



**PROFI COOK**

**Bedienungsanleitung/Garantie**  
Gebruiksaanwijzing + Mede d'emploi + Instrucciones de servicio  
Istruzioni per l'uso + Instruction Manual + Инструкция по эксплуатации  
Használati útmutató + Иструкция с экспулатацией  
Руководство по эксплуатации + دليل التحليبات

Digitales Haushaltsthermometer PC-DHT 1039  
Digitale Huishoudthermometer • Thermometer à usage domestique numérique • Termometro digital doméstico • Termometro digitale domestico  
Digital household thermometer • Cyfrowy termometr kuchenny • Digitálny kuchynský termômetr • Цифровой бытовой термометр  
Цифровой бытовой термометр • دلیل التحليبات

**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 Geräts die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie das inkl. Garantiekarte und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

#### WANDELUNG Verletzungsgefahr!

Gehen Sie vorsichtig 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 hell. Achten 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 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, Korken, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### WARNING:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

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.

#### Umgang mit Batterien

#### WANDELUNG

Werfen Sie Batterien niemals in den Tiefkühlschrank!

Halten Sie die 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.

#### Exemples d'utilisation

#### Produit à mesurer / Emplacement de la prise de mesure

Température optimale

Frigidateur

Aliments crus préparés

40 °C

Lait pour Le Meillechito

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

18 - 170°C max

Huile de friture

130 - 140°C max

Beurre à frire

130 - 140°C max

Huile à frire

150 - 200°C

Valeurs de référence pour la température à cœur des aliments grillés et rotis

Aliments rôtis / grillés

Température à cœur

Filet, rôti de boeuf

45 - 50°C

Steak moyen

50 - 55°C

Boeuf en rôti

60 - 65°C

Côtelette de veau, légèrement rosée

60 - 65°C

Cuisseau, gîte, rôti de veau

78°C

Filet de porc

65°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 dinde, magret de canard, bien cuit

60°C

Magret de canard, rose

62 - 65°C

Filet, steak d'autruche

58°C

Saumon

60°C

Vivaneau rouge

55°C

Sandre

62°C

#### Nettoyage

**ACTIONNEMENT :**  
• Ne plongez pas complètement l'appareil dans l'eau. Cela peut détruire les composants électroniques.

• L'appareil ne va pas à l'eau.

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 tissu légèrement humide.

• Puis, séchez l'appareil avec un tissu sec.

#### Instructions de service

Le agradeceemos 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 este 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 fuera del alcance de los niños. Los niños no deberán jugar con el aparato.

**AVISO: ¡Riesgo de lesiones!**  
• Maneje el aparato con cuidado! El sensor de temperatura es puntiagudo.

• Cuide 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.

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

#### 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'œillette 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

Poids net : 0,051 kg

Piles : 3 x 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 conçu dans 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 doivent être jetées avec les déchets ménagers !

• Jetez les piles usagées dans des points de collecte appropriés ou au revendeur.

• Vous pouvez informer sur les points de collecte publiques auprès de votre ville ou autorité locale.

#### Utilisation

Instructions de usage

Debido a su amplio rango de medición, el termómetro puede usarse en muchas áreas de aplicación. Pero por favor tener en cuenta que la medición debe realizarse a una temperatura ambiente entre 0°C y +50°C. De lo contrario, la funcionalidad del aparato no está garantizada.

• Para el uso de la cocina, como por ejemplo para comprobar la cocción de los alimentos, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

• Para el uso en la industria, es necesario que el termómetro sea resistente a la humedad y a la basura doméstica.

**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 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 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 it is not stufed, so do not stick the thermometer into the cavity. Both cases can lead to incorrect 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 want 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 food 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 measurement. The unit of measurement will be retained by the button a second time and the current measurement will be shown again.
- Remove the thermometer from the goods to be measured.
- To turn off the device, press the **HOLD** button for at least 1 second.

**Examples of use**

Product to be measured / measurement location	Optimum temperature
Refrigerator	4 – 8°C
Beef	37°C
Milk for Little 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
Desert wine	max. 140 – 150°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	45 – 50°C
rare	50 – 55°C
well done	60 – 65°C
Veal loin, light pink	60 – 65°C
Leg of veal, topside, roast	78°C

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

**Instrukcje bezpieczeństwa**  
Przed eterchnieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem

**ПРИМІТКА.**  
• Після заміни батареї температура залива відрізняється в °C.  
• Якщо прилад не буде використовуватися довгий проміжок часу, вим'ють батареї, щоб запобігти короткому замиканню.

**Використання**

Задавши цимплюм на панелі вимірювання цієї термометру можна використовувати у багатьох термометрах. Зверніть увагу, що вимірювання має виконуватися за кімнатною температурою в межах від +5°C до +50°C. За інших температур на пристрій приладу не гарантується.

- Щоб вимірювати температуру заморожених продуктів, вим'ють їх із морозильника.
- Щоб вимірювати температуру під час смаження або віншення, вим'ють страву з духовки. Вимірювання термометру у зачіщеному кишечку скільки.
- Уважайтесь, що якщо температура м'яса не дуже близко до кісток чи шарів жиру, у разі вимірювання температури нефібрізатором, то пристрій поставив інформацію про неправильну вимірювання.
- Після кожного вимірювання юніт енергії буде світитися протягом приблизно 15 секунд.
- Якщо протягом 20 хвилин юніт не настичиться або вимірювання триває більше за цей час, пристрій автоматично вимикається.
- Потрібна одиниця вимірювання буде збережена після вимірювання приладу.

**Вимірювання**

- Зняти захисний ковпачок з датчика температури. Перед першим використанням приладу датчик.
- Натиснути кнопку **HOLD** на екрані, щоб увімкнути прилад. На екрані з'явиться поточна напівтонка температура.
- Щоб однією кнопкою вимірювати, натиснути кнопку "C/F" ззаду на пристрії.
- Вставте або занесіть датчик температури міномін на 2 см у речовину, температуру якого потрібно вимірювати. Приблизно через 4-10 секунд процес вимірювання завершиться. Зображення на екрані буде постійним.
- Рекомендується, що датчик температури не заносить з екрана, після вимірювання на короткий час натиснути кнопку **HOLD**. Однією вимірюваннями буде миготи. На короткий час буде натиснути кнопку, і потім зникнеть 3 зелені лампи.
- Вимірювання в речовині, температура якої вимірювалася.
- Щоб змінити прилад, натиснути кнопку **HOLD** на утримувати на тимчасово більшою 1 секундою.

**Чищення**

- Не занурйте прилад повністю у воду. Це може пошкодити електронні компоненти.
- Прилад не придатий для миття у посудомийній машині.
- Після чищення прилада вимірювання температури. Датчик температури може притягнути після вимірювання.
- Вставте або занесіть датчик температури міномін на 2 см у речовину, температуру якої потрібно вимірювати. Приблизно через 4-10 секунд процес вимірювання завершиться. Зображення на екрані буде постійним.
- Рекомендується, що датчик температури не заносить з екрана, після вимірювання на короткий час натиснути кнопку **HOLD**. Однією вимірюваннями буде миготи. На короткий час буде натиснути кнопку, і потім зникнеть 3 зелені лампи.
- Вимірювання в речовині, температура якої вимірювалася.
- Щоб змінити прилад, натиснути кнопку **HOLD** на утримувати на тимчасово більшою 1 секундою.

**Технічні параметри**

Модель:	PC-DHT 1039
Діапазон температур вимірювання:	від -45°C до +200°C
Вага нетто:	0,051 кг
Батареї:	3 x 1,5 V типу LR44*

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається.

**Приклади використання**

**Продукт, температура якої вимірюється / Оптимальна температура**

Холодильник: 4 – 8°C

Дичка/хованка: 37°C

Молоко для каші/папіє: 60 – 70°C

Винний горіх: 14 – 18°C

Чорне вино: 14 – 16°C

Біле вино: 10 – 12°C

Гриotte вино / шампанське: 6 – 8°C

Оливкова олія для кухінського використання: max. 140 – 160°C

Масло для смаження: max. 130 – 140°C

Олія для смаження: 150 – 200°C

Grilled / Roasted Food	Core temperature
Pork fillet	65°C
Turkey breast	70 – 75°C
Pork	60 – 65°C
Smoked pork, juicy	60 – 68°C
Saddle of lamb	65°C
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	60 – 65°C
Ostrich, fillet steak	58°C
Salmon	60°C
Red snapper	55°C
Zander	62°C

**Cleaning**

- Do not completely immerse the device in water. This could destroy the electronics.
- The device is not waterproof.
- 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
Batteries:	49°F to +392°F
Net weight:	0,051 kg
Battery:	3 x 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.

**Wkładanie baterii**

- Udostępniono do zamontowania na dżetkę pokrywy baterii. Otwórz pokrywę baterii na pomocą śrubokręta.
- Wstawcie 3 baterie typu LR44. Sprawdź, czy biegły prawidłowo i prawidłowo ustawione.
- Zamknij ponownie komory baterii.

**WSKAZÓWKA:**

- Po wymianie baterii, temperatura zawsze pokazana jest w stopniach °C.
- Jeśli temperatura nie jest używana przez długi czas, wyłącz baterię, aby uniknąć „wytrącenia”.
- Jeśli bateria wyjdzie z połowy na wylotku jest zawsze.

**Czyszczenie****Uwaga:**

- Nie zanurzaj urządzenia całkowicie w wodzie. Może to uszkodzić elektronikę.
- Czyszczenie powinno odbywać się wodą.

**Bateria**

- Baterie muszą być odizolowane od domu waszej!
- Dopuszczalne są punkty zgodne z oficjalnymi.
- Możesz otrzymać informacje o publicznych punktach od lekarza lub lokalnego urzędu.

**Disposal**

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

**Wykrywanie**

- 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.

**Przechowywanie**

- Po czyszczeniu należy silikonową nakrętkę zabezpieczającą na kołatkę czujnika temperatury.
- Można zawiesić urządzenie na uchu do zawsze.
- Zawsze przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci.

**Dane techniczne**

Model:	PC-DHT 1039
Zakres pomiaru temperatury:	-45°C do +200°C
Waga netto:	0,051 kg
Bateria:	3 x 1,5 V typu LR44*

Przed rozpoczęciem czyszczenia zdejmij pokrywę baterii.

**Használati utasítás**

- Ne zanurítsa az eszközt teljesen vízbe! Ez károsíthatja az elektronikát.
- A készülék nem vezetőtűvel működik.
- A készülék nem szabadtéri hőmérő.
- A készülék nem hőszigetelésre van előkészítve.
- A készülék nem hőszigetelésre van előkészítve.
- A készülék nem hőszigetelésre van előkészítve.
- A készülék nem hőszig