



PROFI COOK

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Instruzioni per l'uso • Istruzione Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Հասանելի տվաթև • Инструкция з експлуатации
دليل التعليمات • Руководство по эксплуатации

Digitales Haushaltsthermometer PC-DHT 1039

Digitale Huisdoelthermometer • Thermomètre à usage domestique digital domestico • Termometro digitale domestico
Digital household thermometer • Cyfrowy termometr kuchenny • Digitalis konjhak hómélér • Цифровой побутовый термометр
Цифровой бытовой термометр • مقاييس الحرارة الرقمية المنزلي

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, Kassennote und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Entfernen 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 Erstlingsungsgefahr!

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.

Produit à mesurer / Emplacement de la prise de mesure	Température optimale
Rührgläsarner	4 – 8°C
Aliments pour bébé	37°C
Lait pour le Laitte 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 frite	130 – 140°C max.
Huile à friture	150 – 200°C

Messprodukt / Messort	Optimale Temperatur
Kühlschrank	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

⚠️ WARNUNG:

- Öffnen Sie Batterien nicht gewaltsam.
- Falls eine Batterie ausfällt, die Flüssigkeit nicht in die Augen oder Schleimhäute rieben. Bei Berührung die Hände waschen, die Augen mit klarem Wasser spülen, und bei anhaltenden Beschwerden einen Arzt aufsuchen.

⚠️ ACHTUNG:

- Ungleiche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen verwendet werden.

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!

⚠️ 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

⚠️ WARNUNG:

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

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. Andernfalls ist die Funktion des Gerätes nicht gewährleistet.

- Um die Temperatur von Geflügel zu messen, nehmen Sie das Geflügel aus dem Tiefkühlschrank heraus.
- Zur Temperaturmessung beim Braten oder Backen im Backofen ziehen Sie die Spitze 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.

Elimination des piles

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

- 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 redevendeur.
- Vous pouvez vous informer sur les points de collecte publiques auprès de votre ville ou autorités locales.

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.

⚠️ 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!**

- Achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur von Fleisch nicht zu dicht an Knochen oder Fettschichten messen. Bei ungenügendem 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.

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.

Reinigungsbeispiele	Optimale Temperatur
Milchschokolade	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

Reinigungsbeispiele	Optimale Temperatur
Milchschokolade	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

Reinigungsbeispiele	Optimale Temperatur
Milchschokolade	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

Reinigungsbeispiele	Optimale Temperatur
Milchschokolade	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

Reinigungsbeispiele	Optimale Temperatur
Milchschokolade	4 – 8°C
Babynahrung	37°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Wein Keller	14 – 18°C
Rotwein	14 – 16°C
Weißwein	10 – 12°C
Sekt / Champagne	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

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

⚠️ ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät nicht vollständig in Wasser. Dies könnte die Elektronik zerstören.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Den Temperaturfühler in Seife und fließendes Wasser halten und mit weichen Tuch abwischen.

- Das Gehäuse des Thermometers wischen Sie nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch.

Aufbewahrung

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

Technische Daten

Modell: PC-DHT 1039
Temperaturmessbereich: -45°C bis +200°C
Temperaturgenauigkeit: -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 (Kassenbono). Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieberklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachlieferung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Service

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

Im Service/Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Dienstleister **SLI** (Service 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 Zugangscodes, 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

DEUTSCH

Verwendungszweck

Dank u der Verwendung dieses Produkts. Wir hoffen dass u er viel plezier van bereeft.

Veiligheidsrichtlijnen

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

⚠️ WAARSCHUWING: Risico op letsel!

- Handteer het apparaat met zorg. De temperatuursensor is scharp.
- 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:

- Plaats 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 verpakkingen (plasticfolie, doos, papierscherm, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠️ WAARSCHUWING!

Lidt kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

Handteer 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 oog 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 ophangslot is tevens de batterijklep. Open het batterijkompartment door de kap los te schroeven.
2. Voer 3 nieuwe knoopbatterijen 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 batterijkompartment.

⚠️ 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 schermverwachting zwakker wordt tijdens het gebruik, dient u de batterijen te vervangen.

Gebruik

Gebruiksaanwijzingen

Dankzij het grote meetbereik is deze thermometer voor veel doeleinden bruikbaar. Let erop dat de **meting** verstoord wordt door 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.

⚠️ 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 vervolgens afdrogen met een doek.

- Veeg de behuizing van de thermometer af met een licht vochtig doek.
- Droog het apparaat vervolgens af met een zachte theedoek.

⚠️ 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 vervolgens afdrogen met een doek.

- Veeg de behuizing van de thermometer af met een licht vochtig doek.
- Droog het apparaat vervolgens af met een zachte theedoek.

⚠️ 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 vervolgens afdrogen met een doek.

- Veeg de behuizing van de thermometer af met een licht vochtig doek.
- Droog het apparaat vervolgens af met een zachte theedoek.

⚠️ 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 appara

