



# Maisto termometras

PC-DHT 1039

## Naudojimo instrukcijos

Dėkojame, kad įsigijote mūsų produktą. Linkime jums geros patirties juo naudojantis.

### SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įdėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai. Neišmeskite garantinio lapelio ir pirkimo čekio. Prietaiso pakuotę naudinga pasilikti tiems atvejams, kai prietaisą reikės pervežti į kitą vietą. Jei prietaisą paskolinsite kitiems asmenims, nepamirškite jiems perduoti ir naudojimo instrukcijų.

- **Dėmesio: sužeidimų pavojus.**
- Būkite atsargūs: termometro galiukas yra aštrus.
- Jį nuvalę, uždėkite apsauginį dangtelį.
- Pamatavus karštus produktus, temperatūros sensorius kurį laiką išlieka karštas: nelieskite jo.

#### Atsargiai:

- Niekada nenaudokite termometro uždarytoje orkaitėje ir nedėkite į šaldiklį.
- Nepanardinkite viso termometro į vandenį ar kitokį skystį.
- Nelaikykite jo virš garų ilgą laiką.
- Prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir neleiskite su juo žaisti.
- Kad užtikrintumėte vaikų saugumą, visas įpakavimo medžiagas padėkite saugiai.
- Žaisdami su folija, vaikai **gali uždusti**.

#### Elementai

- Elementus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir neleiskite su jais žaisti. Jei vaikai prarytų elementą, nedelsdami kvieskite greitąją pagalbą: tai gali būti pavojinga gyvybei.
- Niekada neįmeskite jų į ugnį: **sprogimo pavojus**.
- Jei iš elemento bėga skystis, nelieskite jo ir saugokite nuo kontakto su akimis, nosimi ar burna. Jei skysčio patektų į akis, gerai jas praplaukite švari vandeniu. Jei pajusite kokių nors simptomus, kreipkitės į savo gydytoją.
- **Dėmesio:** vienu metu nenaudokite skirtingų elementų arba naujų ir panaudotų elementų.
- Atsukite elementų skyriaus dangtelį ir įdėkite tris LR44 tipo elementus. Teigiamas polius turi būti dangtelio pusėje. Uždenkite dangtelį.
- Pakeitus elementus, ekrane rodoma „° C“.
- Jei prietaiso ilgai neketinate naudoti, išimkite elementus.
- Jei ekrano ryškumas sumažėja, pakeiskite elementus.
- **Elementų negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis.** Išmeskite jas į specialias panaudotų elementų surinkimo dėžes prekybos centruose.

### NAUDOJIMAS

Dėl didelės matavimo skalės, šiuo termometru galima matuoti įvairių produktų temperatūrą. Atminkite, kad matavimus turite atlikti kambario temperatūroje (0 – 50° C). Kitu atveju, matavimai gali būti netikslūs.

- Jei norite matuoti šaldyto maisto temperatūrą, pirmiausia jį išimkite iš šaldiklio.
- Kad pamatuotumėte kepamą maistą, išimkite jį iš orkaitės.
- Kai matuojate mėsos temperatūrą, nepriglauskite termometro pernelyg arti kaulo ar riebalų sluoksnio. Kai matuojate nekimšto viščiuko temperatūrą, neįkiškite termometro į tuščią viščiuko vidų. Abiem atvejais, matavimai gali būti netikslūs.
- Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką, ekranas nušvinta 15 sekundžių.
- Jei per 20 minučių nebus paspaustas mygtukas arba nebus atlikti matavimai, prietaisas automatiškai išsijungs.
- Prietaisui išsijungus, naudotas matavimo vienetas išsaugomas atmintyje.

#### Matavimas

- Nuo termometro sensoriaus nuimkite apsauginį dangtelį. Prieš pradėdami naudoti prietaisą, nuvalykite jo sensorių.
- Paspauskite mygtuką **⏻/HOLD** ir įjungsite prietaisą. Bus rodoma aplinkos temperatūra.
- Jei norite pakeisti matavimo vieneta, paspauskite mygtuką **°C/°F**. Jį rasite kitoje prietaiso pusėje.
- Įbeskite arba panardinkite temperatūros sensorių į produktus ne mažiau nei 2 cm. Temperatūra ekrane bus parodyta po 4 – 10 sekundžių.
- Jei norite, kad temperatūra išliktų ekrane, pamatavę produktus paspauskite mygtuką **⏻/HOLD**. Matavimo vienetas sumirksės. Antrą kartą paspauskite mygtuką ir nustatyta temperatūra vėl bus rodoma ekrane.
- Iš produktų ištraukite termometrą.
- Išjunkite prietaisą: paspauskite mygtuką **⏻/HOLD** ir palaikykite įspaudę bent 1 sekundę.

Produktas / Matavimo vieta	Optimali temperatūra
Šaldytuvas	4 – 8° C
Kūdikių maistas	37° C
Pienas latte macchiato kavai	60 – 70° C
Vyno rūšys	14 – 18° C
Raudonas vinas	14 – 16° C
Baltas vinas	10 – 12° C
Šampanas	6 – 8° C
Tyras alyvuogių aliejus	Maks. 140 – 160° C
Kepimo aliejus	Maks. 160 – 170° C
Sviestas kepimui	Maks. 130 – 140° C
Taukai kepimui	150 – 200° C

#### Vidinė kepto maisto temperatūra

Keptas maistas	Vidinė temperatūra
Jautienos filė, orkaitėje arba ant grotelių kepta jautiena	
- žalia	45 – 50° C
- vidutiniškai iškepta	50 – 55° C
- gerai iškepta	60 – 65° C
Veršienos nugarinė, filė (šviesiai rožinė)	60 – 65° C
Veršio koja, viršutinė mentės dalis, kepsnys	78° C
Kiaulienos filė	65° C
Kiaulienos sprandinė	70 – 75° C
Kiaulienos kepsnys su kaulu	75 – 80° C
Rūkyta sultinga jautiena	60 – 68° C
Ėrienos nugarinė	65° C
Ėriuko koja	80° C
Šernienos filė (šviesiai rožinė)	60 – 62° C
Vištienos krūtinėlė	70° C
Kalakutienos / antienos krūtinėlė (gerai iškepta)	80° C
Antienos krūtinėlė (rožinė)	62 – 65° C
Strutienos filė, kepsnys	58° C
Lašiša	60° C
Lynas	55° C
Sterkas	62° C

#### VALYMAS

- **Atsargiai:** nepanardinkite viso prietaiso į vandenį. Tai gali pakenkti elektroninėms jo dalims.
- Prietaiso negalima plauti indaplovėje.
- Prietaisą kruopščiai nuvalykite po kiekvieno naudojimo.
- Temperatūros sensorių plaukite po tekančiu vandeniu arba nuvalykite servetėle.
- Korpusą valykite sudrėkinta šluoste. Nusausinkite.

#### LAIKYMAS

- Nuvalę prietaisą, uždenkite temperatūros sensorių apsauginiu silikoniniu dangteliu.
- Prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

#### Techninės specifikacijos

Temperatūros matavimo skalė: nuo -45 iki +200

Svoris: 51 g

Elementai: 3 vnt. x 1,5 V LR44

Specifikacijos gali būti pakeistos.

Prietaisas atitinka galiojančias CE direktyvas.

#### Tinkamas nebenaudojamo prietaiso išmetimas



Pasirūpinkite mūsų gamta, neišmeskite elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis atliekomis. Pristatykite juos į specialius elektrinių ir elektroninių atliekų surinkimo punktus arba prekybos vietą. Taip padėsite apsaugoti gamtą.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Neries krantinės 18, Kaunas

tel.: (8-37) 215104

www.krinona.lt