

ENGLISH

4 Pack Individual Steak Thermometers

Expert meat cooking requires correct measurement of internal temperatures. When the desired temperature has been reached, remove the meat from your grill. Allow to stand 5 to 10 minutes before carving.

Instructions

- Use the thermometers to grill steaks to your desired taste.
- Insert each personal steak thermometer into your steak prior to placing the steak on the grill
- Always insert the point into the thickest part of the meat as thin portions tend to cook through very fast making it difficult to measure for accurate doneness.
- When inserting the point into the meat, avoid fatty parts and bones.
- Leave each thermometer in the meat until the desired taste range has been achieved.
- Note: the internal temperature will continue to rise up 10 degrees after the meat has been removed from the heat source.

Cleaning & care

- Hand wash thermometer with warm soapy water after each use to prevent cross contamination.
- Dry each thermometer completely before putting them away.
- Not dishwasher safe.

Warning

Thermometers will become hot during use. Professional quality BBQ glove or heavy duty oven mitt are recommended

**CAUTION: SHARP POINT
HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN**

Temperature Range

Rare	Medium	Well done
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Temperature indicator is accurate to (+/-)4°F / 2.2°C

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

DEUTSCH

4 Stück Einzelne Steak Thermometer

Professionelles Zubereiten von Fleisch erfordert die richtige Messung der Kerntemperatur. Beim Erreichen der Kerntemperatur nehmen Sie das Fleisch von Ihrem Grill. Lassen Sie das Fleisch nun 5-10 Minuten vor dem Tranchieren nachziehen.

Gebrauchsanweisung

- Verwenden Sie die Thermometer um Ihre Steaks exakt nach Ihrem Geschmack zuzubereiten.
- Stecken Sie in jedes Steak vor dem Grillen ein Thermometer
- Platzieren Sie das Thermometer immer an der dicksten Stelle des Steaks, da die dünneren Stellen schneller gar werden und somit eine genaue Kernmessung sehr schwierig ist.
- Stecken Sie das Thermometer nicht in fettige Stellen bzw in Knochen
- Lassen Sie das Thermometer solange stecken, bis das gewünschte Garergebnis erreicht wurde.
- Beachten Sie, dass die die Kerntemperatur bis zu 10 °C weitersteigt, nachdem das Steak von der Hitzequelle entfernt wurde.

Reinigung und pflege

- Waschen Sie das Thermometer mit der Hand mit warmen Seifenwasser nach jedem Gebrauch gründlich ab um Verunreinigungen sowie krankheitserregende Ablagerungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Thermometer danach gründlich ab
- Nicht geschirrspülmaschinengeeignet!

Achtung

Die Thermometer werden während des Gebrauchs heiß.

Wir empfehlen die Verwendung von professionellen Grillhandschuhen oder schweren Topflappen.

**VORSICHT: SCHARFE SPITZE
VORSICHTIG BEHANDELN
BEWAHREN SIE DIE THERMOMETER AUSSERHALB
DER REICHWEITE VON KINDERN AUF**

Temperatur Bereiche für die optimale Zubereitung

Rare	Medium	Well done
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Die Temperaturgenauigkeit liegt bei (+/-)4°F / 2.2°C

HENDI B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.com.

NEDERLANDS

4 Individuele Steak Thermometers

Professioneel vlees bereiden vereist een correcte meting van de interne temperatuur. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, haalt u het vlees van de grill. Laat het 5 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

Instructies

- Gebruik de thermometers om gegrillde steaks op de gewenste smaak te krijgen.
- Steek elke individuele steakthermometer in de steak voordat de steak op de grill wordt geplaatst.
- Plaats de punt altijd in het dikste deel van het vlees daar dunne delen meestal snel doorkoken waardoor de juiste gaarheid moeilijk te meten is.
- Bij het plaatsen van de punt in het vlees, dient u vette delen en botten te vermijden.
- Laat elke thermometer in het vlees totdat de gewenste smaak is bereikt.
- Let op: de interne temperatuur zal blijven stijgen met 10 graden nadat het vlees is verwijderd van de hittebron.

Reiniging & onderhoud

- Was de thermometer met de hand met warm water en zeep na elk gebruik om kruis besmetting te voorkomen.
- Droog elke thermometer helemaal alvorens ze op te bergen.
- Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Waarschuwing

Thermometers worden heet tijdens het gebruik. Professionele BBQ of oven handschoenen worden aangeraden tijdens het gebruik.

**LET OP: SCHERPE PUNT
VOORZICHTIG
BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN**

Temperatuurbereik

Rauw	Medium	Doorbakken
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Temperatuur indicator is nauwkeurig tot (+/-)4°F / 2.2°C

HENDI B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.com.

POLSKI

Termometry Do Steków – 4 Szt. W Opak.

Profesjonalne pieczenie mięsa wymaga dokładnego pomiaru jego wewnętrznej temperatury. Kiedy mięso osiągnie oczekiwaną temperaturę, zdejmij je z grilla. Mięso powinno stygnąć 5 do 10 minut przed pocięciem go.

Instrukcja użytkowania

- Używaj termometrów do grillowania czy pieczenia steków, aby osiągnąć smak, jaki lubisz.
- Włóż termometr do steka, zanim położysz mięso na grilla.
- Zawsze wkładaj sondę termometru w najgrubszy kawałek mięsa, ponieważ cienkie kawałki mięsa pieką się szybko, co sprawia, że trudno zmierzyć dokładnie temperaturę całego mięsa.
- Wkładając sondę termometru do mięsa, unikaj ptaków tłuszczu i kości.
- Pozostaw każdy termometr w mięsie tak długo, aż mięso osiągnie żądany smak.
- Uwaga: temperatura wewnętrzna mięsa będzie rosła aż do 10 stopni nawet po tym, jak mięso zostanie już wyjęte z pieca czy grilla.

Czyszczenie i konserwacja

- Czyszczenie termometrów ciepłą wodą z mydłem po każdym użyciu zapo biega rozwojowi bakterii na jego powierzchni.
- Każdorazowo przed schowaniem termometru, dokładnie wytrzyj go do sucha.
- Termometry nie nadają się do mycia w zmywarce.

Ostrzeżenia

Podczas użytkowania termometry nagrzewają się. Zaleca się używania profesjonalnych rękawic piekarskich.

**UWAGA: OSTRZA KOŃCÓWKA
ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA
TRZYMAĆ Z DALA OD DZIECI**

Skala temperatury

Surowy	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Dokładność: (+/-)4°F / 2.2°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.com.

FRANÇAIS

Paquet À Quatre Thermomètres Bifteck Individuels

Le rôissage de la viande demande un bon mesurage de la température à l'intérieur. Quand la température voulu est obtenu, enlevez la viande de la grille. Laissez reposer la viande 5 à 10 minutes avant de la couper.

Instructions

- Utilisez le thermomètre de griller des biftecks au choix.
- Enfoncez chaque thermomètre dans la viande avant de mettre la viande sur la grille.
- Toujours enfoncez le thermomètre dans la part la plus grosse, comme la part la plus mince a l'intention de devenir cuite très vite et se rend difficile a mesurer la bonne cuisson.
- Enfoncez le thermomètre dans la viande évitant des parts grasses et des os.
- Laissez chaque thermomètre dans la viande jusqu'à la température désirée.
- NOTE: la température à l'intérieur montera encore 10 degrés après le thermomètre sera enlevé.

Nettoyage de l'appareil

- Laver le thermomètre à main avec de l'eau chaude et avec du savon après chaque usage pour éviter la contamination croisée.
- Séchez chaque thermomètre complètement après le laver.
- Ne mettez pas dans la machine à laver.

Attention

Les thermomètres deviennent chauds pendant l'usage. Des moufles de four professionnel sont recommandés.

**ATTENTION: BOUT POINTU
MANIPULER AVEC SOIN
TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS**

Range de temperature

Saignant	À point	Bien cuit
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

L'indicateur de température est accurate jusqu'à (+/-) 4 F / 2.2°C

HENDI B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

4 Termometri Singoli Per Bistecche

La preparazione professionale della carne richiede la giusta misurazione della temperatura interna. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, levare la carne dal vostro grill. Lasciate riposare la carne per 5 - 10 minuti prima di trinciarla.

Istruzioni per l'uso

- Usate il termometro per preparare le vostre bistecche esattamente secondo il vostro gusto.
- Inserite in ogni bistecca un termometro, prima di grigliare.
- Piazzate il termometro sempre nella parte più alta della bistecca, poiché la parte più fina cuoce prima e perciò una esatta misurazione interna risulta molto difficile.
- Non inserire il termometro nel grasso della carne o in un osso.
- Lasciare inserito il termometro, fino al raggiungimento della cottura desiderata.
- Attenzione: fare in modo che la temperatura interna salga a 10° dopo che la bistecca è stata tolta dalla fonte di calore.

Pulitura e manutenzione

- Lavare accuratamente il termometro a mano, con acqua e sapone tiepido, dopo ogni uso, per evitare sporizia e depositi di agenti patogeni.
- Asciugare poi il termometro accuratamente.
- I termometri non sono adatti per la lavastoviglie!

Attenzione

I termometri, durante l'uso si surriscaldano. Consigliamo l'uso di guanti professionali o di grossi stracci.

ATTENZIONE: LE PUNTE SONO ACUMINATE.

**TRATTARE CON PRUDENZA
CUSTODIRE I TERMOMETRI FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

Zona di temperatura per una preparazione ottimale

Poco	Medio	Cotto bene
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

La precisione della temperatura può variare (+ / -) 2.2°C / 4°F

HENDI B.V.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.com.

ROMÂNĂ

Pachet De 4 Termometre Individuale Pentru Friptură

Prepararea profesionistă a cărnii necesită măsurarea corectă a temperaturilor la interior. În momentul în care temperatura dorită a fost atinsă, îndepărtați carnea de pe grătarul dumneavoastră. Permiteți-i să stea 5 - 10 minute înainte să tăiați.

Instrucțiuni

- Utilizați termometrele pentru a frige fripturile pe grătar pe gustul dumneavoastră.
- Introduceți fiecare termometru personal pentru friptură în interiorul acesteia înainte de a pune friptura pe grătar.
- Introduceți întotdeauna vârful termometrului în partea cea mai groasă a cărnii deoarece părțile subțiri tind să se prăjească foarte repede făcând dificilă evaluarea preparării corespunzătoare.
- În momentul introducerii vârfului termometrului în carne, evitați părțile grase și oasele.
- Lăsați fiecare termometru în carne până ce gustul dorit a fost atins.
- Notă: temperatura internă va continua să crească cu 10 grade după ce carnea a fost îndepărtată de la sursa de căldură.

Curățare și întreținere

- Spălați manual termometrul cu apă caldă cu săpun după fiecare utilizare pentru a preveni contaminarea.
- Uscați complet fiecare termometru înainte de a-l pune la loc.
- Nu se recomandă spălarea în mașina de spălat vase.

Avertisment

Termometrele se vor încălzi în timpul utilizării. Se recomandă mănuașă pentru grătar de calitate profesională sau cea rezistentă la cuptor.

**ATENȚIE: VÂRF ASCUȚIT
A SE MANEVRĂ CU GRIJĂ
A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPILOR**

Limitele de temperatură

Crudă	Medie	Bine făcută
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Indicatorul de temperatură este exact cu o marjă de eroare de (+/-)4° F / 2.2°C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

4 Θερμόμετρα Κρεάτος

Το καλό ψήσιμο του κρέατος απαιτεί σωστή μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, αφαιρέστε το κρέας από τη σάρα. Αφήστε το για 5 με 10 λεπτά πριν το κόψετε.

Οδηγίες

- Χρησιμοποιήστε τα θερμόμετρα για να ψήσετε κρέας σύμφωνα με το γούστο σας.
- Εισάγετε το κάθε θερμόμετρο στο κρέας πριν το τοποθετήσετε στη σάρα
- Εισάγετε το όρο πάνω στο πιο παχύ κομμάτι του κρέατος, επειδή τα λεπτά κομμάτια τείνουν να ψήνονται γρηγορότερα, καθιστώντας δύσκολη την εκτίμηση του εάν το κρέας είναι έτοιμο.
- Όταν εισάγετε το όρο στο κρέας, αποφύγετε τα λιπαρά μέρη και τα κόκαλα.
- Αφήστε το θερμόμετρο στο κρέας μέχρι να επιτευχθεί το επίπεδο ψήσιματος που επιθυμείτε.
- Σημείωση: η εσωτερική θερμοκρασία θα συνεχίσει να αυξάνεται έως και 10 βαθμούς, αφού αφαιρεθεί το κρέας από την πηγή θερμότητας.

Καθαρισμός & φροντίδα

- Πλύνετε στο χέρι το θερμόμετρο, με ζεστό σαπουνόνερο, μετά από κάθε χρήση, για να αποφευχθεί η μόλυνση.
- Στεγνώστε τα θερμόμετρα εντελώς πριν τα βάλετε στην άκρη.
- Δεν είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση

Τα θερμόμετρα ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή ψσταριάς επαγγελματικής ποιότητας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΙΧΜΗΡΟ ΣΗΜΕΙΟ
ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ
ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ**

Εύρος θερμοκρασίας

Rare (Λίγο ψημένο)	Medium (Μέτριο)	Well done (Καλοψημένο)
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Ακρίβεια μέτρησης θερμοκρασίας (+/-)4°F / 2,2°C

ΣΕΡΒΙΣ ΕΜΜΑΔΟΣ:

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

HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και Διπλώσεις συμμόρφωσης, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.hendi.com.

HRVATSKI

4 Paketa Pojedinačnih Termometara Stek

Stručno kuhanje mesa zahtijeva ispravno mjerenje unutarnjih temperatura. Kada se dostigne željena temperatura, izvadite meso iz roštilja. Ostavite da stoji 5 do 10 minuta prije rezanja.

Upute

- Koristite termometar za roštiljanje odreska po željenom ukusu.
- Umjetnite svaki osobni odrezak termometar u odrezak prije stavljanja odreska na roštilj
- Uvijek umetnite točku u najdeblji dio mesa jer tanki dijelovi obično kuhaju vrlo brzo, što otežava mjerenje za precizno obavljanje.
- Prilikom umetanja točke u meso izbjegavajte masne dijelove i kosti.
- Ostavite svaki termometar u mesu dok ne postignete željeni raspon okusa.
- Napomena: unutarnja temperatura nastavit će rasti za 10 stupnjeva nakon što se meso ukloni iz izvora topline.

Čišćenje i njega

- Nakon svake upotrebe operite termometar toplom sapunicom kako biste spriječili unakrsnu kontaminaciju.
- Osušite svaki termometar do kraja prije nego što ga bacite.
- Nije pogodan za pranje u perilici posuđa.

Upozorenje

Termometri će se tijekom uporabe zagrijati. Preporučuju se rukavice za roštilj profesionalne kvalitete ili teške rukavice za pećnicu

**OPREZ: SHARP POINT
RUČKA S CARE-om
ČUVATI IZVAN DOHVATA DJECE**

Raspon temperature

Rijetko	Srednja	Dobro napravljeno
60 °C	68 °C	77 °C
140°F	155°F	170°F

Indikator temperature točan je do (+/-)4°F / 2,2°C

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

ČEŠTINA

4 Ks Samostatných Steak Teploměrů

Odborné vaření masa vyžaduje správné měření vnitřních teplot. Po dosažení požadované teploty vyjměte maso z grilu. Před vyřezáváním nechte 5 až 10 minut stát.

Pokyny

- Teploměry použijte ke grilování steaků podle požadované chuti.
- Před umístěním steaku na gril vložte každý osobní steakový teploměr do steaku
- Vždy vložte hrot do nejsilnější části masa, protože tenké porce mají tendenci vařit velmi rychle, což ztěžuje měření přesnosti.
- Při vkládání hrotu do masa se vyhněte tučným částem a kostem.
- Nechte každý teploměr v masu, dokud nedosáhnete požadovaného rozsahu chuti.
- Poznámka: Vnitřní teplota se bude po vyjmutí masa ze zdroje tepla dále zvyšovat o 10 stupňů.

Čištění a péče

- Po každém použití teploměr ručně omyjte teplou mýdlovou vodou, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.
- Každý teploměr před jeho uložením úplně vysušte.
- Nelze mýt v myčce nádobí.

Varování

Teploměry se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Doporučují se rukavice profesionální kvality BBQ nebo odolné chňapky do trouby

**UPOZORNĚNÍ: OSTRÝ BOD
MANIPULACE S PĚCÍ
UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ**

Rozsah teploty

Vzácné	Střední	Dobrá práce
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Ukazatel teploty je přesný na (+/-)4 °F / 2,2 °C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese www.hendi.com.

MAGYAR

4 Csomag Különálló Steak Hőmérő

A profi hűssütéshez a belső hőmérsékletek megfelelő mérése szükséges. Amikor elérte a kívánt hőmérsékletet, vegye ki a húst a grillből. Hagyja állni 5-10 percig, mielőtt a faragást elkezdené.

Utasítások

- A hőmérők segítségével grillezze a steakeket a kívánt ízre.
- Helyezze be az egyes személyes steak hőmérőket a steakbe, mielőtt a steaket a grillre helyezné
- Mindig helyezze a hegyet a hús legvastagabb részébe, mivel a vékony adagok általában nagyon gyorsan át-sülnek, ami megnehezíti a pontos elkészítést.
- Amikor a pontot behelyezi a húsba, kerülje a zsíros részeket és a csontokat.
- Hagyja az egyes hőmérőket a húsban, amíg el nem éri a kívánt íztartományt.
- Megjegyzés: a belső hőmérséklet 10 fokkal azután is emelkedik, hogy a húst eltávolították a hőforrásból.

Tisztítás és ápolás

- A keresztszenyeződés megelőzése érdekében minden használat után mossa meg kézzel a hőmérőt meleg szappanos vízzel.
- Mielőtt eltenné, szárítsa meg a hőmérőket teljesen.
- Mosogatógépből nem mosható.

Figyelmeztetés

Használat közben a hőmérők felforrósodnak. Professzionális minőségű BBQ kesztyű vagy nagy igénybevételre tervezett sütőnadrag ajánlott

FIGYELEM: BOROTVÁLKOZÁSI PONT GONDOSAN KEZELJE GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA TARTANDÓ

Hőmérséklet-tartomány

Ritka	Közepes	Szép munka
60 °C	68 °C	77 °C
140°F	155°F	170°F

A hőmérséklet-visszajelző (+/-)4 °F / 2,2 °C-ig pontos

HENDI B.V.

Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

УКРАЇНСЬКИЙ

4 Індивідуальні Стейкові Термометри

Приготування м'яса експертом вимагає правильного вимірювання внутрішньої температури. Після досягнення бажаної температури вийміть м'ясо з гриля. Залиште на 5–10 хвилин перед вирізанням.

Інструкції

- Використовуйте термометри для приготування на грилі стейків на свій смак.
- Вставте кожен персональний стейк-метр у стейк, перш ніж ставити стейк на гриль
- Завжди вставляйте точку в найтовщу частину м'яса, оскільки тонкі порції мають тенденцію до готування дуже швидко, що ускладнює вимірювання для забезпечення точної готовності.
- Вставляючи наконечник у м'ясо, уникайте жирових частин та кісток.
- Залиште кожен термометр у м'ясі, доки не буде досягнуто бажаного діапазону смаків.
- Примітка: внутрішня температура продовжуватиме підвищуватися на 10 градусів після виймання м'яса з джерела тепла.

Очищення та догляд

- Після кожного використання вимийте термометр вручну теплою мильною водою, щоб запобігти перекресному забрудненню.
- Висушіть кожний термометр повністю, перш ніж його забрати.
- Не можна мити в посудомийній машині.

Попередження

Під час використання термометри нагріваються. Професійна якість BBQ-рукавички або решітка для високоякісної духової шафи

УВАГА: ТОЧКА SHARP РУКА З ДОГЛЯДОМ ЗБЕРІГАТИ В НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ МІСЦІ

Діапазон температур

Рідко	Середня	Добре просмажений
60°C	68°C	77°C
140°F	155 °F	170°F

Індикатор температури є точним до (+/-)4°F / 2,2°C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Для отримання технічної інформації та Декларації відповідності див. www.hendi.com.

EESTI KEEL

4 Pack Individuaalsed Steak Termomeetrid

Eksperdi liha küpsetamine nõuab õiget sisetemperatuuri mõõtmist. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, eemaldage liha grillilt. Laske seista 5 kuni 10 minutit enne nikerdamist.

Juhised

- Kasutage termomeetereid, et grillida praed soovitud maitsele.
- Sisestage iga isiklik prae termomeeter enne grillile asetamist oma praesse
- Sisestage punkt alati liha kõige paksemasse ossa, kuna õhukesed portsjonid kipuvad küpsetama väga kiiresti, mistõttu on raske täpselt teha.
- Punkti lihasse sisestamisel vältige rasvaseid osi ja luid.
- Jätke iga termomeeter lihasse, kuni soovitud maitsevahemik on saavutatud.
- Märkus: sisetemperatuur tõuseb jätkuvalt 10 kraadi pärast seda, kui liha on soojusallikast eemaldatud.

Puhastamine ja hooldus

- Peske termomeetrit sooja seebiveega pärast iga kasutuskorda, et vältida ristsaastumist.
- Kuivatage iga termomeeter enne ärapanekut.
- Ei ole nõudepumasinas pestav.

Hoiaus

Termomeetrid muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Soovitatavad on professionaalse kvaliteediga BBQ kinnas või rasketoimelise ahju mitt

ETTEVAATUST: SHARPPUPUTUS KÄEPIDE KAARTIGA HOIDKE LASTELE KÄTTESAAMATUS KOHAS

Temperatuurivahemik

Harv	Keskmine	Hästi tehtud
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperatuurinäidik on täpne kuni (+/-)4 °F / 2,2 °C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnilist teavet ja vastavusdeklaratsioone vt www.hendi.com.

LETUVISKI

4 Pack Individuālie Steika Termometri

Profesionālai gaļas gatavošanai nepieciešams pareizs iekšējās temperatūras mērījums. Kad vajadzīgā temperatūra ir sasniegta, izņemiet gaļu no grila. Pirms griešanas ļaujiet nostāvēties 5 līdz 10 minūtes.

Norādījumi

- Izmantojiet termometrus, lai grīlētu steikus atbilstoši savai gaumei.
- Pirms steika novietošanas uz grila ievietojiet steika termometru
- Vienmēr ievietojiet uzgali gaļas biežākajā daļā, jo plānas porcijas mēdz gatavot ļoti ātri, apgrūtinot precīzu rezultātu mērīšanu.
- Ievietojot uzgali gaļā, izvairieties no taukvielām un kauliem.
- Atstājiet katru termometru gaļā, līdz ir sasniegts vēlamais garšas diapazons.
- Piezīme: iekšējā temperatūra turpinās paaugstināties par 10 grādiem pēc gaļas izņemšanas no siltuma avota.

Tīrīšana un kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet termometru ar siltu ziepjūdeni, lai novērstu šķērspiesārgojumu.
- Nožāvējiet katru termometru pilnīgi pirms tā nolikšanas.
- Nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Brīdinājums

Lietošanas laikā termometri sakarst. Ieteicams izmantot profesionālas kvalitātes BBQ cimdu vai lielas noslodzes cepeškrāsns cimdu

UZMANĪBU: SHARP PUNKTUS ROKTURIS AR RŪPĪBU GLABĀT BĒRNIEM NEPIEĒJAMĀ VIETĀ

Temperatūras diapazons

Reti	Vidējs	Labi paveikts
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperatūras indikators ir precīzs līdz (+/-)4 °F / 2,2 °C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

LIETUVIŲ

4 Vnt. Individualių Mirkymo Termometri

Ekspertų nuomone, mėsos gaminimui reikia tinkamai matuoti vidinę temperatūrą. Pasiekę norimą temperatūrą, išimkite mėsą iš grilio. Leiskite stovėti 5-10 minučių prieš drožimą.

Instrukcijos

- Naudokite termometrus kepsniams kepti ant grotelių pagal norimą skonį.
- Prieš dėdami kepsnį ant grotelių, įdėkite kiekvieną asmeninį kepsnių termometrą į kepsnį
- Visada įkiškite tašką į storiausią mėsos dalį, nes plonos porcijos linkusios gaminti labai greitai, todėl sunku išmatuoti tikslų gabumą.
- Įdėdami tašką į mėsą, venkite riebalų dalių ir kaulų.
- Kiekvieną termometrą palikite mėsoje, kol bus pasiektas norimas skonio diapazonas.
- Pastaba: vidinė temperatūra ir toliau pakils 10 laipsnių po to, kai mėsa bus pašalinta iš šilumos šaltinio.

Valymas ir priežiūra

- Rankų plovimo termometras su šilto muiluoto vandens po kiekvieno naudojimo, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo.
- Prieš išdėdami kiekvieną termometrą, nususinkite jį iki galo.
- Negalima plauti indaplovėje.

Įspėjimas

Naudojimo metu termometrai įkaista. Rekomenduojama profesionalios kokybės BBQ pirštinė arba didelio galingumo orkaitės mėšlungis

DĖMESIO: TRUMPAS PUNKTAS RANKENA SU PRIEŽIŪRA LAIKYTI VAIKAMS NEPASIEKIAMOJE VIETOJE

Temperatūros diapazonas

Retai	Vidutinė	Gerai padaryta
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperatūros indikatorius yra tikslus (+/-)4 °F / 2,2 °C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Techninė informacija ir atitikties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Termómetros Individuais De 4 Embalagens

A confeção especializada de carne requer a medição correta das temperaturas internas. Quando a temperatura pretendida tiver sido atingida, retire a carne do seu grelhador. Deixe repousar 5 a 10 minutos antes de esculpir.

Instruções

- Utilize os termómetros para grelhar bifes ao seu gosto.
- Insira cada termómetro de bife pessoal no bife antes de colocar o bife na grelha
- Introduza sempre a ponta na parte mais espessa da carne, uma vez que as porções finas tendem a cozinhar muito rapidamente, dificultando a medição para uma consistência precisa.
- Ao inserir a ponta na carne, evite partes gordurosas e ossos.
- Deixe cada termómetro na carne até atingir o nível de sabor desejado.
- Nota: a temperatura interna continuará a subir 10 graus após a carne ter sido removida da fonte de calor.

Limpeza e cuidados

- Lave o termómetro à mão com água morna e sabão após cada utilização para evitar a contaminação cruzada.
- Seque cada termómetro completo antes de os guardar.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

Aviso

Os termómetros ficam quentes durante a utilização. Recomenda-se a utilização de luvas de churrasco ou luvas de forno resistentes de qualidade profissional

ATENÇÃO: PONTO AFIADO MANUSEIE COM CUIDADO MANTER FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS

Intervalo de temperatura

Raros	Médio	Muito bem feito
60 °C	68 °C	77 °C
140°F	155°F	170°F

O indicador de temperatura está correcto para (+/-)4°F / 2,2°C

HENDI B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

ESPAÑOL

Paquete De 4 Termómetros Individuales Para Carne

La cocina experta de carne requiere una medición correcta de las temperaturas internas. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, retire la carne de la parrilla. Deje reposar de 5 a 10 minutos antes de esculpir.

Instrucciones

- Utilice los termómetros para asar los bistecs a su gusto.
- Inserte cada termómetro de bistec personal en su bistec antes de colocar el bistec en la parrilla
- Inserte siempre la punta en la parte más gruesa de la carne, ya que las porciones delgadas tienden a cocinarse muy rápido, lo que dificulta la medición para una preparación precisa.
- Al insertar la punta en la carne, evite las partes grasas y los huesos.
- Deje cada termómetro en la carne hasta que se haya alcanzado el rango de sabor deseado.
- Nota: la temperatura interna continuará subiendo 10 grados después de que la carne se haya retirado de la fuente de calor.

Limpieza y cuidado

- Lave el termómetro a mano con agua jabonosa tibia después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Seque cada termómetro completamente antes de guardarlo.
- No apto para el lavavajillas.

Advertencia

Los termómetros se calentarán durante el uso. Se recomiendan guantes para barbacoa de calidad profesional o manoplas para horno de alta resistencia

PRECAUCIÓN: PUNTO AFILADO MANIPULACIÓN CON CUIDADO MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Rango de temperatura

Poco frecuentes	Medio	Bien hecho
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

El indicador de temperatura tiene una precisión de (+/-) 4 °F / 2,2 °C

HENDI B.V.

Para obtener información técnica y declaraciones de conformidad, consulte www.hendi.com.

SLOVENSKÝ

Individuálne Steakové Teplomery So 4 Kusmi

Odborné pečenie mäsa si vyžaduje správne meranie vnútorných teplôt. Po dosiahnutí želanej teploty vyberte mäso z grilu. Pred rezaním nechajte postáť 5 až 10 minút.

Pokyny

- Teplomery používajte na grilovanie steakov podľa želanej chuti.
- Každý osobný steakový teplomer vložte do steaku pred umiestnením steaku na gril
- Špičku vždy vkladajte do najhrubšej časti mäsa, pretože tenké porcie majú tendenciu veľmi rýchlo prevariť, čo sťažuje meranie presnosti prípravy.
- Pri vkladaní bodky do mäsa sa vyhýbajte masným časťami a kostiam.
- Každý teplomer nechajte v mäse, kým nedosiahnete požadovaný rozsah chuti.
- Poznámka: vnútorná teplota bude po vybratí mäsa zo zdroja tepla naďalej stúpať o 10 stupňov.

Čistenie a starostlivosť

- Po každom použití umyte ručne teplomer teplotou mydlovou vodou, aby ste predišli krížovej kontaminácii.
- Každý teplomer pred odložením úplne vysušte.
- Nie je vhodné do umývačky riadu.

Varovanie

Teplomery sa počas používania zohrejú. Odporúčajú sa rukavice profesionálnej kvality alebo roztoč rúry do náročných podmienok

UPOZORNENIE: OSTRÝ BOD RUKOVÄT S STAROSTLIVOSŤOU UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DEŤÍ

Teplotný rozsah

Zriedkavé	Stredná	Výborne
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Ukazovateľ teploty je presný na (+/-)4 °F/2,2 °C

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na adrese www.hendi.com.

DANSK

4 Stk. Individuelle Styringstermometerer

Eksperimadlavning kræver korrekt måling af indvendige temperaturer. Når den ønskede temperatur er nået, skal du fjerne kødet fra grillen. Lad det stå 5 til 10 minutter før udskeering.

Instruktioner

- Brug termometrene til at grille bøffer efter din ønskede smag.
- Sæt hvert personligt bøffermometer i din bøf, før du placerer bøffen på grillen
- Indsæt altid punktet i den tykkeste del af kødet, da tynde portioner har tendens til at koge gennem meget hurtigt, hvilket gør det svært at måle for nøjagtig færdighed.
- Når du indsætter punktet i kødet, skal du undgå fede dele og knogler.
- Lad hvert termometer blive i kødet, indtil det ønskede smagsområde er opnået.
- Bemærk: Den indvendige temperatur vil fortsætte med at stige 10 grader, efter kødet er blevet fjernet fra varmekilden.

Rengøring og pleje

- Håndvask termometeret med varmt sæbevand efter hver brug for at forhindre krydskontaminering.
- Tør hvert termometer fuldstændigt, før du lægger det væk.
- Kan ikke vaskes i opvaskemaskine.

Advarsel

Termometre bliver varme under brug. Professionel kvalitets BBQ-handske eller kraftig ovenhandske anbefales

FORSIGTIG: SHARP POINT HÅNDTAG MED PLEJE OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN

Temperaturområde

Sjældnen	Medium	Godt gået
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperaturindikatoren er nøjagtig til (+/-)2,2 °C

HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

SUOMALAINEN

4 Kpl Yksittäisiä Pihvilämpömittareita

Asiantunteva lihanvalmistus edellyttää, että sisälämpötila mitataan oikein. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, poista liha grillistä. Anna seistä 5–10 minuuttia ennen kaiverrusta.

Ohjeet

- Käytä lämpömittareita pihvien grillaamiseen halua-mallasi tavalla.
- Aseta jokainen henkilökohtainen pihvilämpömittari pihviin ennen pihvin asettamista grilliin
- Aseta piste aina lihan paksumpaan kohtaan, sillä ohuilla annoksilla on taipumus kypsyä erittäin nopeasti, jolloin tarkan kypsennyksen mittaaminen on vaikeaa.
- Kun viet kärkeä lihaan, vältä rasvaisia osia ja luita.
- Jätä kukin lämpömittari lihaan, kunnes haluttu makuu on saavutettu.
- Huomautus: sisälämpötila nousee edelleen 10 astetta sen jälkeen, kun liha on poistettu lämmönlähteestä.

Puhdistus ja hoito

- Pese lämpömittari käsin lämpimällä saippuavedellä jokaisen käyttökerran jälkeen ristikontaminaation estämiseksi.
- Kuivaa kaikki lämpömittarit kokonaan ennen niiden laittamista pois.
- Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Varoitukset

Lämpömittarit kuumenevat käytön aikana. Ammattilaistoista grillikäsineitä tai vaativaan käyttöön tarkoitettua uunikintaa suositellaan

HUOMIO: TERÄVÄ PISTE KÄSITTELE VAROVASTI EI LASTEN ULOTTUVILLE

Lämpötila-alue

Harvinaiset	Keskikokoinen	Hyvin tehty
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Lämpötilan ilmaisimen tarkkuus on (+/-)2,2 °C / 4 °F

HENDI B.V.

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutus ovat osoitteessa www.hendi.com.

NORSK

4-Pakning Individuelle Bifftermometre

Matlaging med ekspertkjøtt krever riktig måling av interne temperaturer. Når ønsket temperatur er nådd, fjerner du kjøttet fra grillen. La stå 5 til 10 minutter før du skjærer.

Instruksjoner

- Bruk termometrene til å grille biffer etter ønsket smak.
- Sett hvert personlige bifftermometer inn i biffen før du plasserer biffen på grillen
- Sett alltid punktet inn i den tykkeste delen av kjøttet, da tynne porsjoner har en tendens til å lage mat gjennom veldig raskt, noe som gjør det vanskelig å måle for nøyaktig ferdighet.
- Når du setter punktet inn i kjøttet, unngå fettdele og bein.
- La hvert termometer stå i kjøttet til ønsket smaksområde er oppnådd.
- Merk: den interne temperaturen vil fortsette å stige 10 grader etter at kjøttet er fjernet fra varmekilden.

Rengjøring og pleie

- Håndvask termometeret med varmt såpevann etter hver bruk for å unngå krysskontaminering.
- Tørk hvert termometer fullstendig før du legger det bort.
- Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Advarsel

Termometre blir varme under bruk. Profesjonell kvalitetsgrillhanske eller kraftig ovnsvott anbefales

FORSIKTIG: SHARP-POENG HÅNDTAK MED PLEIE OPPBEVARES UTILGJENGELIG FOR BARN

Temperaturområde

Sjeldne	Middels	Godt gjort
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperaturindikatoren er nøyaktig (+/-)4 °F / 2,2 °C

HENDI B.V.

For teknisk informasjon og samsvarserklæringer, se www.hendi.com.

SLOVENŠČINA

4 Posamezni Termometri Zrezkov

Strokovno kuhanje mesa zahteva pravilno merjenje notranjih temperatur. Ko dosežete zeleno temperaturo, meso odstranite z žara. Pustite stati 5 do 10 minut pred rezbarjenjem.

Navodila

- Uporabite termometre za pečenje zrezkov po zelenem okusu.
- Vsak osebni termometer zrezkva vstavite v zrezek, preden ga položite na žar
- Vedno vstavite točko v najgostejši del mesa, saj se tanki deli ponavadi kuhajo zelo hitro, zaradi česar je težko izmeriti natančno opravljenost.
- Pri vstavljanju točke v meso se izogibajte maščobnim delom in kostem.
- Vsak termometer pustite v mesu, dokler ne dosežete zelene razpona okusa.
- Opomba: notranja temperatura se bo po odstranitvi mesa iz vira toplote še naprej dvigovala za 10 stopinj.

Čiščenje in nega

- Termometer za ročno pranje s toplo milnico po vsaki uporabi, da preprečite navzkrižno kontaminacijo.
- Vsak termometer posušite do konca, preden ga odstranite.
- Ni varno za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opozorilo

Termometri bodo med uporabo postali vroči. Priporočena je profesionalna kakovost rokavic BBQ ali mitt za pečico

POZOR: SHARP POINT ROČAJ S NEGAJO HRANITE IZVEN DOSEGA OTROK

Temperaturni razpon

Redki	Srednje	Dobro opravljeno
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Indikator temperature je natančen do (+/-)4 °F/2,2 °C

HENDI B.V.

Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte www.hendi.com.

SVENSKA

4-Pack Enskilda Bifftermometrar

Kötttillagning med experter kräver korrekt mätning av interna temperaturer. När önskad temperatur har uppnåtts, ta bort köttet från grillen. Låt stå 5 till 10 minuter innan du skär.

Instruktioner

- Använd termometrarna för att grilla biffar efter önskad smak.
- Sätt i varje personlig bifftermometer i biffen innan du placerar biffen på grillen
- Sätt alltid in punkten i den tjockaste delen av köttet eftersom tunna portioner tenderar att tillagas mycket snabbt, vilket gör det svårt att mäta för exakt färdighet.
- Undvik feta delar och ben när du för in punkten i köttet.
- Lämna varje termometer i köttet tills önskat smakintryck har uppnåtts.
- Obs! Den interna temperaturen fortsätter att stiga 10 grader efter att köttet har tagits bort från varmekällan.

Rengöring och skötsel

- Handtvätta termometern med varmt tvålsvann efter varje användning för att förhindra korskontaminering.
- Torka varje termometer komplett innan du lägger undan dem.
- Kan inte diskas i diskmaskin.

Varning

Termometrarna blir varma under användning. BBQ-handske av professionell kvalitet eller kraftig ugnsvante rekommenderas

FÖRSIKTIGHET: SHARP-PUNKT HANDTAG MED VÅRD FÖRVARAS UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN

Temperaturområde

Sällsynta	Medium	Bra gjort
60 °C	68 °C	77 °C
140 °F	155 °F	170 °F

Temperaturindikatorn är exakt (+/-)2,2 °C/4 °F

HENDI B.V.

För teknisk information och försäkring om överensstämmelse, se www.hendi.com.

БЪЛГАРСКИ

Индивидуални Термометри За Пържолата 4 Пакета

Експертното готвене на месо изисква правилно измерване на вътрешните температури. Когато се достигне желаната температура, извадете месото от грила. Оставете да престои 5 до 10 минути преди да издълбаете.

Инструкции

- Използвайте термометрите за печене на пържоли по желания от Вас вкус.
- Поставете всеки личен термометър за пържолата в пържолата, преди да поставите пържолата на грила
- Винаги вкарвайте точката в най-дебелата част на месото, тъй като тънките порции се готвят много бързо, което затруднява измерването на точната свършеност.
- Когато поставяте точката в месото, избягвайте мазни части и кости.
- Оставете всеки термометър в месото, докато се постигне желаният вкус.
- Забележка: вътрешната температура ще продължи да се повишава с 10 градуса след отстраняване на месото от топлинния източник.

Почистване и грижи

- Измийте на ръка термометъра с топла сапунена вода след всяка употреба, за да предотвратите кръстосано замърсяване.
- Изсушете всеки термометър, преди да го изхвърлите.
- Не може да се мие в съдомийлна машина.

Предупреждение

Термометрите ще се нагорещат по време на употреба. Препоръчват се ръкавици BBQ с професионално качество или каси за фурна за тежки натоварвания

ВНИМАНИЕ: ТОЧКА НА SHARP ДРЪЖКА С ГРИЖИ ДА СЕ СЪХРАНЯВА НА МЯСТО, НЕДОСТЪПНО ЗА ДЕЦА

Температурен диапазон

Редки	Средна	Добре свършено
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Индикаторът за температура е точен до (+/-)4°F / 2,2°C

HENDI Polska Sp. z o.o.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте www.hendi.com.

РУССКИЙ

Термометр Для Стейков – 4 Шт. В Упаке.

Профессиональная обжарка мяса требует точного измерения его внутренней температуры. Снимите мясо с гриля, когда оно достигнет нужной температуры. Мясо должно остыть в течение 5 до 10 минут перед его резкой.

Инструкция по применению

- Используйте термометры для гриля или жарки стейков для достижения вкуса, который вам нравится.
- Вставьте термометр в стейк, прежде, чем положить мясо на гриле.
- Всегда вставляйте зонд термометра в самую толстую часть мяса, потому что тонкие куски мяса жарятся быстро, что затрудняет точное измерение температуры целого мяса.
- Устанавливая зонд термометра в мясо, избегайте фрагментов жира и кости.
- Оставьте каждый термометр в мясе так долго, пока мясо не достигнет желаемого вкуса.
- Внимание: внутренняя температура мяса поднимается до 10 градусов даже после того, как мясо будет вынуто из духовки или гриля.

Чистка и обслуживание

- Мойте термометр тёплой водой с мылом после каждого использования, чтобы предотвратить рост бактерий на его поверхности.
- Каждый раз, перед тем, как убрать термометр, тщательно протрите его досуха.
- Термометры не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Предупреждения

Во время использования термометры нагреваются. Рекомендуется использовать профессиональные пекарские рукавицы.

ВНИМАНИЕ: ОСТРЫЙ КОНЕЦ. СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ХРАНите В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

Шкала температуры

Слабой прожарки	Средней прожарки	Хорошо прожаренный
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Точность: (+/-)4°F / 2,2°C

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.com.

GB:NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE:HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL:OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR:REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO:NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR:ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR:NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
CZ:POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU:MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
UA:ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE:MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV:PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot maksīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT:PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT:NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES:NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK:POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
DK:BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI:HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO:MÆRK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI:OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE:NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.
BG:ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU:ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservées.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

