact the retailer where you purchased the product.

10. Waste disposal

This product has been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused.

Never dispose of empty batteries and rechargeable batteries in ordinary household waste. As a consumer, you are required by law to take them to your retail store or to an appropriate collection site depending on national or local regulations in order to protect the environment.

The symbols for the contained heavy metals are: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead

This product is labelled in accordance with the EU Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

Please do not dispose of this product in ordinary household waste. As a consumer, you are required to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal.

11. Specifications

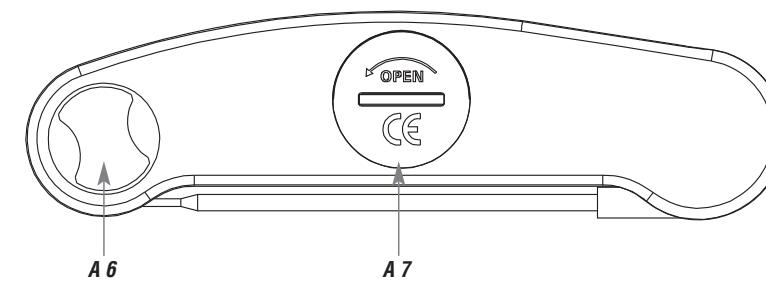
Measuring range	-50 °C... 300 °C / -58 °F... +572 °F
Resolution	0,1°C/0,2°F
Accuracy	±1°C from -20 °C... 150°C, ±2°F from -4 °F... 302°F
Reaction time	3...4 sec.
Protection class	Waterproof IP 67
Power consumption	Button cell battery CR2032
Dimensions	160 (275) x 44 x 21 mm
Weight	70 g (device only)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Germany

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice. The latest technical data and information about this product can be found in our homepage by simply entering the product number in the search box.

www.tfa-dostmann.de

Fig. 2

**TFA****Kat. Nr. 30.1061****Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi****TFA****Kat. Nr. 30.1061****Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande**

(F)

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil de la société TFA.

1. Avant d'utiliser votre appareil

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- En respectant ce mode d'emploi, vous évitez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme. Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages qui auraient été causés par le non-respect du présent mode d'emploi.
- De même, nous n'assumons aucune responsabilité pour des relevés incorrects et les conséquences qu'ils pourraient engendrer.
- Suivez bien toutes les consignes de sécurité !
- Conservez soigneusement le mode d'emploi !

2. Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil

- Pour le contrôle de la température des aliments et des boissons
- Thermomètre de poche pliable
- Sonde en acier inoxydable 110 mm
- Mesure rapide et précise
- Fonction MIN/MAX et HOLD
- Éclairage de fond
- Utilisation universelle, idéal pour des aliments, selon HACCP
- Ouvre-bouteilles intégré sert également à accrocher
- Support magnétique

3. Pour votre sécurité

- Le produit est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation médicale.

**Attention !**
Danger de blessure !

- Gardez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé et peuvent être mortelles dans le cas d'une ingestion. Si une pile a été avalée, elle peut entraîner des brûlures internes graves ainsi que la mort dans l'espace de 2 heures. Si vous craignez qu'une pile ait pu être avalée ou ingérée d'une autre manière, quelle qu'elle soit, contactez immédiatement un médecin d'urgence.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-circuitiez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas. Risque d'explosion !
- Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite.
- Pour manipuler des piles qui ont coulé, utilisez des gants de protection chimique spécialement adaptés et portez des lunettes de protection !
- Soyez prudent en utilisant la sonde ! Assurez-vous toujours que le thermomètre est plié lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils importants de sécurité du produit !

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs.
- Seule la sonde en acier inoxydable est résistante à une chaleur de 300 °C.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes, un four ou un grill.
- N'illez jamais la sonde directement sur le feu.
- N'immergez pas l'appareil d'affichage dans l'eau car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaiselle.

4. Composants (Fig. 1 + 2)

- A 1 : Sonde
A 3 : Touche ***C/F**
A 5 : Touche **ÉCLAIRAGE**
A 7 : Compartiment à pile
- A 2 : Affichage
A 4 : Touche **HOLD/MAX MIN**
A 6 : Ouvre-bouteilles pour l'accrocher

5. Mise en service et mesure de la température

- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et enlevez le film de protection de pile. Refermez le compartiment à pile.
- L'appareil se met automatiquement sur un angle de 45°. La sonde dispose d'un angle total de 180°.
- Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner et la température est affichée sur l'écran.
- Le palpeur se trouve à la pointe de la sonde.
- Pour la mesure de la température à cœur de la viande : insérez la sonde au minimum à 2 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande.
- Éteignez l'appareil en repliant la sonde. Pousser la sonde avec une légère pression dans l'espace prévu à cet effet. Un clic se fait entendre.

6. Utilisation

- 6.1 Éclairage de fond**
• Appuyez sur la touche **ÉCLAIRAGE** pour activer l'éclairage de fond pendant 5 secondes.

6.2 Fonction HOLD

- Appuyez sur la touche **HOLD/MAX MIN**. La température mesurée est retenue.
• Appuyez encore une fois sur la touche **HOLD/MAX MIN** afin de retourner au mode normal.

6.3 Fonction MAX/MIN

- Maintenez la touche **HOLD/MAX MIN** appuyée. L'appareil passe en mode MAX/MIN.
• MAX apparaît sur l'écran. La température maximale apparaît sur l'écran dès l'allumage de l'appareil.
• Appuyez une nouvelle fois sur la touche **HOLD/MAX MIN**. MIN apparaît sur l'écran. La température minimale apparaît sur l'écran dès l'allumage de l'appareil.
• Maintenez la touche **HOLD/MAX MIN** appuyée en mode MAX/MIN pour effacer les valeurs MAX/MIN.
• Appuyez une nouvelle fois sur la touche **HOLD/MAX MIN** pour quitter le mode MAX/MIN.

Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande

(F)

6.4 Commutation °C/°F

- Appuyez sur la touche ***C/F**, pour passer de l'affichage de la température en degrés °C (par défaut) à l'affichage en degrés °F.

6.5 Mode économie d'énergie

- Lorsque l'appareil est déplié et qu'il n'est pas utilisé, le mode économie d'énergie est activé après 10 minutes. L'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur une touche de votre choix et l'écran affiche à nouveau la température.

7. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs ! L'appareil doit être lavé à l'eau courante.
- Retirez la pile si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée.
- Conservez votre appareil dans un endroit sec.

7.1 Remplacement de la pile

- Remplacez la pile si l'affichage s'affaiblit.
- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la gauche en direction de la flèche (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et insérez une nouvelle pile CR 2032 (polarité + vers le haut).
- Refermez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la droite.
- Remarque :** Veuillez-vous assurer que votre appareil est éteint avant de changer la pile (la sonde de température doit être repliée.)

8. Étalonnage de l'affichage de la température

- Le thermomètre est réglé en usine. Cette fonction permet à l'utilisateur d'établir l'affichage de la température avec une source de référence (eau glacée).
- Dépliez la sonde.
- Insérez la sonde pendant 3 minutes dans un récipient contenant de l'eau glacée, jusqu'à ce que la température reste constante.
- Si vous maintenez la touche ***C/F** appuyée (pendant 5 secondes), vous passez en mode d'établissement.
- Sur l'écran clignote CAL et 0°C/32°F peu de temps après.
- Optionnel : Vous pouvez alors changer la valeur avec la touche **ÉCLAIRAGE** + ou **HOLD** - (sous réserve d'une valeur fiable).
- Validez au moyen de la touche ***C/F**. PASS apparaît sur l'écran.
- L'appareil est maintenant calibré.
- Fabrication d'eau glacée : remplir complètement une bouteille thermos de glace pilée. Remplir ensuite la bouteille thermos d'eau froide, de sorte qu'il ne reste plus d'air dans les interstices. Après environ 30 minutes de l'eau glacée s'est formée dans la bouteille thermos et possède une température de 0°C (+0,1°C).

9. Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Dépliez la sonde (la plier avant) → Contrôlez la bonne polarité de la pile (polarité + vers le haut) → Changez la pile
Affichage faible	→ Changez la pile
Affichage incorrect	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure → Changez la pile

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous au vendeur chez qui vous l'avez acheté.

10. Traitement des déchets

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.

	Les piles usagées ne doivent pas être jetées dans les détritus ménagers. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et piles rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchèterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale.
	Cet appareil est conforme aux normes de l'UE relatives au traitement des déchets électriques et électroniques (WEEE). L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usage dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques.

11. Caractéristiques techniques

Plage de mesure	de -50 °C à 300 °C (de -58 °F à +572 °F)

<tbl_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="1