



- 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.

case of longer periods of not using the device.

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.

- 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 waarden worden gereset zodra het apparaat wordt uitgeschakeld.
 - Houdt de MAX/MIN geheugen knop 3 seconden ingedrukt om te wisselen tussen °C en °F.
- 5 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.

- Indien u de thermometer lange tijd niet gebruikt, neem dan de batterij uit de houder, om zodoende de levensduur van de batterij te maximaliseren.

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.

- 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 Fahrenheita.
- 5 Przycisk WŁĄCZONY/ 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.

- Dla zachowania maksymalnej żywotności baterii, wyjmować ją w przypadku dłuższego okresu nieużywania.

ZASILANIE

- Bateria LR44

INSTALOWANIE BATERII

- Przez obrót zdjęć pokrywek baterii na odrocie urządzenia.

CZYSZCZENIE TERMOMETRU

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

- 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.

- thermometru.
- Wcisnąć przycisk ON/OFF przez 5 sekund dla dezaktywacji termometru.
- HOLD: wcisnąć jeden raz HOLD aby zachować zmierzoną temperaturę.
- Wcisnąć ponownie, aby zatrzymać.

- Wenn Sie das Thermometer längere Zeit nicht benutzen, nehmen Sie dann die Batterie aus dem Halter, um so die Lebensdauer der Batterie zu maximieren.

STROMVERSORGUNG

- Batterie LR44

BATTERIE EINSETZEN

- Die Abdeckung an der Rückseite drehen und entfernen.

WARTUNG

- Das Thermometer nach jeder Benutzung gründlich reinigen.

- 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 memoire MAX/MIN pour afficher la valeur minimale.
 - Les valeurs Maximum et minimum 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 temperature mesurée. Réappuyez pour l'arrêter.

- l'enlever en cas de non utilisation prolongée.

ALIMENTATION

- Pile LR44

MISE EN PLACE DE LA PILE

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

POUR NETTOYER LE THERMOMETRE

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

Meat / Vleessoort / Mięso / Fleischsorte / Vande	Internal roasting / Pieczenie wewnętrzne / Cuisson intérieure	Internal meat temperature / Kerntemperatur vlees / Temperatura wewnętrzna mięsa / Kerntemperatur im Fleisch / Température intérieure de la viande
Beef / Rund / Wolowina / Rind / Boeuf	Rare / Raw / Krwista / Roh / Saignant Medium / Medium / Średnio wysmażona / Medium / A point Well done / Doorbakken / Wysmażona / Durchgebraten / Bien cuit	63 °C 71 °C 77 °C
Pork / Varken / Wieprzowina / Schwein / Porc	Medium / Medium / Średnio wysmażona / Medium / A point Well done / Doorbakken / Wysmażona / Durchgebraten / Bien cuit	71 °C 77 °C
Ham (pre roasted) / Ham (voorgebakken) / Szynka (wstępnie upieczona) / Schinken (vorgebraten) / Jambon (précuit)	Fully roasted / Volledig gebraden / W pełni upieczona / Vollständig gebraten / Complètement cuit	64 °C
Ham (raw) / Ham (rauw) / Szynka (surowa) / Schinken (roh) / Jambon (cru)	Fully roasted / Volledig gebraden / W pełni upieczona / Vollständig gebraten / Complètement cuit	71 °C
Lamb / Lam / Jagnięcina / Lamm / Agneau	Medium / Medium / Średnio wysmażona / Medium / A point	71 °C
Poultry / Gevogelte / Drob / Geflügel / Volaille	Fully roasted / Volledig gebraden / W pełni upieczona / Vollständig gebraten / Complètement cuit	82 ° - 85 °C
Poultry meat / Gevogelte vlees / Mięso drobiowe / Geflügelfleisch / Blanc de volaille	Fully roasted / Volledig gebraden / W pełni upieczona / Vollständig gebraten / Complètement cuit	77 °C

Item no: 271162

Imported by:
Hendi b.v.
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands
www.hendi.nl

Dystrybucja w Polsce:
Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. 28 Czerwca 1956 r. 390
61-441 Poznań

