

1. Probe cover
2. Digital temperature display
3. Ergonomic hand
4. 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.
5. 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 off 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.

EN

Power supply

- LR44 Battery

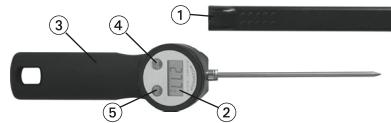
Battery installation

- 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
Ham [raw]	Fully roasted	71°C
Lamb	Medium	71°C
Poultry	Fully roasted	82-85°C
Poultry meat	Fully roasted	77°C



1. Schutzhülse
2. Digitales Temperaturdisplay
3. Ergonomischer Griff
4. 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 drücken.
 - Die Maximum- und minimumwerte werden rückgesetzt, sobald das Thermometer ausgeschaltet wird.
 - Um zwischen °C en °F zu wechseln, die MAX/MIN-Speichertaste 3 Sekunden gedrückt halten.
5. 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 Edelstahlsensor 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.

DE

Stromversorgung

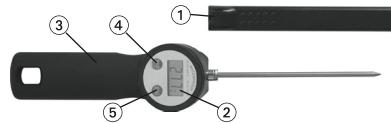
- Batterie LR44

Batterie einsetzen

- Die Abdeckung an der Rückseite drehen und entfernen.

Wartung

- Das Thermometer nach jeder Benutzung gründlich reinigen.



1. Beschermhuls
2. Digitaal temperatuur display
3. Ergonomische handgreep
4. 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.
 - Om tussen °C en °F te wisselen, de MAX/MIN-Speichertaste 3 seconden ingedrukt houden.
5. 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.

Veiligheidsvoorschriften:

- Houd dethermometer buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Niet gebruiken in een oven of magnetron.
- Om accurate meetgegevens te verkrijgen, stekkt 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.

NL

Voeding

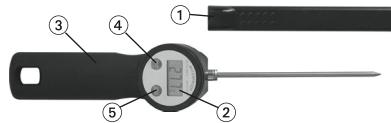
- Batterie LR44

Batterij installatie

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

Onderhoud

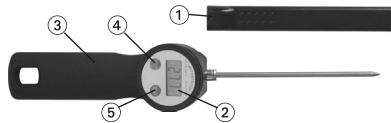
- Reinig de thermometer na elk gebruik grondig.



1. Oslona sondy
2. Odczyt cyfrowy temperatury
3. Uchwyt ergonomiczny
4. 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 Fahrenheit.
5. Przycisk WLĄCZONY/WYŁĄCZONY i Zapamiętywanie
 - Wcisnąć przycisk ON/OFF w celu uruchomienia termometru.
 - Wcisnąć przycisk ON/OFF przez 5 sekund dla dezaktywacji termometru.
 - HOLD: wciśnąć jeden raz HOLD aby zachować zmierzoną temperaturę.
 - Wcisnąć ponownie, aby zatrzymać.

Środkи осторожности:

- 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 nieużywania.



1. Fourreau de protection de la sonde
2. Affichage digital de la température
3. Poignée ergonomique
4. Touche MAX/MIN et °C/°F
 - Appuyez sur la touche de mémoire MAX/MIN pour afficher la valeur maximale de température.
 - Appuyez à nouveau sur la 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.
5. Touche MARCHE/ARRET-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.

Vleessoort	Interne roosteren	Kerntemperatuur vlees
Rind	Roh	63°C
	Medium	71°C
	Durchgebraten	71°C
Schwein	Medium	71°C
	Durchgebraten	71°C
Varken	Medium	71°C
	Doorbakken	71°C
Ham [vorgebraten]	Vollständig gebraten	64°C
Ham [roh]	Vollständig gebraten	71°C
Lamb	Medium	71°C
Geflügel	Vollständig gebraten	82-85°C
Geflügelfleisch	Vollständig gebraten	77°C

Vleessoort	Interne roosteren	Kerntemperatuur vlees
Rund	Rauw	63°C
	Medium	71°C
	Doorbakken	71°C
Varken	Medium	71°C
	Doorbakken	71°C
Ham [vorgebraten]	Volledig gebraden	64°C
Ham [roh]	Volledig gebraden	71°C
Lam	Medium	71°C
Gevogelte	Volledig gebraden	82-85°C
Gevogelte vlees	Volledig gebraden	77°C

Mięso	Pieczenie Wewnętrzne	Temperatura wewnętrzna mięsa
Wołowina	Krwista	63°C
	Średnio wysmażona	71°C
	Wysmażona	71°C
Wieprzowina	Średnio wysmażona	71°C
	Wysmażona	71°C
Szynka [wstępnie upieczona]	W pełni upieczona	64°C
Szynka [surowa]	W pełni upieczona	71°C
Jagnięcina	Średnio wysmażona	71°C
Drób	W pełni upieczona	82-85°C
Mięso drobiowe	W pełni upieczona	77°C

Viande	Cuisson intérieure	Température intérieure de la viande
Boeuf	Saignant	63°C
	A point	71°C
	Bien cuit	71°C
Porc	A point	71°C
	Bien cuit	71°C
Jambon [précuít]	Complètement cuit	64°C
Jambon [cru]	Complètement cuit	71°C
Agneau	A point	71°C
Volaille	Complètement cuit	82-85°C
Blanc de volaille	Complètement cuit	77°C

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

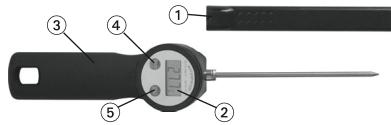
Hendi b.v.
Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.eu.

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

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.

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





1. Protezione della sonda
2. Lettura digitale della temperatura
3. Maniglia ergonomica
4. Pulsante di memoria MASS/MIN e °C/ °F
 - Premere il pulsante di memoria MASS/MIN per visualizzare il valore della temperatura massima.
 - Premere di nuovo il pulsante di memoria MASS/MIN per visualizzare il valore minimo.
 - I valori massimi e minimi per ripristinare dopo ogni spegnere dell'apparecchio.
 - Premere per 3 secondi per passare da Celsius a Fahrenheit.
5. Il pulsante ON/OFF e HOLD
 - Premere il pulsante ON/OFF per attivare il termometro.
 - Premere il pulsante ON/OFF per 5 secondi per disattivare il termometro.
 - HOLD: premere una volta il pulsante HOLD per mantenere la temperatura misurata.
 - Premere di nuovo per fermare.

Misure di precauzionali:

- Tenere la sonda di metallo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare nel forno e nel forno a microonde.
- Per ottenere una misurazione affidabile, immergere la sonda di acciaio inossidabile nella sostanza da misurare ad una profondità di almeno di 10 mm
- Per mantenere la massima durata della batteria, rimuoverla se.

IT

Alimentazione

- Batteria LR44

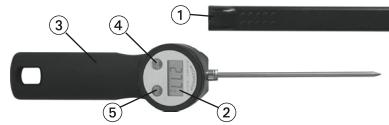
Installazione della batteria

- Rimuovere il coperchio dopo averlo ruotato sul retro dell'apparecchio.

Pulizia del termometro

- Pulire il termometro utilizzando un tessuto o una spugna e sapone, poi asciugare l'apparecchio.

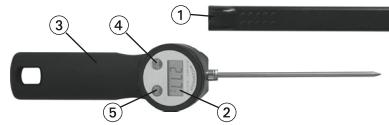
Carne	Cottura interna	Temperatura interna della carne
Manzo	Sanguinoso	63°C
	Medio	71°C
	Ben fatto	71°C
Porco	Medio	71°C
Ben fatto	71°C	
Prosciutto [precotto]	Completamente cotto	64°C
Prosciutto [crudo]	Completamente cotto	71°C
Agnello	Medio	71°C
Pollame	Completamente cotto	82-85°C
Carne di pollame	Completamente cotto	77°C



1. Capacul aparatului
 - Apăsați butonul de memorie MAX/MIN pentru a afișa temperatură maximă.
 - Apăsați din nou butonul de memorie MAX/MIN pentru a afișa temperatură minimă.
 - Valorile maxime și minime sunt șterse de fiecare dată când este închis aparatul.
 - Apăsați și mențineți timp de 3 secunde pentru a schimba din Celsius în Fahrenheit.
5. Buton ON/OFF și HOLD
 - Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni termometrul.
 - Apăsați și mențineți butonul ON/OFF timp de 5 secunde pentru a opri termometrul.
 - MEMORARE: apăsați o singură dată HOLD pentru a memora temperatură măsurată.
 - Apăsați din nou pentru a renunța.

Precautii de siguranta:

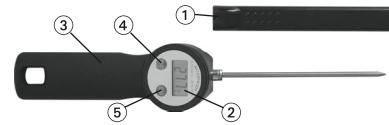
- Păstrați sonda metalică la distanță de copii și animale domestiice.
- Nu utilizați în cuptor convențional sau cu microonde.
- Pentru a obține o măsurare precisă, introduceți sonda din oțel inoxidabil cel puțin 10 mm în substanța măsurată.
- Pentru a menține durată maximă de viață a bateriei, scoateți-o din aparat dacă nu va fi folosită un timp îndelungat.



1. Оболочка для зонда
2. Цифровая индикация температуры
3. Эргономичная ручка
4. Кнопка памяти MAX/MIN & °C / °F
 - Нажмите кнопку памяти MAX/MIN для отображения значения максимальной температуры.
 - Нажмите еще раз кнопку памяти MAX/MIN для отображения минимального значения.
 - Максимальные и минимальные значения сбрасываются после каждого отключения устройства.
 - Нажмите в течение 3 секунд, чтобы перейти от Цельсия в градусы Фаренгейта.
5. Кнопки ON/OFF [ВКЛЮЧЕНО/ВЫКЛЮЧЕНО] и HOLD [Задержка]
 - Нажмите кнопку ON/OFF для запуска термометра.
 - Нажмите кнопку ON/OFF и придержите в течение 5 секунд для отключения термометра.
 - HOLD: нажмите один раз HOLD для поддержания измеренной температуры.
 - Нажмите еще раз, чтобы зафиксировать

Меры предосторожности:

- Держите металлический зонд подальше от детей и домашних животных
- Не используйте в духовом шкафу или микроволновой печи
- Для получения надежного измерения, погрузите зонд из нержавеющей стали в измеряемое вещество на глубину не менее 10 мм
- Для поддержания максимального срока службы батареи, вынимайте её, если не пользуетесь в течение длительного времени.



1. Κάλυμμα αντιχειρίτη
2. Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας
3. Εργονομικό χέρι
4. Κουμπί μήνυμά MAX/MIN & °C / °F
 - Πατήστε το κουμπί μήνυμά MAX/MIN για προβολή της μέγιστης θερμοκρασίας.
 - Πατήστε το κουμπί μήνυμά MAX/MIN ξανά για προβολή της ελάχιστης τιμής.
 - Η ελάχιστη και η μέγιστη τιμή μπορεί να συναντηθεί σε κάθε φορά που οδηγείται στο συσκευή.
 - Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ μέτρησης Κέλσια και Φαρενέτα.
5. Κουμπί ON/OFF και HOLD
 - Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ανάψετε το θερμόμετρο.
 - Πατήστε το κουμπί ON/OFF για 5 δευτερόλεπτα για να οδηγείται στο θερμόμετρο.
 - HOLD: πατήστε το κουμπί HOLD μια φορά για να διατηρηθεί η μετρήσιμη θερμοκρασία.
 - Πατήστε το ξανά για να σταματήσετε.

Προφυλάξεις ασφαλείας:

- Φυλάξτε το μεταλλικό αντιχειρίτη μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε συμβατικό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων.
- Για να πετύχετε ακριβή μέτρηση, βιθίστε το μεταλλικό ανοξειδωτό αντιχειρίτη τουλάχιστον 10mm στο υλικό της μέτρησης.
- Για να εξασφαλίσετε τη μέγιστη ζωή της μπαταρίας, αφαιρέστε τη στην περίπτωση που η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο διάστημα.

RU

Alimentare

- Baterie LR44

Instalarea bateriei

- Rotiți capacul bateriei de pe spatele aparatului pentru a îndepărta bateria.

Curățare

- Curățați termometrul folosind o lăvă sau un burete și săpun, apoi uscați-l.

Carne	Coacere interioară	Temperatura interioară a cărnii
Vită	În sânge	63°C
	Medie	71°C
	Bine făcută	71°C
Porc	Medie	71°C
	Bine făcută	71°C
Şuncă [pre gătită]	Gătită	64°C
Şuncă [crudă]	Gătită	71°C
Miel	Medie	71°C
Păsăre	Gătită	82-85°C
Carne de păsăre	Gătită	77°C

Мясо	Внутренняя прожарка	Внутренняя температура мяса
Говядина	Не прожаренное с кровью	63°C
	Средней прожарки	71°C
	Прожаренное	71°C
Свинина	Средней прожарки	71°C
	Прожаренное	71°C
Окорок [предварительно прожаренный]	Полностью прожаренное	64°C
Баранина	Полностью прожаренное	71°C
Птица	Средней прожарки	71°C
Мясо птицы	Полностью прожаренное	82-85°C



1. Κάλυμμα αντιχειρίτη
2. Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας
3. Εργονομικό χέρι
4. Κουμπί μήνυμά MAX/MIN & °C / °F
 - Πατήστε το κουμπί μήνυμά MAX/MIN για προβολή της μέγιστης θερμοκρασίας.
 - Πατήστε το κουμπί μήνυμά MAX/MIN ξανά για προβολή της ελάχιστης τιμής.
 - Η ελάχιστη και η μέγιστη τιμή μπορεί να συναντηθεί σε κάθε φορά που οδηγείται στο συσκευή.
 - Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ μέτρησης Κέλσια και Φαρενέτα.
5. Κουμπί ON/OFF και HOLD
 - Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ανάψετε το θερμόμετρο.
 - Πατήστε το κουμπί ON/OFF για 5 δευτερόλεπτα για να οδηγείται στο θερμόμετρο.
 - HOLD: πατήστε το κουμπί HOLD μια φορά για να διατηρηθεί η μετρήσιμη θερμοκρασία.
 - Πατήστε το ξανά για να σταματήσετε.

Τροφοδοσία

- Μπαταρία LR44

Τοποθέτηση μπαταρίας

- Για να αφαιρέσετε τη μπαταρία από τη συσκευή αφαιρέστε το κάλυμμα θαλάμου της μπαταρίας.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε το θερμόμετρο χρησιμοποιώντας πανάκι ή αφούγγαρη και σαπούνι, κατ συνέχεια στεγνώστε το.

Κρέας	Εσωτερικό ψήσιμο	Εσωτερική θερμοκρασία κρέατος
Βοδινό	Ωρι	63°C
	Μισοψυμένο	71°C
	Καλά ψυμένο	71°C
Χοιρινό	Μισοψυμένο	71°C
	Καλά ψυμένο	71°C
Ζαμπόν [προψυμένο]	Πλήρως ψυμένο	64°C
	Πλήρως ψυμένο	71°C
Αρνί	Μισοψυμένο	71°C
	Πλήρως ψυμένο	82-85°C
Κρέας πουλερικών	Πλήρως ψυμένο	77°C

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΣΟΣ: Serviceworld

τηλ.: 210.6203.838 (10 γραμμές)

info@serviceworld.gr

www.serviceworld.gr

PKS Hendi South East Europe SA

Για τεχνικές πληροφορίες και Διλήσεις συμμόρφωσης, Βλ.

www.hendi.eu

