

Polski – Opis	
1. Przycisk w/wył	• Naciśnij przycisk, aby wyłączyć lub wyłączyć urządzenie.
2. Przycisk „C/F”	• Naciśnij przycisk, aby ustawić jednostkę temperatury („C/F”).
3. Wyświetlacz	• Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie wartość temperatury.
4. Probnik	• Wprowadź sondę do najgrubszaj części mięsa, aby zmierzyć temperaturę w środku. Gdy termometr do mięsa osiągnie ustawioną temperaturę, uruchomi się alarm. <p>• Otwórz komorę baterii. • Włóż baterię (LR44, 1.5V) do komory baterii. Upewnij się, że biegunowości baterii (+/-) zgadzają się z oznaczeniami biegunowości wewnętrzj komory baterii. • Zamknij komorę baterii.</p>
5. Komora baterii	

Zakresy temperatur dla różnych mięs

Rodzaj mięsa		Rodzaj mięsa	
Filet wołowy, średnio wysmazony/ krwisty	38–55 °C	Udziec jagnięcy, srednio wysmazony/ krwisty	65–70 °C
Rostbef	85–90 °C	Udziec jagnięcy, dobrze wysmazony	80–85 °C
Szpander wołowy	90–95 °C	Pieczona szamina	75–80 °C
Filet cielęcy	50–55 °C	Pieczony dzik	75–78 °C
Comber jagnięcy, średnio wysmazony/ krwisty	50–55 °C	Kurczak	80–85 °C
Pieczona cielęcina	68–74 °C	Indyk	80–90 °C
Comber wieprzowy	55–60 °C	Kaczka	80–90 °C
Pieczona wieprzowina	70–75 °C		

Bezpieczeństwo

- Ogólne zasady bezpieczeństwa z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia lub obrażenia osób powstałe w wyniku nieprzeczytania instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub fizycznej, lub osoby bez braku doświadczenia lub znajomości sprzętu pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub nadzienia instrukcji, jak należy obsługiwać urządzenie w bezpieczny sposób, oraz zezumienia przez nie ewentualnego rodzica. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem. Nie należy używać urządzenia w celach innych niż określono w instrukcji.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jakikolwiek część jest uszkodzona lub wadliwa. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub wadliwe, należy niezwłocznie wymienić urządzenie.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnętrznego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia nie wolno używać do celów handlowych.
- Nie używaj urządzenia w miejscach o wysokiej wilgotności, takich jak łazienki i baseny.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu waniem, pryszniców, zlewów lub innych zbiorników napełnionych wodą.
 - Nie należy używać urządzenia w miejscu kąpieli ani kuchенок mikrofalowych.

Bezpieczne korzystanie z baterii

- Używaj wyłącznie baterii wskazanych w instrukcji.
 - Nie używaj razem starych i nowych baterii.
 - Nie używaj baterii różnych typów lub marek.
 - Nie zakładaj baterii w odwróconej biegunowości.
 - Nie powodować zwarcia baterii ani ich nie demontować.
 - Nie wystawiać baterii na działanie wody.
 - Nie wystawiać baterii na działanie ognia lub zbyt wysokiej temperatury.
 - Przy całkowitym rozładowaniu baterii może dojść do ich wykuciu. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy wyjąć z niego baterie, jeśli nie jest ono używane przez dłuższy okres czasu.
 - Jeśli płyn z baterii wycieknie w styczność ze skórą lub ubraniem, należy niezwłocznie przepłukać czystą wodą.

Czyszczenie i konserwacja

Opóźnienie

- Przy czyszczeniu lub czynnościach konserwacyjnymi trzeba zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie używaj do czyszczenia rozpuszczałników ani materiałów ściernych.
- Nie czyść wewnętrznej strony urządzenia.
- Nie podejmować prób naprawy urządzenia. Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, należy wymienić je na nowe urządzenie.
- Nie nanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

- Zewnętrzną stronę urządzenia czyścić miękką, wilgotną szmatką. Urządzenie dokładnie wycierać do sucha przy użyciu suchej suchej szmatki.
- Umij sonde ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj sonde dokładnie do sucha czystą, suchą szmatką.

Wsparcie

Jeśli potrzebujecie dalszej pomocy lub macz uwagi lub sugestie, prosimy o odwiecdzenie strony www.nedis.com/support

Kontakt

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Holandia

Čeština – Popis	
1. Tlačítko zapnutí/vypnutí	• Stisknutím tlačítka zařízení zapnete nebo vypnete.
2. Tlačítko „C/F”	• Stiskněte tlačítko pro nastavení jednotky teploty („C/F”).
3. Displej	• Na displeji se zobrazí teplota.
4. Sonda	• Sondu zasuněte do nejtlustší části masa za účelem změření teploty v jádře masa. Jakmile teploění na maso dosáhne nastavené teploty, zazní alarm. <p>• Otevřete prostor pro baterie. • Vložte baterie (LR44, 1,5V). Ujistěte se, zda polarita baterií (+/-) souhlasí s označením umístě prostrou pro baterie. • Zarete prostor pro baterie.</p>
5. Prostor pro baterie	

Rozsah teplot pro masné výrobky

Masný produkt		Masný produkt	
Hovězí svíčková, středně propečená / jemně opečená	38–55 °C	Křtá skopového, středně propečená / jemně opečená	65–70 °C
Hovězí pečené	85–90 °C	Křtá skopového, propečená	80–85 °C
Hovězí hrudi	90–95 °C	Pečená zvěřina	75–80 °C
Filet z telecího	50–55 °C	Pečený kánc	75–78 °C
Telecí hřbet, středně propečený / jemně opečený	50–55 °C	Kule	80–85 °C
Telecí pečené	68–74 °C	Křída	80–90 °C
Vepřov hřbet	55–60 °C	Kachna	80–90 °C
Vepřov pečené	70–75 °C		

Bezpečnost

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před použitím si pozorně přečtete příručku. Příručku uchovávejte pro pozdější použití.
- Výrobce není zodpovědný za následné škody nebo poškození vlastnictví nebo zranění osob způsobené nedodržením zde uvedených bezpečnostních pokynů nebo nesprávným použitím výrobku.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými, duševními nebo motorickými schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud je jim poskytován dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud chápou souvislosti rizika. Děti by se zařízením neměly hrát. Čištění a údrževatskou údržbu mohou vykonávat děti bez dozoru.
- Zařízení používejte pouze k jeho zamýšleným účelům. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je popsáno v příručce.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je jakkoliv část poškozená nebo vadná. Pokud je zařízení poškozeno nebo vadné, okamžitě jej vyměňte.
- Toto zařízení je určeno pouze pro použití v místnosti. Nepoužívejte zařízení v exteriérech.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení pro komerční účely.
- Zařízení nepoužívejte v místech s vysokou vlhkostí vzduchu, jako jsou koupelny a bazény.
- Zařízení nepoužívejte ve vaně, ve sprše, v umyvadle ani v jiných nádobách obsahujících vodu.
- Zařízení nepoužívejte v blízkosti ani mikrovlnných troubách.

Pokyny pro použití baterií

- Používejte pouze baterie uvedené v návodu.
- Neverkádějte zároveň staré a nové baterie.
- Nepoužívejte baterie jiného typu ani značky.
- Baterie neinstalujte s obrácenou polaritou.
- Baterie nezkraťte ani nedemontujte.
- Neuvrstvujte baterie působení vody.
- Neuvrstvujte baterie působení ohně či nadměrného tepla.
- Při úplném vybití mají baterie tendence vytékat. Abyste zabránili poškození produktu, vyjměte baterie, pokud necháváte produkt na delší dobu bez dozoru.
- Pokud se kapalina z baterie dostane do styku s pokožkou nebo oblečením, okamžitě je opláchněte čistou vodou.

Čištění a údržba

Upozornění

- Před čištěním nebo údržbou zařízení vždy vypněte.
- Nepoužívejte čisticí rozpouštědla ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nečištějte vnějšek zařízení.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat. Pokud zařízení nepracuje správně, vyměňte jej za nové zařízení.
- Zařízení neponožte do vody ani jiných kapalin.

- Vněš. zařízení očistěte měkkým, suchým hadříkem. Zařízení pečlivě očistěte suchým suchým hadříkem.
- Sondy vyčistěte v teplé myčivé vodě. Sondy důkladně očistěte čistou suchou textilií utěrkou.

Podpora

Pokud potřebujete další pomoc nebo máte návrhy nebo připomínky, navštivte www.nedis.com/support

Kontakty

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nizozemsko

Magyar – Leírás	
1. Be-/kikapcsoló gomb	• Nyomja meg a gombot a készülék be- és kikapcsolásához.
2. „C/F” gomb	• Nyomja meg a gombot a hőmérséklet mértékegységeknek („C/F”) beállításához.
3. Kijelző	• A kijelző megjeleníti a hőmérsékletet.
4. Szonda	• Szúrja be a hőmérőt a hús legvastagabb részébe, hogy megmérhesse a hús maghőmérsékletét. <ul style="list-style-type: none">Ha a hűshőmérő eléri a beállított hőmérsékletét, egy figyelmeztető hang szólal meg.
5. Elemtartó	

Hús termékek hőmérséklet tartománya

Hús termék		Hús termék	
Marhahús file, közepesen/sýeres	38–55 °C	Üröcmész, közepesen/sýeres	65–70 °C
Marhahátszín	85–90 °C	Üröcmész, jól átstúvra	80–85 °C
Marhaszegy	90–95 °C	Öngyere	75–80 °C
Borjúszélet	50–55 °C	Vadlisztnószült	75–78 °C
Borjúgerinc, közepesen/sýeres	50–55 °C	Sárk	80–85 °C
Borjúszűt	68–74 °C	Pulyka	80–90 °C
Sertésgyereinc	55–60 °C	Kaca	80–90 °C
Sertésszűt	70–75 °C		

Biztonság

Általános biztonság

- A használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet. Tegye el a kézikönyvet, hogy utólagos esetén be tudná olvasni.
- A termékre vonatkozó biztonsági szabályok megszegése vagy a termék nem rendeltetés szerző használata miatt bekövetkező anyagi és következményes károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A termék 8 év alatti gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzelmi, mentális vagy mozgáskészeti képességekkel rendelkező – vagy a használatra vonatkozó tapasztatallal és tudással nem rendelkező – személyek kizárólag felügyelettel, vagy a termék biztonságos módon való használatára vonatkozó tájékoztatás bírtokában és a veszélyes tudomásúvetésével használhatók. A tisztítás és karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Csak rendeltetés szerin használja a készüléket. Ne használja a készülékkel a kézikönyvben feltüntetettől eltérő célra.
- Ne használja a készüléket, ha valamely része sérült vagy meghibásodott. A sérült vagy meghibásodott készüléket azonnal javíttassa meg, vagy cseréltesse ki.
- A termék csak belföldi használata készült. Ne használja a termék külterében.
- A termék csak otthoni használatra készült. Ne használja a termék kereskedelmi célokra.
- Ha használja a készüléket olyan helyen, ahol magas a páratartalom, pl. fürdőszobában és medencétekörben.
- Ne használja kácl, zuhany, mosdóskaglyó vagy egyéb folyadékkaal tel edény közelében.
- A készülék ne használható kószólók vagy mikrohullámi sütőkben.

Elemekkel kapcsolatos biztonsági előírások

- Kizárólag az útmutatóban meghatározott elemeket használja.
 - Ne keverje a használt és új elemeket.
 - Ne használjon eltérő típusú vagy márkájú elemeket.
 - Ne próbálja feldolgt polaritással behelyezni az elemeket.
 - Ne zárja rövidre és ne szorjele szét az elemeket.
 - Vigyázzon, hogy az elemeket ne érje víz.
 - Vigyázzon, hogy az elemeket ne érje tűz vagy túlzott mennyiség hű.
 - A teljesen kisült elemek hullamosak éllények. A termék esetleges megrogallódásának elkerülése érdekében az elemeket ki kell venni, ha a termékkel hosszabb ideig nem kívánja használni.
 - Ha az elemből szándékosan folyadék borel vagy ruhával érintkezik, akkor a szennyezett felület azonnal öblítse le tiszta vízzel.

Tisztítás és karbantartás

Figyelmeztetés!

- Takarítás vagy karbantartás előtt minden esetben kapcsolja ki az eszközt.
- Tisztító- és sűrítőszegek használatát mellőzze.
- Ne tisztítsa a készülék belsőjét.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ha a készülék nem működik megfelelően, cserefelé je egy új készülékre.
- Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

- Törölje át a készülék külső felületét egy puha, nedves törölközővel. Alaposan törölje szárazra a készülék tiszta, száraz törölközővel.
- A hőmérő szappanos vízzel tisztítsa meg. Alaposan törölje szárazra a hőmérőt egy tiszta, száraz törölközővel.

Támogatás

Ha további segítségre van szüksége, illetve megtegyéze vagy jóváteheti a levelet, keresse fel a www.nedis.com/support weblabdát

Kapcsolat

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Hollandia

Română – Descrierea	
1. Buton pornire/oprire	• Apăsăți butonul pentru a porni sau opri dispozitivul.
2. Buton „C/F”	• Apăsăți butonul pentru a seta unitatea de temperatură („C/F”).
3. Afişaj	• Afişajul indică temperatura.
4. Sondă	• Introduceți sonda în partea cea mai grosă a cărnii pentru a măsura temperatura internă a cărnii. <ul style="list-style-type: none">Dacă termometrul de carne ajunge la temperatura setată, va porni o alarmă.
5. Compartiment baterii	

Intervalul de temperatură pentru produsele din carne

Prods din carne		Prods din carne	
File de vită, mediu/in sânge	38–55 °C	Picior de oaie, mediu/in sânge	65–70 °C
Friptură de vită	85–90 °C	Picior de oaie, bine făcut	80–85 °C
Cap de piept de vită	90–95 °C	Friptură din carne de vânat	75–80 °C
File de vițel	50–55 °C	Friptură de misteț	75–78 °C
Spată de vițel, mediu/in sânge	50–55 °C	Pui	80–85 °C
Friptură de vițel	68–74 °C	Curcan	80–90 °C
Spată de porc	55–60 °C	Rață	80–90 °C
Friptură de porc	70–75 °C		

Signuranță

Instrucțiuni generale de siguranță

- Citiți manualul cu atenție înainte de a utiliza. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Producătorul nu este responsabil adă uneltă directă sau daunele aduse proprietății sau persoanelor, cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță și utilizarea încorectă a dispozitivului.
- Dispozitivul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale, mentale sau motorii sau care nu dețin experiență și cunoștințele necesare cu condiția să fie supravegheați și instruiți privind modul de utilizare a dispozitivului într-o manieră sigură și dacă au înțeles perioadele inerente utilizării. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie realizate de copii nesupravegheați.
- Utilizați dispozitivul numai în scopurile prevăzute. Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele descrise în manual.
- Nu utilizați dispozitivul dacă are unele deteriorate sau defecte. Dacă dispozitivul este deteriorat sau defect, înlocuiți-l imediat dispozitivul.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare în interior. Nu utilizați dispozitivul în spații exterioare.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare domestică. Nu utilizați dispozitivul în scopuri comerciale.
- Nu utilizați dispozitivul în locuri cu umiditate ridicată, precum băi și piscine.
- Nu utilizați dispozitivul lângă câini, dușuri, chiuvete sau alte recipiente cu apă.
- Nu utilizați dispozitivul în cupatoare sau cupatoare cu micround.

Instrucțiuni de siguranță privind bateriile

- Folosiți numai bateriile indicate în manual.
- Nu utilizați baterii noi și vechi împreună.
- Nu instalați bateriile cu polaritatea inversată.
- Nu scurcătuiți și nu decasați/bateriile.
- Nu expuneți bateriile la acțiunea apei.
- Nu expuneți bateriile la acțiunea focului sau a căldurii intense.
- Bateriile sunt periculoase la scurgere când sunt complet descărcate. Pentru a evita deteriorarea produsului, scoateți bateriile dacă lasați produsul nesupravegheat pe perioade mai lungi de timp.
- Dacă lichidul din baterii intră în contact cu pielea sau îmbrăcămintea, clătiți imediat cu apă curată.

Curățarea și întreținerea

Avertisment!

- Înainte de curățare sau întreținere, opriți întotdeauna dispozitivul.
- Nu folosiți solvente sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu curățați interiorul dispozitivului.
- Nu încercați să reparați dispozitivul. Dacă dispozitivul nu funcționează corect, înlocuiți-l cu unul nou.
- Nu scurcătuiți dispozitivul în apă sau în alte lichide.

- Curățaji exteriorii dispozitivului cu o cârpă umedă și moale. Uscăți bine dispozitivul cu o cârpă curată și uscată.
- Curățați sonda cu apă caldă/ă cu detergent. Uscăți bine sonda cu o cârpă curată și uscată.

Support

Dacă aveți în continuare nevoie de asistență sau aveți comentarii sau sugestii, vizitați www.nedis.com/support

Contact

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Țările de Jos

Русский – Описание	
1. Кнопка вкл./выкл.	• Нажмите кнопку для включения или выключения устройства.
2. Кнопка „C/F”	• Нажмите кнопку для установки формата отображения температур („C/F”).
3. Дисплей	• На экран будет выведена измеренная температура.
4. Щуп	• Вставьте щуп в самую толстую часть мяса, чтобы измерить внутреннюю температуру мяса. <ul style="list-style-type: none">При достижении заданного значения температуры термометр подадет звуовой сигнал.
5. Батарейный отсек	

Температурный режим для мясных продуктов

Мясной продукт		Мясной продукт	
Филе говядины, среднетромяренное/непрожаренное	38–55 °C	Барани ношка, среднетромяренная/непрожаренная	65–70 °C
Жареная говядина	85–90 °C	Ношка баранины, полностью прожаренная	80–85 °C
Говяжья корейка	90–95 °C	Жареная оленина	75–80 °C
Телячье филе	50–55 °C	Жареная свинина	75–78 °C
Телячья корейка, среднетромяренная/непрожаренная	50–55 °C	Цыпленок	80–85 °C
Жареная телятина	68–74 °C	Индейка	80–90 °C
Свиная корейка	55–60 °C	Утка	80–90 °C
Жареная свинина	70–75 °C		

Требования безопасности

Общие правила техники безопасности

- Перед началом работы внимательно прочитайте руководство. Сохраните руководство для будущего использования.
- Производитель не несет ответственность за повреждение имущества или персонала, вызванных несоблюдением инструкции по безопасности и неправильным использованием устройства.
- Дети в возрасте до 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточными опытом и знаниями, разрешается использовать устройство только под присмотром или после инструктажа о соответствующем уровне предосторожности и технике безопасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистка устройств и обслуживание пользователей с участием детей назначено в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Запрещается использовать устройство в жарком или нештатными компонентами. Немедленно замените поврежденное или неисправное устройство.
- Устройство предназначено только для использования внутри помещений. Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Запрещается использовать устройство в коммерческих целях.
- Не используйте устройство в помещении с высокой влажностью (в ванных комнатах и бассейнах).
- Не используйте устройство вблизи ванн, душей, раковин и других сосудов, заполненных водой.
- Запрещается использовать устройство в микроволновых печах.

Безопасность при работе с батареями

- Применяйте только указанные в руководстве батареи.
- Не используйте старые и новые батареи одновременно.
- Не используйте батареи различных типов и различных марок.
- Не устанавливайте батареи в обратную полярности.
- Не замыкайте контакты батарей и не разбирайте их.
- Не поддерайте батареи воздействием воды.
- Не поддерайте батареи воздействием пламени или высокой температуры.
- Полностью разряженные батареи могут протекать. Во избежание повреждения изделия при долгом хранении извлекайте батареи.
- При попадании жидкости в батареи на кожу или одежду немедленно промойте пятно пресной водой.

Очистка и обслуживание

Предупреждение!

- Перед чистой или теобслуживанием всегда выключайте устройство.
- Не производите очистку растворителями или абразивами.
- Не выполняйте очистку внутренней поверхности устройства.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. Неправильно работающее устройство следует заменить новым.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

- Очистите корпус устройства при помощи мягкой влажной ткани. Тщательно просушите устройство чистой сухой тканью.
- Вымойте щуп мыльным раствором. Тщательно вытрите щуп чистой сухой тканью.

Поддержка

Перейдите на сайт www.nedis.com/support, чтобы получить дополнительную информацию или оставить комментарий, или предложение.

Контакты

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Нидерланды

Türkçe – Açıklama	
1. Açma/Kapama düğmesi	• Çihazı açmak veya kapatmak için düğmeye basin.
2. „C/F” düğmesi	• Sıcaklık birimini („C/F”) ayarlamak için düğmeye basin.
3. Ekran	• Ekran, sıcaklığı gösterir.
4. Prob	• Etin çekirdek sıcaklığını ölçmek için probeu etin en kalın bölümüne yerleştirin. <ul style="list-style-type: none">Et termometrinin ayarlanan sıcaklığı erişirse alarm çalar.
5. Pil bölmesi	

Et türlerini için sıcaklık aralığı

Et türünü		Et türünü	
Sığır filetosu, orta/az pişmiş	38–55 °C	Koyun budu, orta/az pişmiş	65–70 °C
Rozbif	85–90 °C	Koyun budu, iyi pişmiş	80–85 °C
Sığır göğüsü	90–95 °C	Geyik dostu	75–80 °C
Dana filetosu	50–55 °C	Yaban domuzu rosto	75–78 °C
Dana sırtı, orta/az pişmiş	50–55 °C	Tavuk	80–85 °C
Dana rosto	68–74 °C	Hindi	80–90 °C
Domuz sırtı	55–60 °C	Ördek	80–90 °C
Domuz rosto	70–75 °C		

Güvenlik</