

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**
- Remove the protective cap from the temperature sensor. Clean the temperature sensor before initial use.
 - Press the **⌂/HOLD** button next to the display to turn on the device. The current measured ambient temperature will be shown in the display.
 - If you would like to change the unit of measurement, press the **°C/F** button on the back of the device.
 - 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.
 - 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 show again.
 - Remove the thermometer from the goods to be measured.
 - Turn to off the device, press the **⌂/HOLD** button for at least 1 second.

Product	Optimum temperature
Refrigerator	4 – 8°C
Baby food	37°C
Milk for Lette Macchiato	60 – 70°C
Wine Celler	14 – 18°C
Red wine	14 – 18°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

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

Instrukcja obsługi

Dołączony jest wybór naszego produktu. Mam 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, porównaniem

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Pork fillet	65°C
Pork neck	70 – 75°C
Pork chop	75 – 80°C
Smoked pork, juicy	60 – 68°C
Saddle of lamb	65°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	55°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 modifications 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.

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, 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

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, 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

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.

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, 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

i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj ją także instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpiezczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

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 długie okresy 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 pokłócenia baterii, co zagraża życiu. W razie pokłócenia baterii należy bezzwłocznie skontaktować się z lekarzem.
 - Nie oswiadczać baterii siłą.
 - Jeśli bateria wycoła, nie wcierać płynu w oczy ani błony śluzowe. W razie kontaktu należy umyć, opłukać oczyszłą 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

- Ucho do zawieszenia to jednocześnie punkt baterii. Otworzyć komorę baterii za pomocą odwróconej pokrywki.
- Wstawić 3 baterie żużliowe typu LR44. Sprawdzić, czy bieguny są prawidłowo ustawione.
- Biegun dodatni (+) baterii musi być ustawiony w kierunku pokrywki.
- Zamknąć ponownie komorę baterii.

Wskazówki:

- Po wymiarze baterii, temperatura zawsze pokazuje się w stopniach °C.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, wyjąć baterie, aby uniknąć „wycieków”.
- 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 użytkownika nie jest zagwarantowana.

- Aby zmierzyć temperaturę mrożonek, wyjąć mrożonki z zamrażarki.
- Aby zmierzyć temperaturę podczas piekarnia lub pieczenia, wyjąć danie z piekarnika. Zmierzyc temperaturę zgodnie z poniższym opisem. Wyjąć termometr z dania przed ponownym włożeniem do piekarnika.

- Sprawdź, czy nie mierzymy temperatury mięsa zbyt blisko kości lub warstw tłuszczu. Kiedy drób nie ma nadzienia, nie wbijaj czujnika temperatury do wnętrza. Oba przypadki mogą prowadzić do niedokładnych pomiarów.
- Po każdym naciśnięciu przycisku, wyświetlacz zapala się na ok. 15 sekund.

- Jeśli nie naciśniesz żadnego guzika ani nie wykonamy pomiaru przez ok. 20 min, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyłączył jednostka miary zostanie zachowana po wyłączeniu.

Pomiar

- Zająć nakrętkę zabezpieczającą z czujnika temperatury. Wyciszyć czujnik temperatury przed pierwszym użyciem.

- Naciśnąć przycisk **⌂/HOLD** obok wyświetlacza, aby włączyć urządzenie. Bieżąca zmierzona temperatura otoczenia pojawia się na wyświetlaczu.

- Jeśli chcemy zmienić jednostkę pomiaru, nacisnąć przycisk "°C/F" w tylnej części urządzenia.

- Wbić 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.

- Jeśli chcemy, aby odczytana wartość pozostała na stałe widoczna, naciśnij przycisk **⌂/HOLD** zaraz po dokonaniu pomiaru. Jednostka miary będzie migotać. Szybko naciśnij przycisk po raz drugi, a bieżący pomiar pojawi się ponownie.

- Wyjąć termometr z potrawy do zmiernia.

- Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk **⌂/HOLD** przez co najmniej 1 sekundę.

Przykłady użycia

Produkt do zmiernia / miejsce pomiaru	Optymalna temperatura
Lodówka	4 – 8°C
Zmrożone dla niemowląt	37°C
Mięso do Lette Macchiato	60 – 70°C
Wino z winnicy	14 – 18°C
Czerwone wino	14 – 16°C
Białe wino	10 – 12°C
Wino musujące / Szampan	6 – 8°C
Oliva z oliwek z pierwszego tłoczenia	maks. 140 – 160°C
Olja do głębokiego smażenia	maks. 160 – 170°C
Masło do smażenia	130 – 140°C
Olja do smażenia	150 – 200°C

Wskazane wartości dotyczą podstawowej temperatury grillowanych i pieczonych potraw

Grillowane / pieczone potrawy	Temperatura wewnątrz
Półgłowka wolowa, pieczeń wolowa kwiata	45 – 50°C
środkio wysmażona	50 – 55°C
dobrze wysmażona	60 – 65°C
Górnka cielęca, lekko różowa	60 – 65°C
Udźciec cielęcy, górną zrazową, pieczeń	78°C
Półgłowiczka wędzowa	65°C
Karkówka	70 – 75°C
Kotlet schabowy	75 – 80°C
Wędzona wieprzowina, soczysta	60 – 68°C
Comber jagńczy	65°C
Udźciec jagńczy	80°C
Filet z dorsza, 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
Śród, śród z polędwicy	58°C
Łosoś	60°C
Ługacz czerwony	55°C
Sardancz	62°C

Czyszczenie

UWAGA:

- Nie zanurzać urządzenia całkowicie w wodzie. Może to uszkodzić elementy elektroniczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczane do mycia w zmywarce.

Dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu. Można przetrzeć 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 należy 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”
Zastęgamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ongoing rozwoju produktu.
Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy nieskompatybilności i kompatybilności elektromagnetycznej.

Eksploatacja

Instrukcji po eksploatacji
Bogactwo szerokim dywanozu pomiarów termometr możemy używać do różnych celów, niekiedy przydatnych zadań. No powiemy o tym, co zmienimy, możemy prowadzić przy niższej temperaturze ot 0°C do +50°C. W przeciwnym случае funkcjonalność urządzenia nie gwarantujemy.

- Dla pomiaru temperatury zamrożonej wody wyjąć wie z mroźniczej szuflady.
- Dla pomiaru temperatury w czasie gotowania i gotowania ugotowanego mięsa. W tym celu. zmierz temperaturę opisanym niniejszym sposobem.
- Uważajmy, że termometr nie będzie zbyt blisko kości lub warstw tłuszczu. Kiedy drób nie ma nadzienia, nie wbijaj czujnika temperatury do wnętrza. Oba przypadki mogą prowadzić do niedokładnych pomiarów.

- Po każdym naciśnięciu przycisku, wyświetlacz zapala się na ok. 15 sekund.

- Jeśli nie naciśniesz żadnego guzika ani nie wykonamy pomiaru przez ok. 20 min, urządzenie wyłączy się automatycznie.

- Wyłączył jednostka miary zostanie zachowana po wyłączeniu.

- OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**
- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpiezczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, 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

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Beef fillet, 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

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.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, porównaniem

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Należy ostrożnie posługiwać się urządzeniem! Czujnik temperatury jest ostry.
- Przy czyszczeniu czujnik końcówki czujnika nakrętką zabezpieczającą.
- Po zakończeniu pomiaru górną część materiału / czujnik temperatury pozostaw przez krótki okres wciąż gorącą. Nie należy ich dotykać.

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą g

