PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Инструкция з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Digitales Haushaltsthermometer PC-DHT 1039

Digitale Huishoudthermometer • Thermomètre à usage domestique numérique • Termómetro digital doméstico • Termometro digitale domestico
Digital household thermometer • Cyfrowy termometr kuchenny • Цифровий побутовий термометр
Цифровой бытовой термометр • مقياس الحرارة الرقمي المنزلي

DEUTSCH

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**
- Gehen Sie sorgfältig mit dem Gerät um. Der Temperaturfühler ist spitz.
- Decken Sie die Spitze des Fühlers nach dem Reinigen mit der Schutzkappe ab.
- Nach der Messung von heißem Messgut ist der Temperaturfühler kurzzeitig heiß. Berühren Sie ihn nicht.

⚠ **ACHTUNG:**
- Verwenden Sie das Thermometer niemals im geschlossenen Backofen!
- Legen Sie das Thermometer nicht in den Tiefkühlschrank!
- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Setzen Sie das Thermometer nicht längere Zeit Wasserdampf aus.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG:**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Umgang mit Batterien

⚠ **WARNUNG:**
- Werfen Sie Batterien niemals ins Feuer. Es besteht **Explosionsgefahr!**
- Halten Sie Batterien von Kindern fern. Sie sind **kein** Spielzeug.
- Batterien können verschluckt werden, was lebensgefährlich sein kann. Ist eine Batterie verschluckt worden, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur von Fleisch nicht zu dicht an Knochen oder Fettschichten messen. Bei ungefülltem Geflügel stecken Sie den Temperaturfühler nicht in den Hohlraum. Beide Fälle können zu ungenauen Messergebnissen führen.
- Nach jedem Tastendruck leuchtet das Display für ca. 15 Sekunden.
- Wenn ca. 20 Minuten keine Taste gedrückt wird oder keine Messung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Die gewählte Maßeinheit bleibt nach dem Ausschalten erhalten.

Messung
1. Ziehen Sie die Schutzkappe von dem Temperaturfühler ab. Reinigen Sie den Temperaturfühler vor dem ersten Gebrauch.
2. Drücken Sie die Taste ⏻ **/HOLD** neben dem Display, um das Gerät einzuschalten. Im Display wird die aktuell gemessene Umgebungstemperatur angezeigt.
3. Möchten Sie die Maßeinheit wechseln, drücken Sie die Taste **°C/°F** auf der Rückseite des Geräts.
4. Stecken oder tauchen Sie den Temperaturfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Nach ca. 4 bis 10 Sekunden ist der Messvorgang abgeschlossen. Die Anzeige bleibt konstant.
5. Wenn Sie möchten, dass ein gemessener Wert permanent sichtbar bleibt, drücken Sie nach der Messung kurz die Taste ⏻ **/HOLD**. Die Maßeinheit blinkt. Drücken Sie die Taste ein zweites Mal kurz, wird wieder der aktuelle Messwert angezeigt.
6. Ziehen Sie das Thermometer aus dem Messgut heraus.
7. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste ⏻ **/HOLD** für mindestens 1 Sekunde.

Anwendungsbeispiele

Messprodukt / Messort	Optimale Temperatur
Kühlschrank	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macciato	60 – 70°C
Weinkeller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagner	6 – 8°C
Extra natives Olivenöl	max. 140 – 160°C
Frittieröl	max. 160 – 170°C
Butter zum Braten	max. 130 – 140°C
Öl zum Braten	150 – 200°C

Richtwerte für die Kerntemperatur von Grill-/Bratengut

Grill- / Bratengut	Kerntemperatur
Rinderfilet, Roastbeef	
englisch	45 – 50°C
medium	50 – 55°C
durchgebraten	60 – 65°C
Kalbsrücken, hellrosa	60 – 65°C
Kalbskeule, Oberschale, Nuss	78°C
Schweinefilet	65°C
Schweinenacken	70 – 75°C
Schweinekotelette	75 – 80°C
Kassler, saftig	60 – 68°C
Lammrücken	65°C
Lammkeule	80°C
Wildschweinfilet, leicht rosa	60 – 62°C
Hähnchenbrust	70°C
Putenbrust / Entenbrust, durchgebraten	80°C
Entenbrust, rosa	62 – 65°C
Strauß, Filetsteak	58°C
Lachs	60°C
Rotbarsch	55°C
Zander	62°C

Einlegen der Batterien

1. Die Aufhängeöse ist gleichzeitig die Batteriefachabdeckung. Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie die Abdeckung abschrauben.
2. Legen Sie 3 Knopfzellen des Typs LR44 ein. Achten Sie auf die richtige Polarität:
   Der Pluspol (+) der Batterien muss in Richtung Abdeckung zeigen.
3. Schließen Sie das Batteriefach wieder.

ℹ **HINWEIS:**
- Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur immer in **°C** angezeigt.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, entnehmen Sie die Batterien, um ein „Auslaufen" zu vermeiden.
- Wenn die Anzeige im Betrieb schwächer wird, tauschen Sie die Batterien aus.

Benutzung

Anwendungshinweise
Durch seinen weiten Messbereich ist dieses Thermometer für viele Anwendungsbereiche nutzbar. Beachten Sie aber, dass die **Messung** bei einer Raumtemperatur zwischen 0°C und +50°C stattfinden muss. Anderenfalls ist die Funktion des Gerätes nicht gewährleistet.
- Um die Temperatur von Gefriergut zu messen, nehmen Sie das Gefriergut aus dem Tiefkühlschrank heraus.
- Zur Temperaturmessung beim Braten oder Backen im Backofen ziehen Sie die Speise aus dem Backofen heraus. Messen Sie die Temperatur wie nachfolgend beschrieben. Nehmen Sie das Thermometer aus der Speise heraus, bevor Sie diese in den Backofen zurückschieben.

Aufbewahrung

- Nach der Reinigung decken Sie die Spitze des Temperaturfühlers mit der Silikon-Schutzkappe ab.
- Sie können das Gerät an der Aufhängeöse aufhängen.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern.

Technische Daten

Modell:..... PC-DHT 1039
Temperaturmessbereich:..... -45°C bis +200°C
..... -49°F bis +392°F
Nettogewicht:..... 0,051 kg
Batterie: ..... 3x 1,5 V Typ „LR44"

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-DHT 1039 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) befindet.

Garantie

- Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Service

Im Service-/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI (S**ervice Logistik International).
Internet-Serviceportal
www.sli24.de
Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.
Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.
Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail
servicecenter@proficook.de
mitteilen.

Batterieentsorgung

Ihr Gerät enthält Batterien. Sind diese Batterien verbraucht, beachten Sie Folgendes:

⚠ **ACHTUNG:**
Batterien dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!
- Die Batterien müssen aus dem Gerät entnommen werden.
- Geben Sie verbrauchte Batterien bei zuständigen Sammelstellen oder beim Händler ab.
- Informationen über öffentlichen Sammelstellen erhalten Sie in Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Entsorgung

Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Veiligheidsrichtlijnen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op letsel!**
- Hanteer het apparaat met zorg. De temperatuursensor is scherp.
- Dek de punt van de sensor na het reinigen af met de beschermkap.
- Na het meten van de hete materialen, blijft de temperatuursensor een korte periode zeer heet. Raak de sensor niet aan.

⚠ **LET OP:**
- Gebruik de thermometer nooit in een gesloten oven!
- Plaats de thermometer niet in de vriezer!
- Dompel het apparaat niet geheel onder in water of andere vloeistoffen.
- Stel de thermometer niet langdurig bloot aan stoom.

- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen. Het is niet toegestaan voor kinderen om met het apparaat te spelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Hantering van de batterijen

⚠ **WAARSCHUWING:**
- Werp batterijen nooit in het vuur. Dit levert **explosiegevaar** op!
- Houd de batterijen buiten het bereik van kinderen. Batterijen zijn **geen** speelgoed.
- Batterijen kunnen worden ingeslikt, hetgeen levensgevaarlijk kan zijn. Als er een batterij is ingeslikt, dient er onmiddellijk medisch hulp te worden ingeschakeld.
- Haal de batterijen niet uit elkaar.
- Als een batterij lekt, dient u te vermijden dat de vloeistof in contact komt met de ogen of slijmvliezen. Was in het geval van contact uw handen, spoel uw ogen met schoon water en neem contact op met de dokter als de symptomen aanhouden.

⚠ **LET OP:**
Gebruik geen verschillende soorten batterijen of nieuwe en oude batterijen met elkaar.

De batterijen plaatsen

1. Het ophangoog is tevens de batterijklep. Open het batterijencompartiment door de klep los te schroeven.
2. Voer 3 nieuwe knoopcelbatterijen van het type LR44 in. Controleer of de polariteit overeenkomt:
   De positieve pool (+) van de batterijen dient zich in de richting van de batterijklep te bevinden.
3. Sluit het batterijencompartiment.

ℹ **OPMERKING:**
- Na het opnieuw plaatsen van de batterijen wordt de temperatuur altijd weergegeven in **°C**.
- Als het apparaat voor een langere tijd niet gebruikt wordt, dient u de batterijen te verwijderen om lekken te voorkomen.
- Als de schermweergave zwakker wordt tijdens het gebruik, dient u de batterijen te vervangen.

Gebruik

Gebruiksaanwijzingen
Dankzij het grote meetbereik kan deze thermometer voor veel doeleinden worden gebruikt. Let erop dat de **meting** verricht dient te worden op kamertemperatuur (tussen de 0°C en +50°C). De correcte werking van het apparaat kan anders niet worden gegarandeerd.
- Om de temperatuur van bevroren voedsel te meten, dient u het bevroren voedsel uit de vriezer te halen.
- Voor het meten van de temperatuur van gebraden of gebakken voedsel, dient u het gerecht eerst uit de oven te halen. Meet de temperatuur zoals hieronder beschreven en verwijder de thermometer voordat u het gerecht terug in de oven plaatst.

NEDERLANDS

- Zorg ervoor dat u vlees niet te dicht op het bot of het vet meet. Steek de thermometer niet in de holte van gevogelte, als deze niet gevuld is. Bovenstaande gevallen kunnen beide leiden tot een onnauwkeurige meting.
- Na elke druk op de knop zal het scherm ca. 15 seconden oplichten.
- Als er niet op de knop wordt gedrukt, of als er langer dan 20 minuten lang geen gebruik is gemaakt van het apparaat, zal deze automatisch uitschakelen.
- De geweste maateenheid zal worden gehandhaafd, ook nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Meting
1. Verwijder de beschermkap van de temperatuursensor. Reinig de temperatuursensor voor het eerste gebruik.
2. Druk op de ⏻ **/HOLD** knop naast het scherm om het apparaat in te schakelen. De huidige gemeten omgevingstemperatuur zal worden weergegeven op het scherm.
3. Als u de maateenheid van het apparaat wilt wijzigen, dient u op de **°C/°F** knop aan de achterkant van het apparaat te drukken.
4. Steek of dompel het apparaat ten minste 2 cm in het voedsel waarvan u de temperatuur wenst te meten. De meting is na ca. 4 tot 10 seconden voltooid. Het scherm zal blijven branden.
5. Als u wilt dat een gemeten waarde permanent wordt weergegeven, dient u kort op de ⏻ **/HOLD** knop te drukken na de meting. De maateenheid zal gaan knipperen. Druk nogmaals kort op de knop waarna de huidige meting opnieuw zal worden getoond.
6. Verwijder de thermometer uit het te meten voedsel.
7. Druk ten minste 1 seconde op de ⏻ **/HOLD** knop om het apparaat uit te schakelen.

Voorbeelden van toepassing

Te meten product / Locatie meting	Ideale temperatuur
Koelkast	4 – 8°C
Babyvoeding	37°C
Melk voor Latte Macchiato	60 – 70°C
Wijnkelder	14 – 18°C
Rode wijn	14 – 16°C
Witte wijn	10 – 12°C
Mousserende wijn / Champagne	6 – 8°C
Extra vergine olijfolie	max. 140 – 160°C
Frituurolie	max. 160 – 170°C
Boter om in te bakken	max. 130 – 140°C
Olie om in te frituren	150 – 200°C

Richtlijnwaarden voor de kerntemperatuur van gegrild en gerooisterd voedsel

Gegrild / Gerooisterd Voedsel	Binnentemperatuur
Ossenhaas, rosbief	
rare	45 – 50°C
medium	50 – 55°C
well done	60 – 65°C
Kalfslende, lichtroze	60 – 65°C
Been van kalfsvlees, bovenzijde, gebraden roast	78°C
Varkensfilet	65°C
Varkensnek	70 – 75°C
Karbonade	75 – 80°C
Gerookt varkensvlees, sappig	60 – 68°C
Lambszadel	65°C
Lambsbout	80°C
Wild zwijn filet, lichtroze	60 – 62°C
Kipfilet	70°C
Kalkoenfilet / eendenborst, well done	80°C
Eendenborst, roze	62 – 65°C
Struisvogel, biefstuk van de haas	58°C
Zalm	60°C
Rode snapper	55°C
Snoekbaars	62°C

Reiniging

⚠ **LET OP:**
- Dompel het apparaat niet geheel onder in water. Hierdoor kan de elektronica in het apparaat vernietigd worden.
- Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.

Reinig het apparaat grondig na elk gebruik. U kunt de temperatuursensor onder stromend water houden en deze vervolgend afdrogen met een doek.
- Veeg de behuizing van de thermometer af met een licht vochtige doek.
- Droog het apparaat vervolgens af met een zachte theedoek.

Opslaan

- Bedek de punt van de temperatuursensor na het reinigen met de silicone beschermkap.
- U kunt het apparaat ophangen aan het ophangoog.
- Houd het apparaat te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Technische Specificaties

Model:..... PC-DHT 1039
Bereik temperatuurmeting:..... -45°C tot +200°C
..... -49°F tot +392°F
Nettogewicht:..... 0,051 kg
Batterij: ..... 3x 1,5 V type "LR44"

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Afvalverwerking Batterij

Uw apparaat bevat batterijen. Als deze batterijen leeg zijn, dienen de volgende instructies in acht te worden genomen:

⚠ **LET OP:**
Batterijen dienen niet weggegooid te worden met het gewone huisafval!
- De batterijen dienen uit het apparaat te worden verwijderd.
- Verbruikte batterijen dienen in de hiervoor bedoelde batterijenbakken te worden geworpen of naar hiervoor bedoelde inzamelingspunten te worden gebracht.
- U kunt informatie over lokale openbare inzamelingspunten verkrijgen bij uw gemeentehuis of locale autoriteiten.

Verwijdering

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het gewone huisvuil . Breng het naar een recyclingmiddelte of een officieel inzamelingspunt. Hiermee draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessures !**
- Manipulez l'appareil avec soin ! La sonde de température est coupante.
- Couvrez le bout de la sonde à l'aide du bouchon de protection après l'entretien.
- Après avoir mesuré les matériaux chauds, la sonde de température restera chaude un bref instant. Ne la touchez pas.

⚠ **ATTENTION :**
- N'utilisez jamais le thermomètre dans un four fermé !
- Ne placez pas le thermomètre dans le congélateur !
- Ne plongez pas complètement l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'exposez pas le thermomètre à la vapeur pendant longtemps.

- Rangez l'appareil hors de la portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ **AVERTISSEMENT !**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

Manipulation des piles

⚠ **AVERTISSEMENT :**
- Ne jetez jamais les piles dans le feu. Cela présente un **danger d'explosion !**
- Éloignez les piles des enfants. Ce **ne** sont **pas** des jouets.
- Les piles peuvent s'avaler, ce qui peut mettre la vie en danger. En cas d'ingestion de pile, consultez immédiatement un médecin.
- Ne forcez pas l'ouverture des piles.
- Si une pile fuit, ne frottez pas les yeux ou les muqueuses avec le liquide. En cas de contact, lavez-vous les mains, rincez-vous les yeux à l'eau pure et contactez un médecin si les symptômes persistent.

⚠ **ATTENTION :**
Des piles de types différents ou des piles usagées et neuves ne doivent pas être utilisées ensemble.

FRANÇAIS

Insérer des piles

1. L'œillet de suspension est également le couvercle des piles. Ouvrez le compartiment à piles en dévissant le couvercle.
2. Insérez 3 piles boutons de type LR44. Assurez-vous que la polarité est bonne :
   Le pole positif (+) des piles doit être orienté dans le sens du couvercle.
3. Refermez le compartiment à piles.

ℹ **NOTE :**
- Après avoir remplacé la pile, la température s'affiche toujours en **°C**.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, retirez les piles pour éviter toute "fuite".
- Si l'affichage s'affaiblit pendant le fonctionnement, remplacez les piles.

Utilisation

Consignes d'utilisation
En raison de sa gamme de mesure étendue, ce thermomètre peut s'utiliser dans de multiples domaines d'application. Mais, veuillez noter que la **mesure** doit être effectuée à température ambiante entre 0°C et +50°C. Sinon, les fonctions de l'appareil ne sont pas garanties.
- Pour mesurer la température de produits surgelés, enlevez le produit surgelé du congélateur.
- Pour mesurer la température pendant la cuisson au four, retirez le plat du four. Mesurez la température comme décrit ci-dessus. Retirez le thermomètre du plat avant de le remettre au four.
- Assurez-vous de ne pas mesurer la température de la viande trop près des os ou des couches de matières grasses. Pour les volailles non farcies, ne pénétrez pas la sonde de température dans la cavité. Les deux cas peuvent fausser les mesures.
- Après chaque pression sur un bouton, l'affichage s'allume pendant environ 15 secondes.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton ou que vous n'effectuez aucune mesure pendant environ 20 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- L'unité de mesure souhaitée sera conservée après l'arrêt.

Mesure
1. Enlevez le bouchon de protection de la sonde de température. Nettoyez la sonde de température avant première utilisation.
2. Appuyez sur le bouton ⏻ **/HOLD** près de l'affichage pour allumer l'appareil. La température ambiante mesurée actuelle s'affichera.
3. Si vous souhaitez modifier l'unité de mesure, appuyez sur le bouton **°C/°F** à l'arrière de l'appareil.
4. Pénétrez ou plongez la sonde de température à au moins 2 cm dans les aliments à mesurer. Après environ 4 à 10 secondes, la prise de mesure est terminée. L'affichage restera constant.
5. Si vous souhaitez qu'une valeur mesurée soit toujours visible, appuyez brièvement sur le bouton ⏻ **/HOLD** après la mesure. L'unité de mesure clignotera. Appuyez brièvement sur le bouton une seconde fois et la mesure en cours s'affichera à nouveau.
6. Enlevez le thermomètre des aliments à mesurer.
7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ⏻ **/HOLD** pendant au moins 1 seconde.

Exemples d'utilisation

Produit à mesurer / Emplacement de la prise de mesure	Température optimale
Réfrigérateur	4 – 8°C
Aliments pour bébé	37°C
Lait pour le Latte Macchiato	60 – 70°C
Cave à vins	14 – 18°C
Vin rouge	14 – 16°C
Vin blanc	10 – 12°C
Vin pétillant / Champagne	6 – 8°C
Huile d'olive extra vierge	140 – 160°C max.
Huile à grande friture	160 – 170°C max.
Beurre à frire	130 – 140°C max.
Huile à friture	150 – 200°C

Valeurs de référence pour la température à cœur des aliments grilles et rôtis

Aliments rôtis / grillés	Température à cœur
Filet, rôti de bœuf	
saignant	45 – 50°C
moyen	50 – 55°C
bien cuit	60 – 65°C
Côtelette de veau, légèrement rosée	60 – 65°C
Cuisseau, gîte, rôti de veau	78°C
Filet de porc	65°C
Cou de porc	70 – 75°C
Côtelette de porc	75 – 80°C
Porc fumé, juteux	60 – 68°C
Selle	65°C
Gigot d'agneau	80°C
Filet de sanglier, légèrement rosée	60 – 62°C
Blanc de poulet	70°C
Blanc de dinde / magret de canard, bien cuit	80°C
Magret de canard, rosé	62 – 65°C
Filet, steak d'autruche	58°C
Saumon	60°C
Vivaneau rouge	55°C
Sandre	62°C

Nettoyage

⚠ **ATTENTION :**
- Ne plongez pas complètement l'appareil dans l'eau. Cela peut détériorer les composants électroniques.
- L'appareil ne va pas au lave-vaisselle.

Nettoyez bien l'appareil après chaque utilisation. Vous pouvez maintenir la sonde de température sous l'eau courante et l'essuyez avec un tissu.
- Essuyez simplement le boîtier du thermomètre avec un tissue légèrement humide.
- Puis, séchez l'appareil avec un tissu sec.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Indicaciones de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

⚠ **AVISO: ¡Riego de lesiones!**
- ¡Maneje el aparato con cuidado! El sensor de temperatura es puntiagudo.
- Cubra la punta del sensor con el capuchón protector después de limpiarlo.
- Después de medir materiales calientes, el sensor de temperatura permanecerá caliente durante un breve periodo de tiempo. No lo toque.

Stockage

- Après le nettoyage, couvrez le bout de la sonde de température à l'aide du bouchon de protection en silicone.
- Vous pouvez accrocher l'appareil à l'œillet de suspension.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants.

Données techniques

Modèle : ..... PC-DHT 1039
Gamme de mesure de température : ..... -45°C à +200°C
..... -49°F à +392°F
Poids net : ..... 0,051 kg
Pile : ..... 3x 1,5 V type "LR44"

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination des piles

Votre appareil contient des piles. Si ces piles sont usagées, respectez les consignes suivantes :

⚠ **ATTENTION :**
Les piles ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers !
- Les piles doivent être retirées de l'appareil.
- Jetez les piles usagées dans des points de collecte appropriés ou au revendeur.
- Vous pouvez vous informer sur les points de collecte publiques auprès de votre ville ou autorité locale.

Elimination

Ne mettez pas l'appareil avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Recyclez-le ou apportez-le à un point de collecte agréé. En agissant ainsi, vous participez à la protection de l'environnement.

ESPAÑOL

⚠ **ATENCIÓN:**
- ¡Nunca utilice el termómetro en un horno cerrado!
- ¡No ponga el termómetro en el congelador!
- No sumerja completamente el aparato en agua u otros líquidos.
- No exponga el termómetro al vapor de agua durante periodos prolongados.

- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **¡AVISO!**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Manipulación de las pilas

⚠ **AVISO:**
- Nunca arroje las pilas al fuego. ¡Existe **peligro de explosión!**
- Mantenga las pilas alejadas de los niños. **No** son juguetes.
- Es posible tragarse las pilas, lo que puede ser mortífero. Si alguien se traga una pila, busque inmediata atención médica.
- No abra las pilas por la fuerza.
- Si una pila tiene una fuga, no frote el líquido contra sus ojos o membranas mucosas. En caso de contacto, lávese las manos y los ojos con agua corriente y contacte con un médico si persisten los síntomas.

⚠ **ATENCIÓN:**
No se pueden utilizar pilas de diferentes tipos o combinando nuevas con gastadas.

Insertar las pilas

1. El ojo de suspensión es también la tapa de las pilas. Abra el compartimento desenroscando la cubierta.
2. Coloque tres pilas de botón del tipo LR44. Asegúrese de que la polaridad sea la correcta:
   El polo positivo (+) de las pilas deberá estar orientado en la dirección de la cubierta.
3. Vuelva a cerrar el compartimento de pilas.

ℹ **NOTA:**
- Tras reemplazar las pilas, la temperatura siempre se muestra en **°C**.
- Si el aparato no se va a usar por un periodo prolongado, saque las pilas para evitar "fugas".
- Si la pantalla se debilita mientras emplea el aparato, cambie las pilas.

Utilización

Instrucciones de uso
Debido a su amplio rango de medición, el termómetro puede usarse en muchas áreas de aplicación. Pero por favor tenga en cuenta que la **medición** debe realizarse a una temperatura ambiente entre 0ºC y +50ºC. De lo contrario, la funcionalidad del aparato no está garantizada.
- Para medir la temperatura de la comida congelada, saque la comida congelada del congelador.
- Para medir la temperatura durante el asado o el horneado, saque el plato del horno. Mida la temperatura tal como se describe abajo. Saque el termómetro del plato antes de volver a introducirlo en el horno.
- Asegúrese de que no mide la temperatura de la carne demasiado cerca de los huesos o de las capas de grasa. Con los pollos que no estén rellenos, no introduzca el sensor de temperatura en la cavidad. En ambos casos pueden darse mediciones incorrectas.
- Cada vez que pulse un botón, la pantalla se iluminará durante aproximadamente 15 segundos.
- Si no se pulsa ningún botón o no se realiza medición alguna durante aproximadamente 20 minutos, el aparato se apagará automáticamente.
- La unidad de medida deseada se mantendrá tras apagarse.

Medición
1. Retire el capuchón protector del sensor de temperatura. Limpie el sensor de temperatura antes de su uso inicial.
2. Mantenga presionado el botón ⏻ **/HOLD** para encender el aparato. La temperatura ambiente actual será medida y mostrada en la pantalla.
3. Si desea cambiar la unidad de medida, presione el botón ºC/ºF en la parte trasera del aparato.
4. Inserte o sumerja el sensor de temperatura al menos 2 cm en los objetos que van a ser medidos. Tras unos 4-10 segundos, el proceso de medición habrá finalizado. La pantalla permanecerá constante.
5. Si desea que un valor medido permanezca siempre visible, presione el botón ⏻ **/HOLD** brevemente tras la medición. La unidad de medida parpadeará. Presione brevemente el botón una segunda vez y la medición actual se mostrará de nuevo.
6. Retire el termómetro de los objetos medidos.
7. Para apagar el aparato, presione el botón ⏻ **/HOLD** durante al menos 1 segundo.

Ejemplos de uso

Producto que va a ser medido / lugar de medición	Temperatura óptima
Refrigerador	4 – 8°C
Comida de bebé	37°C
Leche para Latte Macchiato	60 – 70°C
Bodega de Vinos	14 – 18°C
Vino tinto	14 – 16°C
Vino blanco	10 – 12°C
Vino espumoso / Champán	6 – 8°C
Aceite de oliva virgen extra	máx. 140 – 160°C
Aceite de freidora	máx. 160 – 170°C
Manteca de freír	máx. 130 – 140°C
Aceite para freír	150 – 200°C

Tabla de valores orientativos de la temperatura interna de comida a la parrilla y asada

Comida a la Parrilla / Asada	Temperatura interna
Filete de ternera, rosbif	
poco hecho	45 – 50°C
al punto	50 – 55°C
bien hecho	60 – 65°C
Solomillo, rosado claro	60 – 65°C
Pierna de ternera, nalga, asado	78°C
Filete de cerdo	65°C
Carne de cerdo del cuello	70 – 75°C
Chuleta de cerdo	75 – 80°C
Cerdo ahumado, jugoso	60 – 68°C
Costilla	65°C
Pierna	80°C
Filete de jabalí, rosado claro	60 – 62°C
Pechuga de pollo	70°C
Pechuga de pavo / pato, bien hecho	80°C
Pechuga de pato, rosado	62 – 65°C
Bistec de avestruz	58°C
Salmón	60°C
Pargo	55°C
Perca	62°C

Limpiez

⚠ **ATENCIÓN:**
- No sumerja completamente el aparato en agua. Podría destruir la electrónica.
- El aparato no está diseñado para ponerlo en el lavavajillas.

Limpie el aparato completamente después de cada uso. Puede poner el sensor de temperatura bajo el agua corriente y secarlo con un paño.
- Sencillamente limpie la carcasa del termómetro con una toalla ligeramente húmeda.
- Seque después el aparato con una toalla suave.

Almacenamiento

- Después de limpiarlo, cubra la punta del sensor de temperatura con el capuchón protector de silicona.
- Puede colgar el aparato utilizando el ojo de suspensión.
- Guarde siempre el aparato lejos del alcance de los niños.

Especificaciones técnicas

Modelo:..... PC-DHT 1039
Rango de medición de temperatura:..... -45°C a +200°C
..... -49°F a +392°F
Peso neto: ..... 0,051 kg
Pilas:..... 3x 1,5 V tipo "LR44"

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Desechar las pilas

Su aparato contiene pilas. Si estas pilas están gastada, por favor, cumpla con lo siguiente:

⚠ **ATENCIÓN:**
¡Las pilas no podrán desecharse con la basura doméstica!
- Las pilas deberán ser sacadas del aparato.
- Deseche las pilas gastadas en puntos de recogida apropiados o llévelas al vendedor.
- Podrá recibir información de dónde hay puntos públicos de recogida de su ciudad o autoridad local.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Linee guida di sicurezza

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

⚠ **AVVISO: Pericolo di lesioni**
- Maneggiare l'apparecchio con cura. Il sensore di temperatura è appuntito.
- Coprire la punta del sensore con il cappuccio protettivo dopo la pulizia.
- Dopo aver misurato materiali caldi, il sensore di temperatura rimane caldo per un breve periodo. Non toccarlo.

⚠ **ATTENZIONE:**
- Non utilizzare il termometro in un forno chiuso.
- Non collocare il termometro all'interno del freezer.
- Non immergere completamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non esporre il termometro al vapore acqueo per periodi prolungati.

- Conservare l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini

ENGLISH

NOTE:
- After replacing the battery, the temperature is always shown in **°C**.
- If the device is not used for a long period of time, remove the batteries, to prevent "leaking".
- If the display gets weaker during operation, replace the batteries.

Use

Operating instructions
Due to its wide measurement range, this thermometer can be used for many areas of application. But please note that the **measuring** has to be done at a room temperature of between 0°C and +50°C. The functionality of the device is otherwise not guaranteed.
- To measure the temperature of frozen food, remove the frozen food from the freezer.
- For temperature measurement during roasting or baking, remove the dish from the oven. Measure the temperature as described below. Remove the thermometer from the dish before putting it back into the oven.
- Ensure that you do not measure the temperature of meat too close to the bones or layers of fat. With poultry that is not stuffed, do not stick the temperature sensor into the cavity. Both cases can lead to inexact measurements.
- After each push of a button, the display will light up for approx. 15 seconds.
- If no button is pushed or no measuring is done for approx. 20 minutes, the device will shut off automatically.
- The desired unit of measurement will be retained after switching off.

Measurement
1. Remove the protective cap from the temperature sensor. Clean the temperature sensor before initial use.
2. Press the ⏻ /**HOLD** button next to the display to turn on the device. The current measured ambient temperature will be shown in the display.
3. If you would like to change the unit of measurement, press the **°C/°F** button on the back of the device.
4. Stick or immerse the temperature sensor at least 2 cm into the goods to be measured. After approx. 4 to 10 seconds, the measurement process is complete. The display will remain constant.
5. If you would like a measured value to remain permanently visible, press the ⏻ /**HOLD** button briefly after the measuring. The unit of measurement will flash. Briefly press the button a second time and the current measurement will be shown again.
6. Remove the thermometer from the goods to be measured.
7. To turn off the device, press the ⏻ /**HOLD** button for at least 1 second.

Examples of use

Product to be measured / measuring location	Optimum temperature
Refrigerator	4 – 8°C
Baby food	37°C
Milk for Latte Macchiato	60 – 70°C
Wine Cellar	14 – 18°C
Red wine	14 – 16°C
White wine	10 – 12°C
Sparkling wine / Champagne	6 – 8°C
Extra virgin olive oil	max. 140 – 160°C
Deep-frying oil	max. 160 – 170°C
Butter for frying	max. 130 – 140°C
Oil for frying	150 – 200°C

Guideline values for the core temperature of grilled food and roasted food

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, roast beef	
rare	45 – 50°C
medium	50 – 55°C
well done	60 – 65°C
Veal loin, light pink	60 – 65°C
Leg of veal, topside, roast	78°C
Leg of lamb	80°C
Fillet of wild boar, light pink	60 – 62°C
Chicken breast	70°C
Turkey breast / duck breast, well done	80°C
Duck breast, pink	62 – 65°C
Ostrich, fillet steak	58°C
Salmon	60°C
Red snapper	55°C
Zander	62°C

Cleaning

⚠ **CAUTION:**
- Do not completely immerse the device in water. This could destroy the electronics.
- The device is not dishwasher-safe.

Clean the device thoroughly after each use. You may hold the temperature sensor under running water and wipe it off with a cloth.
- Simply wipe off the housing of the thermometer with a slightly moist towel.
- Then dry the device with a soft towel.

Storage
- After cleaning, cover the tip of the temperature sensor with the protective silicone cap.
- You may hang up the device on the suspension eye.
- Always store the device out of the reach of children.

Technical Specifications

Model: ..... PC-DHT 1039
Temperature measurement range: ..... -45°C to +200°C
..... -49°F to +392°F
Net weight: ..... 0.051 kg
Battery: ..... 3x 1.5 V type "LR44"

The right to make technical and design modifica-tions in the course of continuous product development remains reserved.
This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Battery disposal
Your device contains batteries. If these batteries are spent, please observe the following:

⚠ **CAUTION:**
Batteries may not be disposed of with household waste!
- The batteries must be removed from the device.
- Dispose of spent batteries at appropriate collection points or at the dealer.
- You may receive information about public collection points from your city or local authority.

Disposal
Do not place the device into the household waste at the end of its service life. Bring it for recycling or to an official collection point. BY doing so, you are helping to protect the environment.

Instrukcja obsługi
Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Instrukcje bezpieczeństwa
Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Po czyszczeniu zakryć końcówkę czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru gorące materiały i czujnik temperatury pozostają przez krótki okres wciąż gorące. Nie należy ich dotykać.

JĘZYK POLSKI

⚠ **UWAGA:**
- Nigdy nie używać termometru w zamkniętym piekarniku!
- Nie wkładać termometru do zamrażarki!
- Nie zanurzać całkowicie urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie narażać urządzenia na działanie pary wodnej przez długi okres czasu.
- Przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Obsługa baterii

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
- Nigdy nie wrzucać baterii do ognia. Istnieje **ryzyko wybuchu!**
- Trzymać baterie z dala od dzieci. **Nie** są to zabawki.
- Istnieje możliwość połknięcia baterii, co zagraża życiu. W razie połknięcia baterii należy bezzwłocznie skontaktować się z lekarzem.
- Nie otwierać baterii siłą.
- Jeśli bateria wycieka, nie wcierać płynu w oczy ani błony śluzowe. W razie kontaktu umyć ręce, opłukać oczy czystą wodą i skontaktować się z lekarzem, jeśli objawy wciąż trwają.

⚠ **UWAGA:**
Nie można używać razem baterii różnego rodzaju ani nowych i zużytych baterii.

Wkładanie baterii
1. Ucho do zawieszenia to jednocześnie pokrywa baterii. Otworzyć komorę baterii za pomocą odkręcenia pokrywy.
2. Wstawić 3 baterie guzikowe typu LR44. Sprawdzić, czy bieguny są prawidłowo ustawione.
   Biegun dodatni (+) baterii musi być ustawiony w kierunku pokrywy.
3. Zamknąć ponownie komorę baterii.

WSKAZÓWKA:
- Po wymianie baterii, temperatura zawsze pokazana jest w stopniach **°C**.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, wyjąć baterie, aby uniknąć „wycieku".
- Jeśli obraz na wyświetlaczu jest coraz słabszy podczas użytkowania, wymienić baterie.

Użytkowanie

Instrukcje obsługi
Dzięki szerokiemu zakresowi pomiaru termometr ten może mieć zastosowanie na wielu obszarach. Ale proszę mieć na uwadze, że **pomiaru** należy dokonywać w temperaturze pokojowej między 0°C a +50°C. W innym przypadku funkcjonalność użytkowania nie jest zagwarantowana.
- Aby zmierzyć temperaturę mrożonek, wyjąć mrożonki z zamrażarki.
- Aby zmierzyć temperaturę podczas opiekania lub pieczenia, wyjąć danie z piekarnika. Zmierzyć temperaturę zgodnie z poniższym opisem. Wyjąć termometr z dania przed ponownym włożeniem do piekarnika.
- Sprawdzić, czy nie mierzymy temperatury mięsa zbyt blisko kości lub warstw tłuszczu. Kiedy drób nie ma nadzienia, nie wbijać czujnika temperatury do wewnątrz. Oba przypadki mogą prowadzić do niedokładnych pomiarów.
- Po każdym naciśnięciu przycisku, wyświetlacz zapala się na ok. 15 sekund.
- Jeśli nie naciśniemy żadnego guzika ani nie wykonamy pomiaru przez ok. 20 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wybrana jednostka miary zostanie zachowana po wyłączeniu.

Pomiar
1. Zdjąć nakrętkę zabezpieczającą z czujnika temperatury. Wyczyścić czujnik temperatury przed pierwszym użyciem.
2. Nacisnąć przycisk ⏻ /**HOLD** obok wyświetlacza, aby włączyć urządzenie. Bieżąca zmierzona temperatura otoczenia pojawia się na wyświetlaczu.
3. Jeśli chcemy zmienić jednostkę pomiaru, nacisnąć przycisk **°C/°F** w tylnej części urządzenia.
4. Włożyć lub zanurzyć czujnik temperatury co najmniej 2 cm w mierzonej potrawie. Po upływie ok. 4 do 10 sekund, proces pomiaru jest już zakończony. Wyświetlacz pozostaje stały.
5. Jeśli chcemy, aby odmierzona wartość pozostała na stałe widoczna, nacisnąć przycisk ⏻ /**HOLD** zaraz po dokonaniu pomiaru. Jednostka miary będzie migać. Szybko nacisnąć przycisk po raz drugi, a bieżący pomiar pojawi się ponownie.
6. Wyjąć termometr z potrawy do zmierzenia.
7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk ⏻ /**HOLD** przez co najmniej 1 sekundę.

Przykłady użycia

Produkt do zmierzenia / miejsce pomiaru	Optymalna temperatura
Lodówka	4 – 8°C
Żywność dla niemowląt	37°C
Mleko do Latte Macchiato	60 – 70°C
Wino z piwnicy	14 – 18°C
Czerwone wino	14 – 16°C
Białe wino	10 – 12°C
Wino musujące / Szampan	6 – 8°C
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	maks. 140 – 160°C
Olej do głębokiego smażenia	maks. 160 – 170°C
Masło do smażenia	maks. 130 – 140°C
Olej do smażenia	150 – 200°C

Wskazane wartości dotyczące podstawowej temperatury grilowanych i pieczonych potraw

Grilowane / pieczone potrawy	Temperatura wewnątrz
Polędwica wołowa, pieczeń wołowa	
krwista	45 – 50°C
średnio wysmażona	50 – 55°C
dobrze wysmażona	60 – 65°C
Górka cielęca, lekko różowa	60 – 65°C
Udziec cielęcy, gęsta zrazowa, pieczeń	78°C
Polędwiczka wieprzowa	65°C
Karkówka	70 – 75°C
Kotlet schabowy	75 – 80°C
Wędzona wieprzowina, soczysta	60 – 68°C
Comber jagnięcy	65°C
Udziec jagnięcy	80°C
Filet z dzika, lekko różowy	60 – 62°C
Pierś z kurczaka	70°C
Pierś z indyka / pierś z kaczki, dobrze wysmażona	80°C
Pierś z kaczki, różowa	62 – 65°C
Strus, stek z polędwicy	58°C
Łosoś	60°C
Lucjan czerwony	55°C
Sandacz	62°C

Czyszczenie

⚠ **UWAGA:**
- Nie zanurzać urządzenia całkowicie w wodzie. Może to uszkodzić elementy elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce.

Dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu. Można przytrzymać czujnik temperatury pod bieżącą wodą i wytrzeć szmatką.
- Po prostu wytrzeć delikatnie nawilżonym ręcznikiem obudowę termometru.
- Następnie osuszyć za pomocą miękkiego ręcznika.

Przechowywanie
- Po czyszczeniu nałożyć silikonową nakrętkę zabezpieczającą na końcówkę czujnika temperatury.
- Można zawiesić urządzenie na uchu do zawieszania.
- Zawsze przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model: ..... PC-DHT 1039
Zakres pomiaru temperatury: ..... -45°C do +200°C
..... -49°F do +392°F
Masa netto: ..... 0.051 kg
Bateria: ..... 3x 1.5 V typu „LR44"

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.
Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

10

Ogólne warunki gwarancji
Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.
W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.
Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.
Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).
Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.
Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Wyrzucanie baterii
Urządzenie posiada baterie. Po zużyciu baterii należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

⚠ **UWAGA:**
Baterii nie wolno wyrzucać wraz z odpadami gospodarstwa domowego!
- Baterie należy wyjąć z urządzenia.
- Wyczerpane baterie należy odnieść do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- W lokalnych lub miejskich placówkach można uzyskać informacje na temat publicznych miejsc zbiórek.

Usuwanie
Nie wolno wrzucać urządzenia do odpadów kuchennych pod koniec jego użyteczności. Należy odnieść je do punktu recyklingowego lub oficjalnego punktu zbiórek. Dzięki temu pomagają Państwo chronić środowisko.

MAGYARUL

Használati utasítás
Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

Biztonsági útmutató
A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garanciavelével, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő belésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**
- Bánjon óvatosan a készülékkel! A hőmérsékletérzékelő hegyes.
- Tisztítás után zárja le az érzékelő hegyét a védősapkával.
- Forró anyagok mérése után a hőmérsékletérzékelő egy rövid ideig forró marad. Ne érintse meg.

⚠ **VIGYÁZAT:**
- Soha ne használja a hőmérőt bezárt sütőben!
- Ne helyezze a hőmérőt a hűtőgépbe!
- Ne merítse teljesen vízbe vagy más folyadékba a készüléket.
- Ne tegye ki a hőmérőt hosszú ideig vízgőznek.
- Gyerekek által hozzá nem férhető helyen tárolja a készüléket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Az elemek kezelése

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
- Ne dobja tűzbe az elemeket. **Robbanásveszélyes!**
- Az elemeket tartsa távol gyerekektől. Az elemek nem játékok.
- Az elemek lenyelhetők, ami életveszélyes lehet. Ha egy elemet lenyelt, azonnal forduljon orvoshoz.
- Ne nyissa fel erővel az elemeket.
- Ha egy elem megfolyik, ne dörzsölje a folyadékot a szemébe vagy a nyálkahártyára. Érintkezés esetén mossa meg a kezét, tiszta vízzel öblítse ki a szemét, és ha a tünetek nem múlnak, forduljon orvoshoz.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Különböző típusú vagy új és használt elemek nem használhatók egyszerre.

11

Az elemek behelyezése
1. Az akasztószem az elemtartó fedele is egyben. Nyissa ki az elemtartót a fedél kicsavarásával.
2. Helyezzen be 3 darab LR44 típusú gombelemet. Ellenőrizze a helyes polaritást:
   Az elemek pozitív pólusának (+) a fedél felé kell néznie.
3. Zárja vissza az elemtartót.

MEGJEGYZÉS:
- Az elem cserélje után a hőmérséklet mindig **°C**-ban látható.
- Ha készüléket hosszabb ideig nem használja, vegye ki az elemeket, hogy megakadályozza a „szivárgást".
- Ha a kijelzője a használat során halványulni kezd, cserélje ki az elemeket.

Használat

Használati útmutató
A széles mérési tartomány következtében a hőmérő számos alkalmazási területen használható. De ügyeljen rá, hogy a **mérést** szobahőmérsékleten 0°C és +50°C között kell elvégezni. Máskölönben nem garantált a készülék működése.
- A fagyasztott élelmiszer hőmérsékletének méréséhez vegye ki a fagyasztott élelmiszert a fagyasztóból.
- A pirítás vagy sütés során történő hőmérsékletméréshez vegye ki az ételt a sütőből. Mérje meg a hőmérsékletet a lent leírt módon. Miélőtt visszahelyezné az ételt a sütőbe, távolítsa el belőle a hőmérőt.
   Ügyeljen rá, hogy a hús hőmérsékletét ne mérje túl közel a csonthoz illetve a zsírréteghez. Nem tölött baromfi esetében ne a baromfi üres belsejébe dugja be a hőmérőt. Mindkét eset pontatlan mérést eredményezhet.
- Minden egyes gombnyomás után a kijelző kb. 15 másodpercig világítani fog.
- Ha nincs benyomva gomb vagy a mérést kb. 20 perce elvégezte, a hőmérő automatikusan kikapcsol.
- Kikapcsolás után a kiválasztott mértékegység megmarad.

Mérés
1. Vegye le a hőmérséklet-érzékelő védősapkáját. Első használat előtt tisztítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt.
2. Nyomja meg a kijelző melletti ⏻ /**HOLD** gombot a készülék bekapcsolásához. Az aktuális mérési környezet hőmérséklete lesz látható a kijelzőn.
3. Ha módosítani szeretné a mértékegységet, nyomja meg a készülék hátoldalán található **°C/°F** gombot.
4. Szúrja vagy merítse bele a hőmérséklet-érzékelőt legalább 2 cm-nyi mélységbe a mérendő áruba. Kb. 4-10 másodpercz után a mérési folyamat befejeződik. A kijelzőn látható érték állandó marad.
5. Ha azt szeretné, hogy a mért érték állandóan látható legyen, nyomja meg a mérés után röviden a ⏻ /**HOLD** gombot. A mértékegység villogni fog. Röviden nyomja meg még egyszer a gombot, és az aktuális mérési érték újra látható lesz.
6. Távolítsa el a hőmérőt a mért áruból.
7. A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a ⏻ /**HOLD** gombot legalább 1 másodpercig.

Alkalmazási példák

Mérendő termékek / mérési helyek	Optimális hőmérséklet
Hűtőszekrény	4–8°C
Bébiétel	37°C
Tej a Latte Macchiato-hoz	60–70°C
Borospince	14–18°C
Vörösbor	14–16°C
Fehérbor	10–12°C
Pezsgőbor / Pezsgő	6–8°C
Extra szűz olívaolaj	max. 140–160°C
Sütőolaj	max. 160–170°C
Vaj a sütéshez	max. 130–140°C
Olaj a sütéshez	150–200°C

A grillezett és sült ételek maghőmérsékletének tájékoztató értékei

Grillezett / sültött ételek	Maghőmérséklet
Bélszín, sült marhahús	
véres	45 – 50°C
közepes	50 – 55°C
elkészült	60 – 65°C
Borjúkaraj, világos rózsaszín	60 – 65°C
Borjú lábszár, sült	78°C
Sertésfilé	65°C
Sertés Nyak	70 – 75°C
Sertéskaraj	75 – 80°C
Füstölt sonka, zamatos	60 – 68°C
Báránygerinc	65°C
Bárányláb	80°C
Vaddisznó karaj, világos rózsaszín	60 – 62°C
Csirkemell	70°C
Pulykamell / kacsamell, jól átsült	80°C
Kacsamell, rózsaszín	62 – 65°C
Strucc, filé	58°C
Lazac	60°C
Vörös csattogóhal	55°C
Fogasszálló	62°C

Tisztítás

⚠ **VIGYÁZAT:**
- Ne merítse teljesen vízbe a készüléket. Ez tönkreteheti az elektronikát.
- A készülék nem rakható mosogatógépbe.

Інструкція з експлуатації
Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Заходи безпечності
Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!**
- Обережно поводьтеся з приладом. Датчик температури гострий.
- Після чищення закривайте кінчик датчика захисним ковпачком.
- Після вимірювання високих температур на деякий час датчик лишається гарячим. Не торкайтеся його.

⚠ **УВАГА.**
- Забороняється користуватися термометром у закритій духовці!
- Не кладіть термометр у морозильну камеру!
- Не занурюйте приладу повністю у воду чи іншу рідину.
- Не піддавайте термометр впливу водяної пари тривалий проміжок часу.
- Зберігайте прилад подалі від дітей. Не дозволяйте дітям гратися цим приладом.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

12

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливиною. **Існує загроза задушки!**

Користування батарейками

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
- Заборонається кидати батарейки у вогонь. Небезпека **вибуху!**
- Зберігайте батарейки подалі від дітей. Вони **не** іграшки.
- У разі проковтування батарейок виникає загроза життю. Якщо хтось проковтнув батарейку, негайно зверніться до лікаря.
- Не намагайтеся відкрити батарейки.
- Якщо батарейка протекла, уникайте контакту кислоти з очима та слизовими оболонками. У разі контакту вимийте руки, промийте очі чистою водою, якщо симптоми не зникають, зверніться до лікаря.

⚠ **УВАГА.**
Не користуйтеся батарейками різних типів або новими та розрядженими батарейками водночас.

Вставляння батарейок
1. Вушко для підвішування є кришкою відділу для батарейок. Відкрийте відділок, відкрутивши кришку.
2. Вставте 3 круглі батарейки типу LR44. Дотримуйтеся полярності: Позитивний полюс (+) батарейок має бути повернутий до кришки.
3. Закрийте відділок для батарейок.

УКРАЇНСЬКА

ПРИМІТКА.
- Після заміни батарейок температура завжди відображається в **°C**.
- Якщо прилад не буде використовуватися довгий проміжок часу, вийміть батарейки, щоб уникнути протікання.
- Якщо під час роботи зображення на екрані тьмяніє, замініть батарейки.

Використання

Інструкції з використання
Завдяки широкому діапазону вимірювання цей термометр можна використовувати у багатьох випадках. Зверніть увагу, що **вимірювання** має виконуватися за кімнатної температури в межах від 0°C до +50°C. За інших температур робота приладу не гарантується.
- Щоб виміряти температуру заморожених продуктів, вийміть їх із морозильної камери.
- Щоб виміряти температуру під час смаження або випікання, вийміть страву з духовки. Виміряйте температуру у зазначеній нижче спосіб. Вийміть термометр з страви, потім поставте її назад у духовку.
- Упевніться, що ви вимірюєте температуру м'яса не дуже близько до кісток чи шарів жиру. У разі вимірювання температури нафаршированої птиці не вставляйте датчик термометра у порожнину. В обох випадках вимірювання буде неточним.
- Після кожного натискання кнопки екран буде світитися протягом приблизно 15 секунд.
- Якщо протягом 20 хвилин кнопка не натискається або вимірювання триває більше за цей час, прилад автоматично вимкнеться.
- Потрібна одиниця вимірювання буде збережена після вимикання приладу.

Вимірювання
1. Зніміть захисний ковпачок із датчика температури. Перед першим використанням почистіть датчик.
2. Натисніть кнопку ⏻ /**HOLD** біля екрана, щоб увімкнуть прилад. На екрані з'явиться поточна навколишня температура.
3. Щоб змінити одиницю вимірювання, натисніть кнопку **°C/°F** ззаду на приладі.
4. Вставте або занурте датчик температури мінімум на 2 см у речовину, температуру якої потрібно виміряти. Приблизно через 4–10 секунд процес вимірювання завершиться. Зображення на екрані буде постійним.
5. Якщо ви хочете, щоб отримане значення не зникало з екрана, після вимірювання на короткий час натисніть кнопку ⏻ /**HOLD**. Одиниця вимірювання буде миготіти. На короткий час вдруге натисніть кнопку, і поточне значення з'явиться знову.
6. Вийміть термометр із речовини, температура якої вимірювалась.
7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку ⏻ /**HOLD** та утримуйте натиснутою близько 1 секунди.

Приклади випадків використання

Продукт, температура якого вимірюється / місце вимірювання	Оптимальна температура
Холодильник	4 – 8°C
Дитяче харчування	37°C
Молоко для кави-латте	60 – 70°C
Винний погріб	14 – 18°C
Червоне вино	14 – 16°C
Біле вино	10 – 12°C
Ігристе вино / шампанське	6 – 8°C
Оливкова олія холодного видавлювання	макс. 140 – 160°C
Олія для смаження у фритюрі	макс. 160 – 170°C
Масло для смаження	макс. 130 – 140°C
Олія для смаження	150 – 200°C

Рекомендовані значення температури всередині смажених або приготовлених на грилі страв

На грилі / смажена страва	Температура всередині страви
Філе яловичини, ростбіф	
сирий	45 – 50°C
середньо просмажений	50 – 55°C
добре приготовлений	60 – 65°C
Теляча корейка, світло-рожева	60 – 65°C
Телячі ноги, верхня частина, печеня	78°C
Філе свинини	65°C
Свиняча шийка	70 – 75°C
Відбивна зі свинини	75 – 80°C
Копчена свинина, соковита	60 – 68°C
Яєчна спина	65°C
Яєчна нижа	80°C
Філе кабана, світло-рожеве	60 – 62°C
Курячa грудинка	70°C
Грудинка індички / качки, добре приготовлена	80°C
Качина грудинка, рожева	62 – 65°C
Філе, страуса	58°C
Лосось	60°C
Червоний окунь	55°C
Судак	62°C

Чищення

⚠ **УВАГА.**
- Не занурюйте прилад повністю у воду. Це може пошкодити електроніку.
- Прилад не придатний для миття у посудомийній машині.

Після кожного використання ретельно чистьте прилад. Датчик температури можна мити у проточній воді з послідовним витиранням ганчіркою.
- Просто протріть корпус термометра вологим рушником.
- Потім протріть прилад насухо м'яким рушником.

Зберігання
- Після чищення закрийте датчик температури захисним силіконовим ковпачком.
- Прилад можна підвісити за вушко.
- Завжди зберігайте прилад подалі від дітей.

Технічні параметри

Модель: ..... PC-DHT 1039
Діапазон температур вимірювання: ..... від -45°C до +200°C
..... від -49°F до +392°F
Вага нетто: 0,051кг
Батарейка: ..... 3x 1,5 В тип "LR44"

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.
Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм ЄС, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

13

Руководство по эксплуатации
Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Правила техники безопасности
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения травмы!**
- Обращайтесь с прибором с осторожностью! Датчик температуры острый.
- После очистки закройте наконечник датчика защитным колпачком.
- После измерения температуры в горячих продуктах датчик температуры в течение короткого периода времени остается горячим. Не прикасайтесь к нему.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
- Использовать термометр в закрытой печи запрещено!
- Не кладите термометр в морозильную камеру!
- Запрещено полностью погружать прибор в воду или другие жидкости.
- Не подвергать термометр воздействию водяного пара в течение длительного периода времени.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
- Храните прибор в недоступном для детей месте. Детям запрещено играть с прибором.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Обращение с батареями

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
- Никогда не бросайте батареи в огонь. Существует опасность взрыва!
- Храните батареи в недоступном для детей месте. Это не игрушки.
- Батареи могут быть проглочены, что может привести к угрозе жизни. При проглатывании батареи необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью.
- Запрещено открывать батареи, прикладывая силу.
- Если батарея течет, не втирайте жидкость в глаза или слизистые оболочки. В случае контакта вымыть руки, промыть глаза чистой водой и обратиться к врачу, если симптомы сохраняются.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Батареи различных типов или новые и использованные батареи использовать вместе запрещено.

Вставка батарей
1. Ушко для подвески также является крышкой батарейного отсека. Откройте батарейный отсек, отвинтив крышку.
2. Вставьте 3 батареи таблеточного типа LR44. Проверьте соблюдение полярности:
   Положительный полюс (+) батарей должен быть направлен к крышке.
3. Снова закройте батарейный отсек.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- После переустановки батареи температура всегда отображается в **°C**.
- Если прибор не используется в течение длительного периода времени, удалите батареи во избежание "протечки".
- Если во время работы яркость дисплея понизилась, замените батареи.

9

6. Wyjąć termometr z potrawy do zmierzenia.
7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk ⏻ /**HOLD** przez co najmniej 1 sekundę.

Przykłady użycia

Produkt do zmierzenia / miejsce pomiaru	Optymalna temperatura
Lodówka	4 – 8°C
Żywność dla niemowląt	37°C
Mleko do Latte Macchiato	60 – 70°C
Wino z piwnicy	14 – 18°C
Czerwone wino	14 – 16°C
Białe wino	10 – 12°C
Wino musujące / Szampan	6 – 8°C
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	maks. 140 – 160°C
Olej do głębokiego smażenia	maks. 160 – 170°C
Masło do smażenia	maks. 130 – 140°C
Olej do smażenia	150 – 200°C

Wskazane wartości dotyczące podstawowej temperatury grilowanych i pieczonych potraw

Grilowane / pieczone potrawy	Temperatura wewnątrz
Polędwica wołowa, pieczeń wołowa	
krwista	45 – 50°C
średnio wysmażona	50 – 55°C
dobrze wysmażona	60 – 65°C
Górka cielęca, lekko różowa	60 – 65°C
Udziec cielęcy, gęsta zrazowa, pieczeń	78°C
Polędwiczka wieprzowa	65°C
Karkówka	70 – 75°C
Kotlet schabowy	75 – 80°C
Wędzona wieprzowina, soczysta	60 – 68°C
Comber jagnięcy	65°C
Udziec jagnięcy	80°C
Filet z dzika, lekko różowy	60 – 62°C
Pierś z kurczaka	70°C
Pierś z indyka / pierś z kaczki, dobrze wysmażona	80°C
Pierś z kaczki, różowa	62 – 65°C
Strus, stek z polędwicy	58°C
Łosoś	60°C
Lucjan czerwony	55°C
Sandacz	62°C

Czyszczenie

⚠ **UWAGA:**
- Nie zanurzać urządzenia całkowicie w wodzie. Może to uszkodzić elementy elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce.

Dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu. Można przytrzymać czujnik temperatury pod bieżącą wodą i wytrzeć szmatką.
- Po prostu wytrzeć delikatnie nawilżonym ręcznikiem obudowę termometru.
- Następnie osuszyć za pomocą miękkiego ręcznika.

Przechowywanie
- Po czyszczeniu nałożyć silikonową nakrętkę zabezpieczającą na końcówkę czujnika temperatury.
- Można zawiesić urządzenie na uchu do zawieszania.
- Zawsze przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model: ..... PC-DHT 1039
Zakres pomiaru temperatury: ..... -45°C do +200°C
..... -49°F do +392°F
Masa netto: ..... 0.051 kg
Baterie: ..... 3x 1.5 V typu „LR44"

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.
Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

14

Эксплуатация

Инструкции по эксплуатации
Благодаря широкому диапазону измерений термометр можно использовать для решения множества прикладных задач. Но помните о том, что измерение должно производиться при комнатной температуре от 0°C до +50°C. В противном случае функциональность устройства не гарантируется.
- Для измерения температуры замороженной еды выньте ее из морозильной камеры.
- Для измерения температуры во время жарки или выпечки удалите блюдо из печи. Измерьте температуру описанным ниже способом. Извлеките термометр из блюда перед тем, как вернуть его в печь.
- Убедитесь в том, что Вы не измеряете температуру мяса слишком близко к костям или слоям жира. В случае с нефаршированной