

Roasting thermometer/timer, Hendi no. 271346

Instructions

- In order to use the switch, slide the button on the back to the right for the alarm mode (TIMER) and left for the temperature (TEMP).

Using the timer

- Push the knob back to the right (TIMER).
- The LCD screen displays the minutes (MIN) and seconds (SEC) again, for minutes press (MIN) for seconds, press (SEC).
- To turn the alarm off or on again press the °C/°F.
- To reactivate the timer to zero simultaneously press (MIN) and (SEC).

Use the alarm for meat

- Push the knob back to the left (TEMP).
- Connect the wire to the thermometer. The wire is resistant to 250°C (480°F).
- The thermometer can be used in Celsius or Fahrenheit mode. To select press the °C or °F.
- To set the thermometer at a precise temperature press (MIN) (for higher temperatures) or (SEC) for a lower temperature.
- Insert the pin of the wire in the food, the temperature of the food is now indicated on the left side of the screen. When the desired temperature is reached, the thermometer beeps.

Good to know

- The timer can be set to maximum of 99 minutes and 59 seconds. The thermometer goes up to a maximum of 250°C (480°F).
- The timer can be activated without setting (press °C/°F and then goes up to 99 minutes and 59 seconds and then returns to starting from scratch).
- The timer/thermometer has a magnet on the backside so you can stick it to your oven.
- 2 X Battery 1.5V LR03AAA.

Meat	Interior cooking	°C	
Beef	Raw	63	
	Medium rare	71	
	Well done	77	
Pork	Medium rare	64	
	Well done	71	
Ham Precooked	Completely cooked	68	
		71	
Raw		77	
		77	
Lamb Calf	Pinkish	68	
		Medium rare	71
		Well done	77
Fowl	Completely cooked	82-85	
		77	
Poultry white	Completely cooked	77	
		77	
Game	Game of breeding Wild game	70	
		77	
Foie gras	Pinkish Baked	52	
		65	

Brautthermometer mit Timer, Hendi nr. 271346

Gebruiksaanleitung

- Um den schalter zu betätigen, schieben Sie den Knopf auf der Rückseite nach rechts für den Alarm Modus (Timer) und nach links für die Temperatur (Temp).

Benützung der zeituhr

- Schieben Sie den Knopf wieder nach rechts (Timer).
- Der LCD Display zeigt nun die Minuten (Min) und Sekunden (Sec) an, für Minuten drücken Sie (Min) und für Sekunden (Sec).
- Um den Alarm an-oder abzuschalten drücken Sie nochmal °C/°F.
- Um die Zeituhr auf Null zurück zu stellen drücken Sie gleichzeitig (Min) und (Sec).

Verwendung des Alarms für Fleisch

- Schieben Sie den Knopf wieder nach links (Temp).
- Verbinden Sie das Kabel mit dem Thermometer. Der Draht ist resistent bis 250°C (480°F).
- Die Thermometer-Anzeige kann in Celsius oder Fahrenheit erfolgen. Um Auszuwählen drücken Sie °C oder °F.
- Um eine genaue Temperatur am Thermometer einzustellen, drücken Sie (Min) für höhere Temperaturen und (Sec) für niedrigere Temperaturen.
- Stecken Sie den Kontakt des Drahtes in das Fleisch, somit wird die Temperatur vom Fleisch auf der linken Seite des Bildschirms angezeigt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, piept das Thermometer.

Wichtiges

- Der Timer kann auf maximal 99 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden. Die maximale Temperatur für den Thermometer beträgt 250°C (480°F).
- Der Timer kann auch ohne Einstellung aktiviert werden (drücken Sie dazu °C/°F, gehen Sie bis 99 Minuten und 59 Sekunden und Kehren Sie dann wieder zum Anfang zurück).
- Der Timer / Thermometer verfügt über einen Magneten auf der Rückseite, so dass Sie ihn an Ihrem Ofen befestigen können.
- 2x Batterie 1.5V LR03AAA.

Fleischart	Innen	°C	
Rind	Blutig	63	
	Halb durch	71	
	Durch	77	
Schwein	Halb durch	64	
	Durch	71	
Schinken Vorgekocht	Vollständig durch	68	
		71	
Roh		77	
		77	
Lamm Kalb	Rosa	68	
		Halb durch	71
		Durch	77
Huhn	Vollständig durch	82-85	
		77	
Geflügel, weiß	Vollständig durch	77	
		77	
Wild	Zuchtwild Wildtier	70	
		77	
Gans	Rosa Gebacken	52	
		65	

Braad thermometer/timer, Hendi nr. 271346

Instructies

- Om van gebruik te wisselen, verschuift u de knop aan de achterkant naar rechts voor de wekkerfunctie (TIMER) en naar links voor de temperatuur (TEMP).

Gebruik van de wekker

- Schuif de knop achteraan naar rechts (TIMER).
- Het LCD scherm geeft de minuten (MIN) en seconden (SEC) weer, voor minuten drukt u op (MIN) voor seconden drukt u op (SEC).
- Om de wekker af of aan te zetten drukt u op °C/°F.
- Om de timer weer op nul te zetten drukt u tegelijkertijd op (MIN) en (SEC).

De wekker gebruiken voor vlees

- Schuif de knop de achterkant naar links (TEMP).
- Sluit de draad op de thermometer aan. De draad weerstaat tot 250°C (480°F).
- De thermometer kan in graden Celsius of Fahrenheit gebruikt worden. Om te kiezen drukt u op °C of °F.
- Om de thermometer in te stellen op een precieze temperatuur drukt u op (MIN) (voor een hogere temperatuur) of op (SEC) voor een lagere temperatuur.
- Prik de pin van de draad in het voedsel, de temperatuur van het voedsel wordt nu aangegeven aan de linkerkant van het scherm. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat de thermometer piepen.

Goed om te weten

- De timer kan maximaal ingesteld worden op 99 minuten en 59 seconden. De thermometer gaat tot maximaal 250°C (480°F).
- De timer kan geactiveerd worden zonder instellen (druk op °C/°F en gaat dan tot aan 99 minuten en 59 seconden om vervolgens terug vanaf nul te beginnen).
- De timer/thermometer heeft een magneet aan de achterkant zodat u hem bijvoorbeeld aan uw oven kan bevestigen
- 2X Batterij LR03AAA 1,5V.

Vlees	Gaarwijze	°C	
Rundvlees	Rare	63	
	Medium	71	
	Well done	77	
Varkensvlees	Medium	64	
	Well done	71	
Ham Vorgekookt	Volledig gegaard	68	
		71	
Rauw		77	
		77	
Lamsvlees Kalfsvlees	Rosé	68	
		Medium	71
		Well done	77
Gevogelte	Volledig gegaard	82-85	
		77	
Wit van gevogelte	Volledig gegaard	77	
		77	
Wild	Gekweekt wild Wild uit de vrije natuur	70	
		77	
Foie gras	Rosé Doorgegaard	52	
		65	

Termometr do pieczenia z sondą i funkcją timera, Nr Hendi 271346

Termometr do mierzenia temperatury podczas pieczenia z sondą i timerem

- Aby skorzystać z urządzenia, przesunąć włącznik z tyłu urządzenia w prawo, by uruchomić w trybie alarmu (TIMER) lub w lewo, by wykonać pomiar temperatury (TEMP).

Korzystanie z timera

- Przesunąć włącznik w prawo (TIMER).
- Na ekranie LCD wyświetlą się minuty (MIN) i sekundy (SEC) - aby ustawić minuty naciśnij (MIN), aby ustawić sekundy, naciśnij (SEC).
- Aby uruchomić lub wyłączyć alarm, naciśnij przycisk °C/°F.
- Aby zresetować timer, naciśnij jednocześnie (MIN) i (SEC).

Ustawienie alarmu temperatury pieczenia

- Przesunąć włącznik w lewo (TEMP).
- Podłączyć przewód do termometru. Przewód jest odporny na temperatury do 250°C (480°F).
- Termometr może wyświetlać temperaturę zarówno w stopniach Celsjusza, jak i w Fahrenheitach. Wybierz sposób wyświetlania przez naciśnięcie przycisku °C/°F.
- Aby ustawić termometr na określoną temperaturę, naciśnij (MIN) aby zwiększyć temperaturę, lub (SEC) aby ją zmniejszyć.
- Włóż końcówkę sondy w pieczone - temperatura potrawy wyświetli się po lewej stronie ekranu. Alarm włączy się, gdy potrawa osiągnie wymaganą temperaturę.

Użyteczne informacje

- Timer można ustawić maks. na 99 minut i 59 sekund. Termometr wskazuje temperaturę do 250°C (480°F).
- Timer można włączyć bez ustawionej wartości (naciśnij °C/°F, timer mierzy czas do 99 minut i 59 sekund, po czym ponownie odlicza czas od początku).
- Z tyłu termometru znajduje się magnes, przy pomocy którego urządzenie można przymocować do piekarnika.
- 2 X bateria 1,5V LR03AAA.

Rodzaj mięsa	Stopień upieczenia	°C
Wolowina	Krwista	63
	Srednio wypieczona	71
	Dobrze wypieczona	77
Wieprzowina	Srednio wypieczona	64
	Dobrze wypieczona	71
Szynka Podgotowana Surowa	Dobrze wypieczona	68
		71
Jagnięcina Cielęcina	Różowa	68
	Srednio wypieczona	71
	Dobrze wypieczona	77
Drób	Dobrze wypieczona	82-85
		77
Drób - mięso białe	Całkowicie wypieczone	77
		77
Dziczyzna	Dziczyzna z hodowli Dziczyzna ze zwierząt zjadających dziko	70
		77
Foie gras	Różowe Upieczone	52
		65

Thermomètre/minuteur pour rôti, Hendi no. 271346

Manuel de minuteur de cuisine avec thermomètre

- Pour changer d'application, repoussez le bouton à l'arrière à droite pour enclencher la fonction minuteur de cuisine (TIMER) et à gauche pour la fonction température (TEMP).

L'utilisation du minuteur de cuisine

- Repoussez le bouton à droite (TIMER)
- L'écran affiche les minutes (MIN) et les secondes (SEC), pour programmer les minutes, pressez sur MIN, pour les secondes, pressez sur SEC.
- Pour faire marcher ou arrêter le minuteur de cuisine pressez sur °C/°F.
- Pour mettre le minuteur à zéro, pressez (MIN) et (SEC) en même temps.

L'utilisation du minuteur de cuisine pour la viande

- Repoussez le bouton à l'arrière à gauche (TEMP).
- Connectez le fil au thermomètre. Le fil résiste jusqu'à 250°C (480°F).
- Le thermomètre peut être utilisé en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour choisir pressez sur °C ou °F.
- Pour régler le thermomètre à une température exacte, pressez sur (MIN) (pour une température plus haute) ou sur (SEC) pour une température plus basse.
- Enfoncez la pointe du fil dans la viande, la température de la viande s'affiche à gauche de l'écran. Quand la température désirée est atteinte, le thermomètre bipera.

Bon à savoir

- Vous pouvez régler le minuteur à 99 minutes et 59 secondes maximum. La température du thermomètre peut être réglée à 250°C (480°F) maximum.
- Vous pouvez activer le minuteur sans le programmer (pressez sur °C/°F, le minuteur se déclenche et restera allumé pendant 99 minutes et 59 secondes et ensuite recommencé à zéro).
- Le minuteur/thermomètre est équipé d'un aimant à l'arrière afin de pouvoir le fixer par exemple au four.
- 2x Pile LR03AAA 1,5V.

Viande	Cuisson intérieur	°C	
Boeuf	Saignant	63	
	A point	71	
	Bien cuit	77	
Porc	A point	64	
	Bien cuit	71	
Jambon Précuit Cru	Complètement cuit	68	
		71	
		77	
		77	
Agneau Veau	Rosé	68	
		A point	71
		Bien cuit	77
Volaille	Complètement cuit	82-85	
		77	
Blanc de volaille	Complètement cuit	77	
		77	
Gibier	Gibier d'élevage Gibier gibier sauvage	70	
		77	
Foie gras	Mi cuit Cuit	52	
		65	

Thermometro a sonda con Timer, N. Hendi 271346

Istruzioni

- Per attivare l'interruttore, spingere il bottone sul retro a destra, per attivare l'allarme (Timer) e spingere a sinistra per la temperatura (Temp).

Funzionamento del timer

- Spostare l'interruttore a destra (TIMER).
- 1 minuti (MIN) e secondi (SEC) sono visualizzati sul display LCD - per impostare i minuti premere (MIN), per impostare i secondi, premere (SEC).
- Per avviare o disattivare l'allarme, premere il pulsante °C/°F.
- Per ripristinare il timer, premere simultaneamente (MIN) e (SEC).

Impostazione dell'allarme della temperatura di arrosto

- Spostare l'interruttore a sinistra (TEMP).
- Collegare il cavo al termometro. Il cavo è resistente a temperatura fino a 250°C (480°F).
- Il termometro può visualizzare la temperatura in gradi Celsius e Fahrenheit. Selezionare il metodo di visualizzazione premendo il pulsante °C/°F.
- Per impostare il termometro su una temperatura determinata, premere (MIN) per aumentare la temperatura o (SEC) per ridurla.
- Inserire la punta della sonda nell'arrosto - la temperatura del cibo sarà visualizzata sul display, a sinistra. L'allarme si attiverà quando il cibo raggiungerà la temperatura richiesta.

Importante

- Il termometro può essere impostato massimamente su 99 minuti e 59 secondi. La temperatura massima è di 250°C (480°F).
- Si può attivare il timer anche senza messa a punto (premere il tasto C/F, impostare su 99 minuti e 59 secondi e poi tornare verso l'inizio)
- Il termometro dispone di un magnete sul retro, in modo di poter essere fissato sulla stufa.
- 2 batterie 1,5V LR03AAA.

Tipo di carne	Interno della carne	°C	
Manzo	Al sangue	63	
	Mezza cottura	71	
	Cottura intera	77	
Maiale	Mezza cottura	64	
	Cottura intera	71	
Prosciutto Precotto Crudo	Cottura intera	68	
		71	
		77	
		77	
Agnello Vitello	Roseo	68	
		Mezza cottura	71
		Cottura intera	77
Pollo	Cottura intera	82-85	
		77	
Pollame bianco	Cottura intera	77	
		77	
Selvaggina	Selvaggina da allevamento Selvaggina	70	
		77	
Oca	Roseo Cottura intera	52	
		65	



Termometru/ timer pentru gătire, Hendi numărul 271346

Istrucțiuni

• Pentru a utiliza întrerupătorul, glisați butonul din spate către dreapta pentru modul alarmă (TIME) (*TEMPORIZA-TOR) și apre stânga pentru temperatură (TEMP).

Utilizarea temporizatorului

- Rotiți butonul înapoi către dreapta (TIMER).
- Ecranul LCD afișează minutele (MIN) și secundele (SEC) din nou; pentru minute apăsați butonul (MIN), pentru se-cunde apăsați butonul (SEC).
- Pentru a porni sau a opri din nou alarma, apăsați butonul °C/°F.
- Pentru a reduce temporizatorul la zero, apăsați simultan butoanele (MIN) și (SEC).

Utilizați alarma pentru carne

- Rotiți butonul înapoi către stânga (TEMP).
- Conectați cablul la termometru. Cablul rezistă la tempera-turi de 250°C (480°F) maximum.
- Termometrul poate fi utilizat în modulul Celsius sau Fahrenheit. Pentru selectare, apăsați °C sau °F.
- Pentru a seta termometru la o temperatură exactă, apăsați butonul (MIN) (pentru temperaturi ridicate) sau (SEC) pentru o temperatură mai scăzută.
- Introduceți acul cablului în mâncare, temperatura ace-stea fiind indicată acum în partea stângă a ecranului. În momentul în care temperatura dorită este atinsă, ter-mometrul va produce un sunet de avertizare.

Este important de știut

- Temporizatorul poate fi setat pentru 99 de minute și 59 de secunde maximum. Temperatura maximă indicată de termometru este de 250°C (480°F).
- Temporizatorul poate fi activat fără sare (apăsați °C sau °F, același indică 99 minute și 59 secunde iar apoi începe de la zero).
- Temporizatorul/termometru are un magnet în partea din spate, astfel încât îl puteți lipi de cuptorul dumneavoastră.
- Conține 2 baterii 1,5V LR03AAA.

Carne	Gătire interioară	°C
Carne de vitei	În sânge	63
	Mediu spre crudă	71
	Bine făcută	77
Porc	Mediu spre crudă	64
	Bine făcută	71
Șuncă Semipreparată Crudă	Gătire completă	68
		71
		77
Miel Vițel	În sânge	68
	Vițel Mediu spre crudă	71
	Bine făcută	77
Pasăre	Gătire completă	82-85
Albă, de pasăre	Gătire completă	77
Vânat	Vânat crescut în captivitate	70
	Vânat sălbatic	77
Foie gras	În sânge	52
	Făcută	65

Hendi B.V.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

Термометр для выпечки с зондом и номером, № Hendi 271346

Инструкции

• Для того, чтобы использовать устройство, передвиньте переключатель на задней стороне устройства вправо, чтобы запустить его в режиме таймера (TIMER) или влево, чтобы измерить температуру (TEMP).

Использование таймера

- Передвиньте переключатель вправо (TIMER).
- На ЖК-дисплее будут отображаться минуты (MIN) и секунды (SEC) - чтобы установить минуты увеличьте (MIN), чтобы установить секунды, нажмите (SEC).
- Чтобы включить или отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку °C/°F.
- Чтобы сбросить таймер, нажмите одновременно (MIN) и (SEC).

Установка звукового сигнала температуры при приготовлении пищи

- Передвиньте переключатель влево (TEMP).
- Подключите кабель к термометру. Кабель устойчив к воздействию температуры до 250°C (480°F).
- Термометр может показывать температуру в градусах Цельсия или в градусах по Фаренгейту. Выберите способ отображения нажатием на кнопку °C/°F.
- Для установки термометра для определенной температуры, нажмите кнопку (MIN) для увеличения температуры или (SEC), чтобы её уменьшить.
- Вставьте наконечник зонда в жареное мясо - температура пищи отобразится на левой стороне экрана. Когда блюдо достигнет заданной температуры, включится звуковой сигнал.

Полезная информация

- Таймер можно установить макс. на 99 минут и 59 секунд. Т е р м о м е т р показывает температуру до 250 ° C (480 ° F).
- Таймер может быть включен без установленного значения (нажмите °C/°F, таймер измеряет время до 99 минут и 59 секунд, а затем снова отсчитывает время с нуля).
- На задней части термометра расположен магнит, с помощью которого устройство можно прикрепить к духовому шкафу.
- 2 X батарея 1,5B LR03AAA.

Тип мяса	Степень обжарки	°C
Говядина	С кровью	63
	Средней прожарки	71
	Полная прожарка	77
Свинина	Средней прожарки	64
	Полная прожарка	71
Ветчина Предварительно приготовленная Сырая	Полная прожарка	68
		71
		77
Молодая баранина Телятина	Розовая	68
	Средней прожарки	71
	Полная прожарка	77
Птица	Полная прожарка	82-85
Птица -белое мясо	Полная прожарка	77
Мясо диких животных	Дичь, выращенная на ферме	70
	Мясо диких промысловых животных и пернатой дичи	77
Фюа-гра	Розовое	52
	Полная прожарка	65

Hendi Polska Sp.z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.eu.

Θερμόμετρο/χρονόμετρο ψησίματος, Hendi 271346

Οδηγίες

• Για να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη, απώρξτε το κουμπί στο πίσω μέρος προς τα δεξιά για λειτουργία ειδοποίησης (TIMER) και αριστερά για θερμοκρασία (TEMP).

Χρήση του χρονόμετρου

- Απώρξτε το κουμπί στα δεξιά (TIMER).
- Στην οθόνη LCD εμφανίζονται Ώνά τα λεπτά (MIN) και τα δευτερόλεπτα (SEC). Για να αλλάξετε τα λεπτά, πιέστε το κουμπί MIN και για να αλλάξετε τα δευτερόλεπτα, πιέστε το κουμπί SEC.
- Για να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε Ώνά την λειτουργία ειδοποίησης, πατήστε το κουμπί °C/°F.
- Για να ενεργοποιήσετε Ώνά το χρονόμετρο σε μηδενική θέση, πατήστε ταυτόχρονα (MIN) και (SEC).

Χρήση της λειτουργίας ειδοποίησης

- Απώρξτε το κουμπί στα αριστερά (TEMP).
- Συνδέστε το καλώδιο στο θερμόμετρο. Το καλώδιο έχει ανθεκτικότητα έως 250°C (480°F).
- Το θερμόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε λειτουργία Κελσίου ή Φαρενάιτ. Πατήστε το κουμπί °C/°F.
- Για να ρυθμίσετε το θερμόμετρο σε συγκεκριμένη θερμοκρασία, πιέστε το κουμπί MIN (για να ορίσετε υψηλότερη θερμοκρασία) ή το κουμπί SEC (για να ορίσετε χαμηλότερη θερμοκρασία).
- Τοποθετήστε το ακροφύσιο του καλωδίου στο φαγητό. Η θερμοκρασία του φαγητού αναφέρεται στην αριστερή πλευρά της οθόνης. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, το θερμόμετρο θα εκπέμψει έναν ηχητικό τόνο.

Χρήσιμες πληροφορίες

- Η μέτρηση του χρονόμετρου μπορεί να ρυθμιστεί για μέχρι 99' και 59». Το θερμόμετρο μπορεί να μετράσει θερμοκρασίες μέχρι 250°C (480°F).
- Το χρονόμετρο μπορεί να ενεργοποιηθεί χωρίς ρύθμιση (πατήστε °C/°F, ανεβαίνει έως τα 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα και επιστρέφει στην αρχή).
- Το χρονόμετρο/θερμόμετρο διαθέτει μαγνήτη στην πίσω πλευρά για να κολλάει στον φούρνο.
- 2 μπαταρίες 1,5V LR03AAA.

Κρέας	Εσωτερικό ψήσιμο	°C
Βοδινό	Ελάχιστο ψημένο	63
	Μέτρια ψημένο	71
	Καλοψημένο	77
Χοιρινό	Μέτρια ψημένο	64
	Καλοψημένο	71
Χοιρομέρι Προψημένο Ομό	Καλά ψημένο	68
		71
		77
Αρνί Μοσχάρι	Ελάχιστο ψημένο	68
	Μέτρια ψημένο	71
	Καλοψημένο	77
Πουλερικά	Καλά ψημένο	82-85
Λευκά πουλερικά	Καλά ψημένα	77
Κυνίγι	Εκτροφής	70
	Άγριο κυνίγι	77
Φοιά γκρα	Ελάχιστο ψημένο	52
	Ψημένο	65

ΣΕΡΒΙΣ ΕΜΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

Hendi B.V.
Για τεχνικές πληροφορίες και δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.

Teploměr / minutník k pečení, Hendi č. 271346

Instrukce

• Aby bylo možné použít spínače, posuňte tlačítko na zadní straně vpravo pro režim alarmu (časovač) a vlevo pro teplotu (TEMP).

Používání časovače

- Posuňte tlačítko zpět doprava (TIMER).
- Na obrazovce LCD se znovu zobrazí minuty (MIN) a sekundy (SEC), pro minuty stlačte (MIN), pro sekundy stiskněte (SEC).
- Pro zapnutí nebo vypnutí alarmu stiskněte °C / °F.
- Pro znovunastavení časovače na nulu stiskněte současně (MIN) a (SEC).

Použití alarmu pro maso

- Přepněte tlačítko zpět doleva.
- Připojte k teploměru sondu s drátem. Drát je odolný do 300 °C
- Teploměr lze použít ve stupních Celsia nebo Fahrenheita. Pro výběr stupňů stiskněte °C nebo °F.
- Pro nastavení teploměru na přesnou teplotu stiskněte (MIN) [pro vyšší teploty], nebo (SEC) pro nižší teplotu.
- Vložte sondu do jídla, teplota potravin se objeví na levé straně obrazovky. Když je dosaženo požadované teploty, teploměr zapípa.

Co je dobré vědět

- Minutník lze nastavit maximálně na 99 minut a 59 sekund. Teploměr je na maximální teplotu 300 °C (480 °F).
- Minutník lze aktivovat bez nastavení (stisknutím tlačítka °C / °F a pak jde až na 99 minut a 59 sekund a pak se vrátí, aby začal od nuly).
- Minutník / teploměr má magnet na zadní straně, takže drží na troubě.
- 2x baterie 1,5 V LR03AAA.

Maso	Režim vaření	°C
Hovězí	Krvavé	63
	Středně propečené	71
	Dobře propečené	77
Vepřové	Středně propečené	64
	Dobře propečené	71
Šunka Předvařené Syrové	Kompletně uvařené	68
		71
		77
Jehněčí Telecí	Doružova	68
	Středně propečené	71
	Dobře propečené	77
Slepíčí	Kompletně uvařené	82-85
Drůbež bílá	Kompletně uvařené	77
Zvěřina	Středně propečené	70
	Dobře propečené	77
Husí	Doružova	52
	Upečené	65

Hendi B.V.
Technické informace a prohlášení o shodě viz www.hendi.eu.

Teplomer / minutovnik k pečenie, Hendi č. 271346

Inštrukcie

• Aby bolo možné použiť spínače, posuňte tlačidlo na zadnej strane vpravo pre režim alarmu (časovač) a vľavo pre teplotu (TEMP).

Používanie časovača

- Posuňte tlačidlo späť doprava (TIMER).
- Na obrazovke LCD sa zobrazí znova minúty (MIN) a sekundy (SEC) , pre minúty stlačte (MIN), pre minúty stlačte (SEC).
- Pre zapnutie alebo vypnutie alarmu stlačte °C / °F.
- Pre znovunastavenie časovača na nulu stlačte súčasne (MIN) a (SEC).

Použitie alarmu pre mäso

- Prepňte tlačidlo späť doľava.
- Připojte k teplomeru sondu s drôtom. Drôt je odolný do 300 °C
- Teplomer je možné použiť v stupňoch Celzia alebo Fahrenheita. Pre výber stupňov stlačte °C alebo °F.
- Pre nastavenie teplomeru na presnú teplotu stlačte (MIN) [pre vyššie teploty], alebo (SEC) pre nižšiu teplotu.
- Vložte sondu do jedla, teplota potravín sa objaví na ľavej strane obrazovky. Keď je dosiahnutá požadovaná teplota, teplomer zapípa.

Čo je dobré vedieť

- Minutník možno nastaviť maximálne na 99 minút a 59 sekúnd . Teplomer je na maximálnu teplotu 300
- Minutník možno aktivovať bez nastavenia (stlačením tlačidla °C / °F a potom ide až na 99 minút a 59 sekúnd a potom sa vráti, aby začal od nuly).
- Minutník / teplomer má magnet na zadnej strane , takže drží na rúre .
- 2x batéria 1,5 V LR03AAA.

Mäso	Režim varenia	°C
Hovädzie	Krvavé	63
	Stredne prepečené	71
	Dobre prepečené	77
Bravčové	Stredne prepečené	64
	Dobre prepečené	71
Šunka Predvarené Surové	Kompletne uvarené	68
		71
		77
Jahňacie Tefacie	Doružova	68
	Stredne prepečené	71
	Dobre prepečené	77
Slepačie	Kompletne uvarené	82-85
Hydina biela	Kompletne uvarené	77
Zverina	Stredne prepečené	70
	Dobre prepečené	77
Husia	Doružova	52
	Upečené	65

Hendi B.V.
Technické informácie a vyhlásenia o zhode sa nachádzajú v časti www.hendi.eu.