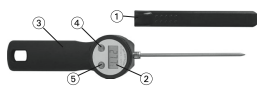


- Probe cover
- Digital temperature display
- Ergonomic hand
- Memory button MAX/MIN & °C/°F
 - Press MAX/MIN memory button to display maximum temperature
 - Press MAX/MIN memory button again to display minimum value
 - Maximum and minimum values are reset each time the device is turned off.
 - Press and hold for 3 seconds in order to switch from Celsius to Fahrenheit.
- ON/OFF and HOLD button
 - Press ON/OFF button to turn the thermometer on.
 - Press and hold ON/OFF button for 5 seconds to turn of the thermometer.
 - HOLD: press HOLD once to keep the measured temperature.
 - Press again to stop.

Safety precautions:

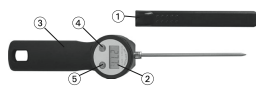
- Keep the metal probe out of reach of children and domestic animals.
- Do not use in an oven or microwave.
- To achieve accurate measurement, dip the stainless steel probe at least 10mm deep into the measured substance.
- To keep maximum battery longevity, take it out in case of longer periods of not using the device.



- Schutzhülse
- Digitales Temperaturdisplay
- Ergonomischer Griff
- MAX/MIN- & °C/°F-TASTE:
 - Zum Anzeigen der maximalen Temperatur die MAX/MIN-Speichertaste drücken.
 - Zum Anzeigen der minimalen Temperatur nochmals die MAX/MIN-Speichertaste drücke.
 - Die Maximum- und minimumwerte werden rückgesetzt, sobald das Thermometer ausgeschaltet wird.
 - Um zwischen °C und °F zu wechseln, die MAX/MIN-Speichertaste 3 Sekunden gedrückt halten.
- EIN/AUS- TASTE- SPEICHER
 - Zum Einschalten des Thermometers die ON/OFF-Taste drücken.
 - Zum Ausschalten des Thermometers die ON/OFF-Taste 5 Sekunden gedrückt halten.
 - HOLD: Zum Festhalten der gemessenen Temperatur ein Mal HOLD drücken.
 - Zum Stoppen, nochmals HOLD drücken.

Sicherheitsvorschriften:

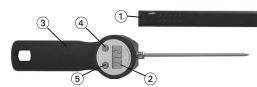
- Thermometer außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren halten.
- Nicht geeignet für Backofen oder Mikrowellenherd.
- Zum Erhalt genauer Messdaten den Edelstahlensensor mindestens 10mm tief in die zu messende Substanz stechen.
- Wenn Sie das Thermometer längere Zeit nicht benutzen, nehmen Sie dann die Batterie aus dem Halter, um so die Lebensdauer der Batterie zu maximieren.



- Beschermhuls
- Digitaal temperatuur display
- Ergonomische handgreep
- Geheugen knop MAX/MIN & °C/°F
 - Druk op de MAX/MIN geheugen knop om de maximale temperatuur te tonen.
 - Druk nogmaals op de MAX/MIN geheugen knop om de minimale temperatuur te tonen.
 - Maximum en minimum waardes worden gereset zodra het apparaat wordt uitgeschakeld.
 - Houdt de MAX/MIN geheugen knop 3 seconden ingedrukt om te wisselen tussen °C en °F.
- ON/OFF en HOLD knop
 - Druk de ON/OFF knop om de thermometer in te schakelen.
 - Houdt de ON/OFF knop ingedrukt voor 5 seconden om de thermometer uit te schakelen.
 - HOLD: druk HOLD eenmaal om de gemeten temperatuur vast te houden.
 - Druk nogmaals om te stoppen.

Veiligheids voorschriften:

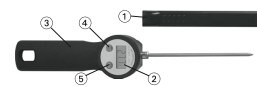
- Houd dethermometer buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Niet gebruiken in een oven of magnetron.
- Om accurate meetgegevens te verkrijgen, steekt u de RVS probe ten minste 10mm diep in de te meten substantie.
- Indien u de thermometer lange tijd niet gebruikt, neem dan de batterij uit de houder, om zodoende de levensduur van de batterij te maximaliseren.



- Osłona sondy
- Odczyt cyfrowy temperatury
- Uchwyt ergonomiczny
- Przycisk pamięci MAX/MIN i °C/°F
 - Wcisnąć przycisk zapamiętywania MAX/MIN, aby wyświetlić wartość maksymalnej temperatury.
 - Wcisnąć ponownie przycisk zapamiętywania MAX/MIN, aby wyświetlić wartość minimalną.
 - Wartości maksymalne i minimalne są resetowane po każdym wyłączeniu urządzenia.
 - Wcisnąć przez okres 3 sekund, aby przejść ze skali Celsjusza na skalę Fahrenheita.
- Przycisk WYŁĄCZONY/WYŁĄCZONY i Zapamiętywanie
 - Wcisnąć przycisk ON/OFF w celu uruchomienia termometru.
 - Wcisnąć przycisk ON/OFF przez 5 sekund dla dezaktywacji termometru.
 - HOLD: wcisnąć jeden raz HOLD aby zachować zmierzoną temperaturę.
 - Wcisnąć ponownie, aby zatrzymać.

Środki ostrzeżenia:

- Utrzymywać metalową sondę poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.
- Nie stosować w piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
- Aby uzyskać pewny pomiar, zanurzyć nierdzewną sondę w mierzonej substancji na głębokość co najmniej 10mm.
- Dla zachowania maksymalnej żywotności baterii, wyjmować ją w przypadku dłuższego okresu niewyżyczenia.



- Fourreau de protection de la sonde
- Affichage digital de la température
- Poignée ergonomique
- Touche MAX/MIN et °C/°F
 - Appuyez sur le touche de mémoire MAX/MIN pour afficher la valeur maximale de température.
 - Appuyez à nouveau sur le touche de mémoire MAX/MIN pour afficher la valeur minimale.
 - Les valeurs Maximum et minimale sont réinitialisées à chaque extinction de l'appareil.
 - Appuyez 3 secondes pour passer de Celsius à Fahrenheit.
- Touche MARCHÉ/ARRÊT-HOLD
 - Appuyez sur la touche ON/OFF pour activer le thermomètre.
 - Appuyez sur la touche ON/OFF pendant 5 secondes pour désactiver le thermomètre.
 - HOLD: appuyez une fois sur HOLD pour maintenir la température mesurée.
 - Réappuyez pour l'arrêter.

Precautions:

- Conserver la sonde métallique hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas utiliser dans un four ou un micro-onde.
- Pour obtenir une mesure fiable, immerger la sonde inox d'au moins 10 mm dans la substance à contrôler.
- Pour assurer une durée maximale de la batterie, l'enlever en cas de non utilisation prolongée.

EN

- Power supply**
• LR44 Battery

Battery installation

- Turn the battery cover on the back of the device to remove it.

Cleaning

- Clean the thermometer using cloth or sponge and soap, then dry.

Meat	Internal roasting	Internal meat temperature
Beef	Rare	63°C
	Medium	71°C
	Well done	71°C
Pork	Medium	71°C
	Well done	71°C
Ham (pro roasted)	Fully roasted	64°C
	Fully roasted	71°C
Lamb	Medium	71°C
	Fully roasted	82-85°C
Poultry meat	Fully roasted	77°C

Hendi s.v.
For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.eu.

DE

- Stromversorgung**
• Batterie LR44

Batterie einsetzen

- Die Abdeckung an der Rückseite drehen und entfernen.

Wartung

- Das Thermometer nach jeder Benutzung gründlich reinigen.

Fleischsorte	Innenrösten	Kerntemperatur im Fleisch
Rind	Roh	63°C
	Medium	71°C
	Durchgebraten	71°C
Schwein	Medium	71°C
	Durchgebraten	71°C
Schinken (vorgebraten)	Vollständig gebraten	64°C
	Vollständig gebraten	71°C
Lamb	Medium	71°C
	Geflügel	Vollständig gebraten
Geflügelfleisch	Vollständig gebraten	77°C

Hendi s.v.
Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.eu.

NL

- Voeding**
• LR44-Batterij

Batterij installatie

- Draai het dekseltje aan de achterzijde van het apparaat om deze te verwijderen.

Onderhoud

- Reinig de thermometer na elk gebruik grondig.

Vleessoort	Interne roosteren	Kerntemperatuur vlees
Rund	Raw	63°C
	Medium	71°C
	Doorbakken	71°C
Varken	Medium	71°C
	Doorbakken	71°C
Ham (voorgebakken)	Volledig gebraden	64°C
	Volledig gebraden	71°C
Lam	Medium	71°C
	Gevogelte	Volledig gebraden
Gevogelte vlees	Volledig gebraden	77°C

Hendi s.v.
Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.eu

PL

- Zasilanie**
• Bateria LR44

Instalowanie baterii

- Przez obrót zająk pokrywy baterii na odwrócić urządzenie.

Czyszczenie termometru

- Uczyszczyć termometr używając tkaniny lub gąbki oraz mydła, a następnie wysuszyć.

Mięso	Pieczenie Wewnętrzne	Temperatura wewnętrzna mięsa
Wolowina	Krwista	63°C
	Średnio wysmazona	71°C
	Wysmazona	71°C
Wieprzowina	Średnio wysmazona	71°C
	Wysmazona	71°C
Szyńka (wstępnie upieczona)	W pełni upieczona	64°C
	W pełni upieczona	71°C
Jagnięcina	Średnio wysmazona	71°C
	Drob	W pełni upieczona
Mięso drobiowe	W pełni upieczona	77°C

Hendi Polska Sp. z o.o.
Aby uzyskać informacje techniczne i Deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.pl.

FR

- Alimentation**
• Pile LR44

Mise en place de la pile

- Ôtez le couvercle de la pile au dos de l'appareil par simple rotation. Introduisez une pile. Remettez le couvercle.

Pour nettoyer le thermomètre

- Nettoyez avec un chiffon ou une éponge humide et du savon, puis séchez.

Viande	Cuisson intérieure	Température intérieure de la viande
Bœuf	Saignant	63°C
	A point	71°C
	Bien cuit	71°C
Porc	A point	71°C
	Bien cuit	71°C
Jambon (précuit)	Complètement cuit	64°C
	Complètement cuit	71°C
Agneau	A point	71°C
	Volaille	Complètement cuit
Blanc de volaille	Complètement cuit	77°C

Hendi s.v.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.eu.

