


BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
TERMOMETR DO ŻYWNOCICI Z
SONDĄ, 1,5M , 0°C-250°C**



No 185609

JĘZYKI

Instrukcja obsługi –
Termometr do żywności z sondą, 1,5m ,
0°C-250°C

PL - 3

Operation manual -
Food thermometer with a probe, 1,5m ,
0°C-250°C

GB - 5

Bedienungsanleitung -
Lebensmittelthermometer mit Sonde,
1,5m, 0°C-250°C

DE - 7

Руководство по эксплуатации -
термометр для пищевых продуктов
со щупом, 1,5 м, 0°C–250°C

RU - 10

Naudojimo instrukcija - Maisto
termometras su zonda, 1,5 m , 0°C –
250°C

LT - 12

Apkalpošanas rokasgrāmata -
kulinārais termometrs ar taustu 1,5 m,
0°C-250°C

LV - 14

Kasutusjuhend - toidutermomeeter
sondiga, 1,5 m, 0°C-250°C

EE - 17

Instrucțiuni de utilizare - termometru
pentru alimente cu sondă, 1,5m, 0°C-
250°C

RO - 20

Návod k obsluze - potravinářský
teploměr se sondou, 1,5m , 0°C-250°C

CZ - 22

Návod na použitie - kuchynský
teplomer so sondou, 1,5m , 0°C-250°C

SK - 25

Notice d'utilisation - thermometre
alimentaire avec sonde, 1,5 m,
0°C a 250°C

FR - 27

Інструкція експлуатації -
інструкція експлуатації
Термометр для харчових продуктів
з зондом, 1,5 м, 0°C-250°C

UA - 29

Kezelési utasítás - élelmiszer hőmérő
érzékelővel, 1,5 m, 0°C-250°C

HU - 32



INSTRUKCJA OBSŁUGI TERMOMETR DO ŻYWNOCI Z SONDĄ, 1,5M , 0°C-250°C

Ta instrukcja jest częścią produktu i powinna być przechowywana w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią w przyszłości. Zawiera istotne informacje o ustawieniach i pracy urządzenia.

1. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- Elektroniczny termometr do żywności
- Sonda do mierzenia temperatury
- Instrukcja obsługi

2. FUNKCJE

- Termometr do mierzenia temperatury potraw (°C lub °F)
- Timer

3. URUCHOMIENIE

Instalacja baterii

- Otworzyć pokrywę baterii znajdującą się z tyłu termometru.
- Włożyć 1 baterię AAA.

Uwaga: Aby uniknąć problemów w działaniu, należy zwrócić szczególną uwagę na polaryzację baterii alkalicznych podczas ich instalowania (instalacja baterii w złym kierunku może doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia).

- Zamknąć pokrywę baterii.

Termometr po uruchomieniu będzie pokazywał temperaturę w stopniach °C.

4. MONTAŻ

Termometr do żywności posiada trzy opcje montażu:

- zawieszenia
- postawienia za pomocą stopki
- mocowanie za pomocą magnesu

5. FUNKCJE PROGRAMOWANIA

Termometr do żywności

- Przesunąć przełącznik znajdujący się z tyłu termometru na tryb „COOK”.
- Na wyświetlaczu pojawią się dwa wskazania temperatury:
THERMO TEMP – bieżąca temperatura;
SET TEMP – ustawiona żądana temperatura.
- Po uruchomieniu wyświetlacz pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza (°C), aby zmienić jednostkę wyświetlania należy nacisnąć przycisk °C/°F - S/S.
- Do ustawienia żądanej temperatury (SET TEMP) służą przyciski ▲ (wyższa temperatura) lub ▼ (niższa temperatura).
- Sondę do żywności należy umieścić w potrawie lub mięsie.
- Gdy mięso osiągnie żądaną temperaturę, uaktywni się alarm, który będzie dzwonił dopóki sonda nie zostanie wyjęta z potrawy lub gdy temperatura spadnie poniżej żądanej.

W poniższej tabeli podane są orientacyjne temperatury przygotowania danego rodzaju mięsa w odpowiednim stopniu wypieczenia.

Rodzaj mięsa:	Rodzaj wypieczenia:	Temperatura przygotowania:
Wołowina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krwiste	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	surowe	61°C – 63°C 141°F – 145°F

Cielęcina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Baranina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krwiste	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Wieprzowina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Kurczak	wypieczone	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Indyk	wypieczone	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Pieczeń z dziczyzny	wypieczone	75°C – 78°C 167°F – 172,4°F

Timer

- Przesunąć przełącznik znajdujący się z tyłu termometru na tryb „TIMER”.
- Na wyświetlaczu pojawią się dwa wskazania MIN – minuty, SEC – sekundy.
- Nacisnąć przycisk MIN lub SEC, aby ustawić żądany czas.
- Aby włączyć odliczanie czasu należy nacisnąć przycisk S/S.
- Gdy Timer odliczy zadany czas, uaktywni się alarm. Można go wyłączyć przyciskiem S/S.
- Aby zatrzymać czas w trakcie odliczania należy nacisnąć przycisk S/S.
- Aby wyzerować Timer, należy nacisnąć jednocześnie przyciski MIN i SEC.

6. DANE TECHNICZNE

Termometr / Timer

Zakres pomiaru temperatury :	0°C do 250°C (32°F do 482°F)
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. > 200 °C :	+/- 5°C
Zakres Timera:	Max 99min, 59sek
Długość przewodu bez sondy:	1,5m
Długość sondy:	ok. 18 cm

Baterie:

Termometr:	1 x AAA 1.5V LR03 baterie alkaliczne – brak w zestawie
------------	---

7. UWAGI ORAZ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Termometr należy wbijać w najgrubszą część mięsa.
- Unikać wbijania w tłuste części mięsa.
- Nie wbijać termometru w mięso, w którym są kości.
- Nie wkładać termometru (bazy) do piekarnika / wędzarni.
- Nie wkładać sondy do temperatury wyższej niż wskazana w instrukcji
- Należy unikać stałego kontaktu sondy ze źródłem ciepła oraz z dymem które mogą uszkodzić sondę
- Nie wkładać termometru i sondy bezpośrednio do wody ani pod strumień wody.
- Sondę termometru należy wyczyścić wilgotną szmatką po każdym użyciu, a przewód sondy oczyścić suchą szmatką.
- Nie wbijać sondy do samego końca, odstęp pomiędzy mierzonym produktem a obudową wyświetlacza powinien wynosić min. 0,5 cm.
- Nie narażać urządzenia na działanie silnych wibracji i obciążeń mechanicznych.
- Unikać nagłych, znacznych zmian temperatury
- Do czyszczenia obudowy i wyświetlacza stosować miękką, lekko zwilżoną ściereczkę.
- Termometr nie jest wodoodporny, nie należy myć go pod bieżącą wodą ani w zmywarce.
- Wyczerpane baterie natychmiast usunąć z urządzenia.

Błędne wskazania urządzenia (nieprawidłowe wartości temperatur, komunikat „HHH”), świadczą o uszkodzeniu sondy, dlatego należy zwrócić uwagę na jej odpowiednie użytkowanie:

- nie można myć sondy pod bieżącą wodą
 - w cieczy można być zanurzany tylko element pomiarowy sondy, nie należy dopuszczać do zamoczenia przewodów
- Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować nieodwracalne uszkodzenie sondy, co prowadzi do utraty gwarancji.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!

Uproszczona deklaracja zgodności

Producent BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź deklaruje, iż elektroniczny termometr marki BROWIN, model 185609, jest zgodny z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/53/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych i uchylająca dyrektywę 1999/5/WE. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest pod adresem internetowym www.browin.pl



OPERATION MANUAL

FOOD THERMOMETER WITH A PROBE, 1,5M , 0°C-250°C

The instruction is a part of the product and shall be kept for future reference. It contains important information on the device setting and operation.

1. PACKAGING CONTENT

- Thermometer with a probe
- Instructions for Use

2. FUNCTIONS

- Thermometer for measuring the temperature of prepared dishes (°C or °F)
- Timer

3. STARTING THE DEVICE

- Open the battery cover on the thermometer.
- Put one AAA (LR03) batteries.

Note: To avoid operating problems pay attention to polarity of alkaline batteries at inserting them (wrong polarity of batteries may result in a permanent damage to the device).

- Close the battery cover.

The thermometer will show temperature in degrees Celsius once it is started.

4. MOUNTING

There are three mounting options for the food thermometer:

- hanging,
- standing on the foot,
- with a magnet.

5. PROGRAMMING FUNCTIONS

Food thermometer

- Push the button on back of the meat thermometer to COOK mode.
- The display shows two temperature indication:
THERMO TEMP - current temperature;
SET TEMP - set the desired temperature.
- The display shows the temperature in Celsius or Fahrenheit. To select the prefer temperature scale, press °C/°F – S/S.
- To set the desired temperature (SET TEMP), press ▲ (for higher temperature) or ▼ (for lower temperature).
- Inset the probe on the cord into the food to be cooked.

- The temperature of the food is shown to the left on the display. When the food reached the chose temperature, the thermometer will beep.

The table below presents illustrative temperatures for preparing specific kinds of meat

Type of meat	Roasting degree	Ideal Degree
beef	well done	78 °C (172 °F)
	medium	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	medium rare	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	rare	61°C – 63°C 141°F – 145°F
veal	well done	78 °C (172 °F)
	medium	73°C – 77°C 163°F – 170°F
lamb	well done	78 °C (172 °F)
	medium	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	medium rare	64°C – 72°C 147°F – 161°F
pork	well done	78 °C (172 °F)
	medium	73°C – 77°C 163°F – 170°F
chicken	well done	80°C - 90°C 176°F– 194°F
turkey	well done	80°C - 90°C 176°F– 194°F
roast boar	well done	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Note:

- Always drive the thermometer in the thickest part of the meat.
- Avoid driving the thermometer in fatty parts of the meat.
- Do not drive the thermometer into meat with bones.
- Do not place the thermometer (base) in the oven/ smoking chamber
- Put only the probe and the cable in the oven/ smoking chamber
- Thoroughly clean the probe made of stainless steel after each use (with hot water and soap).

Timer

- Push the button on the back of the timer to TIMER mode.
- The display shows two indication:
MIN - minutes
SEC – seconds
- To set minutes, press MIN and to set seconds, press SEC.
- To start and stop the timer, press S/S.
- To reset the timer: press and hold MIN and SEC simultaneously.

● **Precautions:**

- Do not expose the device to strong vibrations and mechanical strain.
- Avoid sudden and dramatic temperature changes (direct sunlight, low negative temperatures).
- Clean the casing and the display with a soft and slightly wetted cloth.
- Do not immerse the device in water.
- Immediately remove used batteries from the device. Use only the type of batteries specified below.
- After finishing using do not leave the probe hanging on a grill or in the oven.
- Do not put the probe directly into water or water stream.

Caution:

- Do not put the probe into temperatures exceeding 300°C
- Do not leave the probe on the grill or inside the oven after use
- Do not insert the thermometer or probe directly into the water or under a stream of water
- Wipe the thermometer probe with a damp cloth after each use, probe wire clean by dry cloth

● TECHNICAL DATA

Thermometer / Timer:

Temperature measuring range:	0°C to 250°C (32°F to 482°F)
Tolerance/accuracy of temperature measurement < 200°C	+/- 2°C
Tolerance/accuracy of temperature measurement: > 200°C	+/- 5°C
Timer range :	max. 99 minutes and 59 seconds.
Probe length	approx. 18cm
Cable length:	1.5 m

Batteries:

Thermometer 1 x AAA – not included in the set

Erroneous indications of the device (incorrect temperature values, “HHH” message) mean that the probe has been damaged, which is why it is necessary to pay attention to using it properly:

- do not wash the probe under running water
 - only the measuring element of the probe can be immersed in liquid - the cables must not come in contact with it
- Not adhering to the above recommendations may lead to irreversible damage to the probe and result in voiding the warranty.

Caution!

Every household uses electrical and electronic appliances, and thus is a potential source of waste, hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures, and components in the equipment. On the other hand, discarded equipment is a valuable resource from which raw materials like copper, tin, glass, iron, and others can be recovered.



The symbol of the crossed out wheeled bin placed on the equipment, packaging, or documentation attached to it, means that the product must not be disposed of together with other waste. The labelling simultaneously means that the equipment was introduced to the market after the date of August 13th, 2005.

It is the responsibility of the user to transfer the used equipment to a designated collection point for proper recycling. Information on the available collection system for electrical equipment can be found in the shop's information and at the municipal office. Proper handling of discarded equipment prevents negative consequences for the environment and human health!

Simplified Declaration of Conformity

Producer BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź represents that the appliance of BROWIN brand, 185609 model, is compatibles with the Directive 2014/53/EU of the European Parliament and the Council of 16 April 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to making available on the market of radio equipment and repealing the Directive 1999/5/EEC. Full Declaration of Conformity is available at the website www.browin.pl



BEDIENUNGSANLEITUNG LEBENSMITTEL THERMOMETER MIT SONDE, 1,5M, 0°C-250°C

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und soll so aufbewahrt werden, dass man den Inhalt auch in Zukunft lesen kann. Sie enthält wichtige Informationen über die Einstellungen und den Betrieb des Gerätes.

1. INHALT DER VERPACKUNG

- Elektronisches Lebensmittelthermometer
- Sonde zur Temperaturmessung
- Gebrauchsanweisung

2. FUNKTIONEN

- Thermometer zur Messung der Temperatur von Gerichten (°C oder °F)
- Timer

3. INBETRIEBNAHME

Installation der Batterien

- Öffnen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite des Thermometers.
- Legen Sie 1 AAA-Batterie ein.

Vorsicht: Um Betriebsprobleme zu vermeiden, sollte besonders auf die Polarisierung von Alkaline-Batterien während der Installation geachtet werden (falsches Einlegen der Batterien kann das Gerät dauerhaft beschädigen).

- Schließen Sie die Batterieabdeckung.

Das Thermometer zeigt die Temperatur in °C nach der Inbetriebnahme an.

4. MONTAGE

Das Lebensmittelthermometer hat drei Montageoptionen:

- Aufhängen
- Aufstellen mit einer Haltevorrichtung
- Mit Hilfe eines Magneten

5. PROGRAMMIERFUNKTIONEN

Lebensmittelthermometer

- Bewegen Sie den Schalter auf der Rückseite des Thermometers in den „COOK“ -Modus.
- Das Display zeigt zwei Temperaturanzeigen an:
THERMO TEMP – aktuelle Temperatur;
SET TEMP – eingestellte, gewünschte Temperatur.
- Nach dem Start zeigt das Display die Temperatur in Grad Celsius (°C) an, um die Anzeigeeinheit zu wechseln, drücken Sie die Taste °C/°F - S/S.
- Um die gewünschte Temperatur (SET TEMP) einzustellen, verwenden Sie die Tasten ▲ (höhere Temperatur) oder ▼ (niedrigere Temperatur).
- Die Lebensmittelsonde sollte in das Gericht oder ins Fleisch gesteckt werden.
- Wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Alarm, der klingelt, bis die Sonde vom Essen entfernt wird oder wenn die Temperatur unter die gewünschte Temperatur fällt.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Temperaturen für die Zubereitung der Fleischsorte in dem richtigen Grad des Backens.

Fleischart:	Zubereitung:	Backtemperatur:
Rindfleisch	gut durchgebacken	78°C (172°F)
	mittel durchgebacken	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	blutig	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	roh	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Kalbfleisch	gut durchgebacken	78°C (172°F)
	mittel durchgebacken	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Hammelfleisch	gut durchgebacken	78°C (172°F)
	mittel durchgebacken	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	blutig	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Schweinefleisch	gut durchgebacken	78°C (172°F)
	mittel durchgebacken	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Hähnchen	gut durchgebacken	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Putenfleisch	gut durchgebacken	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Wildbraten	gut durchgebacken	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

ANWENDUNGSHINWEISE:

- Das Thermometer sollte in den dicksten Teil des Fleisches gesteckt werden.
- Vermeiden Sie, das Thermometer in fettige Teile des Fleisches zu stecken.

- Stecken Sie das Thermometer nicht in Fleisch, in dem sich Knochen befinden.
- Stecken Sie das Thermometer (Basis) nicht in den Ofen / die Räucherkammer ein.
- In den Ofen/ die Räucherkammer/ stecken Sie nur die Sonde und das Kabel.
- Reinigen Sie die Thermometersonde nach jedem Gebrauch.

Timer

- Bewegen Sie den Schalter auf der Rückseite des Thermometers in den „TIMER“ -Modus.
- Das Display zeigt zwei Anzeigen MIN - Minuten, SEC - Sekunden an.
- Drücken Sie die MIN- oder SEC-Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Um den Timer einzuschalten, drücken Sie die S/S-Taste.
- Wenn der Timer die eingestellte Zeit herunterzählt, ertönt ein Alarm. Er kann mit der S/S-Taste ausgeschaltet werden.
- Um die Zeit während des Countdowns anzuhalten, drücken Sie die S/S-Taste.
- Um den Timer zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten MIN und SEC.

6. VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Setzen Sie das Gerät keinen starken Vibrationen und mechanischen Belastungen aus.
- Vermeiden Sie plötzliche, signifikante Temperaturänderungen (direkte Sonneneinstrahlung, hohe negative Temperaturen).
- Reinigen Sie das Gehäuse und Display mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht, waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Leere Batterien sollten sofort aus dem Gerät entfernt werden. Verwenden Sie ausschließlich nur die unten angegebenen Batteriearten.
- Lassen Sie die Sonde nach dem Gebrauch nicht am Grill oder im Ofen hängen.
- Stecken Sie die Sonde nicht direkt in das Wasser oder unter den Wasserstrahl.

Vorsicht:

- Die Sonde nicht in Produkte bei Temperaturen über 300°C stecken
- Lassen Sie die Sonde nach dem Gebrauch nicht auf dem Grill oder im Ofen
- Führen Sie das Thermometer und die Sonde nicht direkt in das Wasser oder unter den Wasserstrahl ein
- Reinigen Sie die Sonde des Thermometers nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und reinigen Sie das Kabel mit einem trockenen Tuch

7. TECHNISCHE DATEN

Thermometer / Timer

Temperaturmessbereich:	0 °C bis 250 °C (32 °F bis 482 °F)
Toleranz der Temperaturmessung bei Temp. < 200 °C:	+/- 2 °C
Toleranz der Temperaturmessung bei Temp. > 200 °C :	+/- 5 °C
Teimer-Messbereich	Max 99 min, 59 sek
Kabellänge ohne Sonde:	1,5 m
Die Länge der Sonde:	ca. 18 cm

Batterie:

Thermometer	1 x AAA 1.5V LR03 alkalische Batterien – nicht enthalten
-------------	--

Fehlerhafte Anzeigen des Geräts (nicht korrekte Temperaturwerte, Meldung „HHH“) zeugen von der Beschädigung der Sonde, deshalb sollte man darauf achten, sie ordnungsgemäß zu verwenden:

- die Sonde nicht unter fließendem Wasser waschen
- in der Flüssigkeit nur das Messelement der Sonde eintauchen, nicht zulassen, dass die Leitungen unter Wasser kommen

Die Nichtbeachtung der obigen Empfehlungen kann eine irreparable Beschädigung der Sonde bewirken, was zum Garantieverlust führt.

Achtung!

Jedes Haushalt ist Benutzer der elektrischen und elektronischen Geräte, und was danach folgt der potenzielle Erzeuger der gefährlichen für die Menschen und die Umwelt Abfälle, aus dem Titel des Anwesenheit in den Geräten der gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile. Von der zweiten Seite ist das verbrauchte Gerät das wertvolle Material, aus dem wir solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere Rohstoffe gewinnen können.



Dieses Symbol, das auf dem Gerät, Verpackung oder den beigefügten Unterlagen untergebracht wird, bedeutet, dass das gekaufte Produkt nicht zusammen mit den gewöhnlichen Abfällen aus dem Haushalt beseitigt sein soll. Die Kennzeichnung bedeutet gleichzeitig, dass das Gerät zum Umsatz nach dem 13. August 2005 eingeführt worden ist.

Die Pflicht des Benutzers ist, es in die entsprechende Stelle abgeben, die sich mit der Sammlung und Recycling der elektrischen und elektronischen Geräten beschäftigt. Informationen über das zugängliche System der Sammlung der verbrauchten elektrischen Geräte kann man im Informationspunkt des Geschäfts und im Amt der Stadt/der Gemeinde

finden. Die Beseitigung der Geräte auf die richtige Weise und ihr Recycling helfen gegenüber den potentiell negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.

Vereinfachte Konformitätserklärung

Der Hersteller BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź, erklärt hiermit, dass das Gerät der Marke BROWIN, Modell 185609, mit den Anforderungen der Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates 2014/53/EU vom 16. April 2014 über die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt und zur Aufhebung der Richtlinie 1999/5/EG übereinstimmt. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie auf der Webseite www.browin.pl.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СО ЩУПОМ, 1,5 М, 0°C–250°C

Это руководство является частью изделия и должно храниться таким образом, чтобы в любой момент можно было ознакомиться с его содержанием. В нем содержится важная информация о настройках и работе прибора.

1. СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

- Электронный термометр для пищевых продуктов
- Щуп для измерения температуры
- Руководство по применению

2. ФУНКЦИИ

- Термометр для измерения температуры блюд (°C или °F)
- Таймер

3. ЗАПУСК

Установка батареек

- Открыть крышку отделения для батареек, находящего на задней спинке термометра.
- Вставить 1 батарейку AAA.

Примечание: Чтобы избежать проблем в использовании обратите особое внимание на поляризацию щелочных батареек во время их установки (неправильная установка батареек может серьезно повредить прибор).

- Закрыть крышку отделения для батареек.

После запуска термометр будет показывать температуру в градусах по Цельсию.

4. УСТАНОВКА

Термометр для пищевых продуктов имеет три варианта установки:

- подвешивание
- постановка при помощи пятки
- при помощи магнита

5. ПРОГРАММНЫЕ ФУНКЦИИ

Термометр для пищевых продуктов

- Передвинуть переключатель, находящийся на задней стенке термометра в режим «COOK».
- На дисплее появятся два показания температуры:
THERMO TEMP – текущая температура;
SET TEMP – установленная желаемая температура.
- После запуска дисплей показывает температуру в градусах по Цельсию (°C), чтобы изменить единицу измерения нажмите кнопку °C/°F- S/S.
- Для установки желаемой температуры (SET TEMP) используются кнопки ▲ (повысить температуру) или ▼ (понижить температуру).
- Щуп для пищевых продуктов вставьте в блюдо или мясо.
- Когда температура мяса достигнет желаемого уровня, сработает сигнал, который будет звучать, пока щуп не будет извлечён из блюда или пока температура не упадёт ниже желаемой.

В следующей таблице представлена ориентировочная температура приготовления разных видов мяса соответствующей степени прожарки.

Вид мяса:	Вид прожарки:	Температура приготовления:
Говядина	прожаренное	78 °C (172 °F)
	средней прожарки	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	с кровью	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	сырое	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Телятина	прожаренное	78 °C (172 °F)
	средней прожарки	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Баранина	прожаренное	78 °C (172 °F)
	средней прожарки	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	с кровью	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Свинина	прожаренное	78 °C (172 °F)
	средней прожарки	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Курица	прожаренное	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Индейка	прожаренное	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Жаркое из дичи	прожаренное	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

ЗАМЕЧАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- Термометр необходимо вставлять в самую толстую часть мяса.
- Не вставлять в жирные части мяса.
- Не вставлять в мясо, в котором есть кости.
- Не помещать термометр (основание) в духовку / коптильню.
- В духовку / коптильню необходимо поместить щуп и провод.
- Необходимо мыть щуп термометра после каждого использования.

Таймер

- Передвинуть переключатель, находящийся на задней стенке термометра в режим «TIMER».
- На дисплее появятся два значения MIN. – минуты, SEC – секунды.
- Нажмите на кнопку MIN. или SEC, чтобы установить желаемое время.
- Чтобы включить отсчёт, нажмите на кнопку S/S.
- Когда таймер отсчитает заданное время, сработает сигнал. Его можно выключить кнопкой S/S.
- Чтобы остановить время в процессе отсчёта, нажмите на кнопку S/S.
- Чтобы обнулить таймер, нажмите одновременно на кнопки MIN и SEC.

6. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не подвергайте прибор действию сильной вибрации или механическим нагрузкам.
- Избегайте резких, значительных скачков температуры (прямых солнечных лучей, высоких отрицательных температур).
- Для чистки корпуса и дисплея используйте мягкую, слегка влажную тряпочку.
- Термометр не обладает водостойкостью, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Израсходованные батарейки необходимо незамедлительно достать из прибора. Используйте исключительно батарейки указанные ниже.
- По окончании использования не оставляйте щуп подвешенным на гриле или в духовке.
- Не помещайте щуп непосредственно в воду или под струю воды.

Внимание!

- Не помещайте щуп в температуру свыше 300°C.
- По окончании использования не оставляйте щуп на гриле или в духовке.
- Не помещайте термометр и щуп непосредственно в воду или под струю воды.
- Щуп термометра протрите влажной тряпочкой после каждого использования, провод щупа протрите сухой тряпкой.

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Термометр / Таймер

Диапазон измерения температуры:

0°C до 250°C (32°F до 482°F)

Погрешность измерения температуры при темп. < 200 °C	+/- 2°C
Погрешность измерения температуры при темп. > 200 °C :	+/- 5°C
Диапазон таймера:	Макс. 99 мин, 59 сек
Длина провода без щупа:	1,5 м
Длина щупа:	ок. 18 см

Батарейки:

Термометр: 1 x AAA 1.5V LR03 щелочные батарейки – нет в комплекте

Неправильные показания устройства (неверные значения температуры, сообщение «ННН») указывают на то, что зонд поврежден, поэтому следует обратить внимание на его соответствующее использование:

- нельзя мыть зонд под проточной водой
 - в жидкость можно погружать только измерительный элемент зонда, нельзя допускать намокания проводов
- Несоблюдение приведенных выше рекомендаций может привести к необратимому повреждению зонда, что приведет к потере гарантии.

Внимание!

В каждом хозяйстве используются электрические и электронные приборы, и из-за наличия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов они являются потенциальным источником опасных для людей и окружающей среды отходов. С другой стороны выброшенное оборудование является ценным ресурсом, из которого можно извлечь сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и др.



Символ перечеркнутого передвижного мусорного контейнера на оборудовании, упаковке или прилагаемой к ним документации означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с другими отходами. Эта маркировка одновременно означает, что оборудование было выведено на рынок после 13 августа 2005 года.

Пользователь обязан передать использованное оборудование в специальный пункт сбора для правильной утилизации. Информацию об имеющейся системе сбора электрического оборудования можно найти в магазине и муниципальных органах. Правильное обращение с выброшенным оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека!

Упрощенная декларация соответствия

Производитель BROWIN Sp. z o.o. Sp.k. (командитное товарищество ООО "BROWIN"), ул. Принципальна 129/141, PL 93-373 Лодзь заявляет, что устройство марки BROWIN, модель 185609, соответствует Директиве Европейского Парламента и Совета 2014/53/ЕС от 16 апреля 2014 г. касательно гармонизации законодательства государств-членов относительно выпуска на рынок радиоустройств, которая отменяет директиву 1999/5/ЕС. Полный текст декларации соответствия доступен на интернет-странице: www.browin.pl



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA MAISTO TERMOMETRAS SU ZONDU, 1,5 M , 0 °C – 250 °C

Ši instrukcija yra gaminio sudedamoji dalis ir ji turi būti saugoma taip, kad būtų visada prieinama ir būtų galima susipažinti su jos turiniu. Joje pateikiama svarbi informacija apie įrenginio parametrus ir jo veikimo principą.

1. PAKUOTĖS TURINYS

- Elektroninis maisto termometras
- Temperatūros matavimo zondas
- Naudojimo instrukcija

2. FUNKCIJOS:

- Patiekalų temperatūros matavimo termometras (°C arba °F)
- Laikmatis

3. PALEIDIMAS

Baterijų diegimas

- Atidengti termometro nugarėlėje esantį baterijos dangtelį.
- Įdėti 1 AAA bateriją.

Dėmesio: Norint išvengti veikimo problemų, būtina ypač atkreipti dėmesį į šarminių baterijų poliariškumą (neteisinga įdėjus bateriją galima negrįžtamai sugadinti prietaisą).

- Uždengti baterijos dangtelį.

Įjungus termometras rodo temperatūrą °C laipsniais.

4. MONTAVIMAS

Maisto termometrą galima montuoti trimis būdais:

- pakabinti
- pastatyti ant kojelės
- pritvirtinti magnetu

5. PROGRAMAVIMO FUNKCIJOS

Maisto termometras

- Termometro nugarėlėje esantį jungiklį paslinkti iki „COOK“ režimo.
- Ekrane atsiranda du temperatūros rodmenys:
THERMO TEMP – esama temperatūra;
SET TEMP – nustatyta pageidaujama temperatūra.
- Įjungus ekrane temperatūra rodoma Celsijaus laipsniais (°C). Rodomos temperatūros vienetams pakeisti spausti mygtuką °C/°F - S/S.
- Pageidaujamai temperatūrai (SET TEMP) nustatyti skirti mygtukai ▲ (aukštesnė temperatūra) arba ▼ (žemesnė temperatūra).
- Maisto zondą būtina įsmeigti į patiekalą arba mėsą.
- Mėsai pasiekus pageidaujamą temperatūrą, aktyvinamas aliarmas, kuris skamba tol, kol zondas ištraukiamas iš patiekalo arba temperatūra nukrinta žemiau pageidaujamos.
-

Toliau lentelėje pateikiama mėsos rūšių kepimo apytikslė temperatūra pagal iškepimo lygį.

Mėsos rūšis:	Iškepimo lygis:	Kepimo temperatūra:
Jautiena	iškepta	78 °C (172 °F)
	vidutiniškai iškepta	73 °C – 77 °C 163 °F – 170 °F
	su krauju	64 °C – 72 °C 147 °F – 161 °F
	žalia	61 °C – 63 °C 141 °F – 145 °F
Veršiena	iškepta	78 °C (172 °F)
	vidutiniškai iškepta	73 °C – 77 °C 163 °F – 170 °F
Aviena	iškepta	78 °C (172 °F)
	vidutiniškai iškepta	73 °C – 77 °C 163 °F – 170 °F
	su krauju	64 °C – 72 °C 147 °F – 161 °F
Kiauliena	iškepta	78 °C (172 °F)
	vidutiniškai iškepta	73 °C – 77 °C 163 °F – 170 °F
Vištiena	iškepta	80 °C – 90 °C 176 °F – 194 °F
Kalakutiena	iškepta	80 °C – 90 °C 176 °F – 194 °F
Žvėrienos kepsnys	iškeptas	75 °C – 78 °C 167 °F – 172,4 °F

Laikmatis

- Termometro nugarėlėje esantį jungiklį paslinkti iki „TIMER“ režimo.
- Ekrane atsiranda du rodmenys: MIN – minutės, SEC – sekundės.
- Spausti mygtuką MIN arba SEC pageidaujama laikui nustatyti.
- Norint įjungti laiko skaičiavimą, spausti mygtuką S/S.
- Laikmačiui baigus skaičiuoti nustatytą laiką, pasigirsta aliarmas. Galima jį išjungti mygtuku S/S.
- Norint sustabdyti skaičiuojamą laiką, spausti mygtuką S/S.
- Norint laikmatyje nustatyti nulį, kartu spausti mygtukus MIN ir SEC.

6. TECHNINIAI DUOMENYS

Termometras / Laikmatis

Temperatūros matavimo intervalas:	0 °C iki 250 °C (32 °F iki 482 °F)
Temperatūros matavimo paklaida, esant < 200 °C:	+/- 2 °C
Temperatūros matavimo paklaida, esant > 200 °C:	+/- 5 °C

Laikmačio intervalas:	Iki 99 min. 59 sek.
Laido be zondo ilgis:	1,5 m
Zondo ilgis:	apie 18 cm

Baterijos:

Termometro:	1 x AAA 1,5 V LR03 šarminės baterijos – nepridedamos
-------------	--

7. NAUDOJIMO PASTABOS IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Termometrą smeigti į storiausią mėsos vietą.
- Vengti smeigti į riebias mėsos dalis.
- Nesmeigti termometro į mėsą su kaulais.
- Nedėti termometro (bazės) į orkaitę / rūkyklą.
- Zondo nenaudoti aukštesnei temperatūrai nei nurodyta instrukcijoje.
- Vengti zondo ilgalaikio kontakto su šilumos šaltiniu ir dūmais, kurie gali sugadinti zondą,
- Nekišti termometro ir zondo tiesiai į vandenį ar po vandens srove.
- Po kiekvieno naudojimo termometro zondą valyti drėgnu skudurėliu, o zondo laidą – sausu skudurėliu.
- Nekišti zondo iki galo, atstumas nuo matuojamo produkto iki ekrano korpuso turėtų būti ne mažiau kaip 0,5 cm.
- Prietaisą saugoti nuo stiprių virpesių ir mechaninės apkrovos.
- Vengti staigių, didelių temperatūros pokyčių.
- Korpusą ir ekraną valyti minkštu, truputį suvilgytu skudurėliu.
- Termometras nėra atsparus vandeniui – negalima jo plauti tekančiu vandeniu arba indaplovėje.
- Išsekusias baterijas nedelsiant išimti iš prietaiso.

Klaidingi prietaiso rodmenys (neteisingas temperatūros dydis, pranešimas „HHH“) rodo, kad sugadintas zondas, todėl būtina atkreipti dėmesį, kad zondas būtų tinkamai naudojamas:

- negalima zondo plauti tekančiu vandeniu
- skystyje galima nardinti tik zondo matavimo elementą, saugoti, kad nesudrėktų laidai

Jeigu nesilaikoma šių nurodymų, galima negrįžtamai sugadinti zondą ir netekti garantijos.

Atsargiai!

Kiekvienas namų ūkis naudoja elektros ir elektroninius prietaisus, ir tai yra potencialus eikvojimo šaltinis, pavojingas žmonėms ir aplinkai dėl pavojingų medžiagų, mišinių ir įrangos sudedamųjų dalių. Kita vertus, įrangoje yra vertingi išteklių, iš kurio galima gauti žaliavas, tokias kaip varis, alavas, stiklas, geležis ir kt.



Simbolis, kuriame pavaizduotas užbraukta šiukšliadėžė reiškia, kad produktas negali būti šalinamas kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Etiketė reiškia, kad įranga buvo pateikta į rinką po 2005 m. rugpjūčio 13 d.

Naudotojo atsakomybė yra perduoti panaudotą įrangą į nurodytą surinkimo punktą tinkamam perdirbimui.

Informacija apie galimą elektros įrangos surinkimo sistemą pateikiama parduotuvės informacijoje ir savivaldybės biure. Tinkamai išmesta įranga pašalina neigiamas pasekmes aplinkai ir žmonių sveikatai!

Supaprastinta atitikties deklaracija

Gamintojas „BROWIN Sp. z o. o. Sp. k.“, ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź, deklaruoja, kad BROWIN prekės ženklų įrenginys, 185609 modelis, atitinka 2014 m. balandžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos Direktyvą 2014/53/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo, kuria panaikinama Direktyva 1999/5/EB. Visa ES atitikties deklaracija skelbiama tinklalapyje www.browin.pl



APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA KULINĀRAIS TERMOMETRS AR TAUSTU 1,5 M, 0°C-250°C

Ši rokasgrāmata ir produkta sastāvdaļa, un tā jāuzglabā tā, lai arī vēlāk varētu to izlasīt. Tajā ir svarīga informācija par ierīces iestatījumiem un darbību.

1. IEPAKOJUMA SATURS

- Elektroniskais kulinārais termometrs
- Temperatūras mērīšanas tausts
- Lietošanas pamācība

2. Funkcijas

- Termometrs ēdiena temperatūras mērīšanai (°C vai °F)
- Taimeris

3. PALAIŠANA

Baterijas ievietošana

- Atveriet bateriju nodalījuma vāciņu, kas atrodas termometra aizmugurē.
- Ievietojiet 1 bateriju AAA.

Uzmanību: Lai izvairītos no darbības problēmām, pievērsiet īpašu uzmanību alkalīna bateriju polaritātei (baterijas nepareiza ievietošana, neievērojot polaritātes virzienu, var radīt noturīgu ierīces bojājumu).

- Aizveriet bateriju nodalījumu.

Pēc ieslēgšanas termometrs rādīs temperatūru grādos pēc °C.

4. MONTĀŽA

Kulinārais termometrs ir aprīkots trīs dažādiem montāžas veidiem:

- iekāršana
- uzstādīšana ar balsta palīdzību
- ar magnēta palīdzību

5. PROGRAMMĒŠANAS FUNKCIJAS

Kulinārais termometrs

- Pārvietojiet pārslēdzēju termometra aizmugurē režīmā "COOK".
- Tablo iedegsies divi temperatūras rādītāji:
THERMO TEMP – esošā temperatūra;
SET TEMP – iestatītā vēlamā temperatūra.
- Pēc palaišanas ekrānā atainosies temperatūra grādos pēc Celsija (°C). Lai mainītu temperatūras mērvienību, ir jānospiež poga °C/°F – S/S.
- Vēlamās temperatūras iestatīšanai (SET TEMP) ir paredzētas pogas ▲ (augstāka temperatūra) vai ▼ (zemāka temperatūra).
- Produktu tausts ir jāievieto ēdienā vai gaļā.
- Kad gaļa sasniegs vēlamo temperatūru, ieslēgsies signāls, kas darbosies līdz tausts tiks izvilks no ēdiena, vai līdz temperatūra nokritīsies zemāk par vēlamo.

Zemāk parādītajā tabulā ir atainotas aptuvenās temperatūras noteikta gaļas veida pagatavošanai līdz attiecīgai gatavības pakāpei.

Gaļas veids:	Gatavības pakāpe:	Gatavošanas temperatūra:
Lielopu gaļa	labi izcepta	78 °C (172 °F)
	vidēji cepta	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	asiņaina	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	jēla	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Teļa gaļa	labi izcepta	78 °C (172 °F)
	vidēji cepta	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Aitas gaļa	labi izcepta	78 °C (172 °F)
	vidēji cepta	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	asiņaina	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Cūkgaļa	labi izcepta	78 °C (172 °F)
	vidēji cepta	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Vista	labi izcepta	80°C – 90°C 176°F – 194°F
Titars	labi izcepta	80°C – 90°C 176°F – 194°F
Medījuma cepetis	labi izcepta	75°C – 78°C 167°F – 172,4°F

Taimeris

- Pārvietojiet pārslēdzēju, kas atrodas termometra aizmugurē, režīmā "TIMER".
- Tablo parādīsies divi rādītāji MIN – minūtes, SEC – sekundes.
- Nospiediet pogu MIN vai SEC, lai iestatītu vēlamo laiku.
- Lai ieslēgtu laika atskaitīšanu, ir jānospiež poga S/S.
- Kad Taimeris atskaitīs noteikto laiku, ieslēgsies signāls. To ir iespējams atslēgt ar pogu S/S.
- Lai apturētu laiku tā atskaites procesā, ir jānospiež poga S/S.
- Lai Taimeri nullētu, vienlaikus nospiediet pogas MIN un SEC.

6. TEHNISKIE DATI:

Termometrs / Taimeris

Temperatūras mērīšanas diapazons:	0°C – 250°C (32°F – 482°F)
Temperatūras mērījuma kļūda pie temperatūras <200 °C:	+/- 2°C
Temperatūras mērījuma kļūda pie temperatūras >200 °C:	+/- 5°C
Taimera diapazons:	Maks. 99 min., 59 sek.
Kabeļa garums bez tausta:	1,5 m
Tausta garums:	apm. 18 cm

Baterijas.

Termometrs:	1 x AAA 1.5B LR03 alkalīna baterijas – Neietilpst komplektā
-------------	--

7. PIEZĪMES UN DROŠĪBA PASĀKUMI LIETOŠANAS LAIKĀ

- Termometrs ir jāiedur visbiezākajā gaļas daļā.
- Izvairieties iedurt treknās gaļas daļās.
- Neieduriet termometru gaļā, kas satur kaulus.
- Neatstājiet termometru (bāzi) cepeškrāsnī/kūpinātavā.
- Neievietojiet termometru temperatūrā, kas pārsniedz instrukcijā norādīto.
- Izvairieties no tausta pastāvīga kontakta ar siltuma avotu un dūmiem, kas var bojāt taustu.

- Neievietojiet termometru un taustu tieši ūdenī vai zem ūdens strūkļas.
- Termometra tausts pēc katras lietošanas reizes ir jānoslauka ar mitru lupatiņu, bet tausta kabelis ir jānotīra ar sausu lupatiņu.
- Neieduriet taustu līdz pašam galam, attālumam starp mērāmajiem produktiem un korpusu ir jāveido ne mazāk kā 0,5 cm.
- Nepakļaujiet ierīci stipras vibrācijas iedarbībai un mehāniskām slodzēm.
- Izvairieties no krasām temperatūras izmaiņām.
- Lai korpusu un tablo notīrītu, lietojiet mīkstu, nedaudz samitrinātu salveti.
- Termometrs nav ūdensizturīgs, nemazgājiet to tekošā ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Izlietotās baterijas ir nekavējoties jāizņem no ierīces.

Nepareizi ierīces rādījumi (nepareizi temperatūras rādījumi, paziņojums „HHH”) norāda, ka zonde ir bojāta, tādēļ ir jāpievērš uzmanība tās pareizai lietošanai:

- zondi nedrīkst mazgāt tekošā ūdenī
- šķīdumā drīkst iegremdēt tikai zondes mērelementu, vadu samirkšana ir nepieļaujama

Augšminēto ieteikumu neievērošana var izraisīt neatgriezeniskus zondes bojājumus, kā rezultātā tiks zaudēta garantija.

Uzmanību!

Ikviens mājsaimniecība izmanto elektriskās un elektroniskās ierīces un tādējādi ir potenciāls atkritumu avots, kas ir bīstams cilvēkiem un videi bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu klātbūtnes dēļ iekārtā. No otras puses, nolietotās iekārtas ir vērtīgs resurss, no kura var atgūt izejvielas, piemēram, varu, alvu, stiklu, dzelzi un citus.



Pārsvītrots atkrituma konteinera simbols, kas novietots uz iekārtām, iepakojumiem vai dokumentācijas, nozīmē, ka produktu nedrīkst iznīcināt kopā ar citiem atkritumiem. Vienlaikus marķējums nozīmē, ka iekārta tika ieviesta tirgū pēc 2005. gada 13. augusta.

Lietotāja pienākums ir nodot lietoto aprīkojumu noteiktajam savākšanas punktam pareizai atbilstīgai pārstrādei. Informācija par pieejamo elektroiekārtu savākšanas sistēmu atrodama veikala informācijā un pašvaldības birojā. Nolietotās iekārtas pienācīga apstrāde novērš negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai!

Vienkāršota atbilstības deklarācija

Ražotājs BROWIN Sp. z o. o. Sp. k., ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Lodza deklarē, ka BROWIN zīmola ierīce, modelis 185609, atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 2014/53/ES no 2014. gada 16. aprīļa par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz radioiekārtu pieejamību tirgū un ar ko atceļ Direktīvu 1999/5/EK. Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.browin.pl



KASUTUSJUHEND

TOIDUTERMOMEETER SONDIGA, 1,5 M, 0°C-250°C

Kāesolev juhend on toote osaks. Hoidke see alles, et saaksite selle sisuga ka tulevikus tutvuda. Kasutusjuhend sisaldab teavet seadme seadistamise ja töötamise kohta.

1. PAKENDI SISU

- Elektrooniline toidutermomeeter
- Sond temperatuuri mēotmiseks
- Kasutusjuhend

2. FUNKTSIOONID

- Termomeeter roogade temperatuuri mēotmiseks (°C või °F)
- Taimer

3. KĀIVITAMINE

Patarei paigaldamine

- Avage patareipesa kaas, mis asub termomeetri tagakūljel.
- Paigaldage 1 AAA patarei.

Tāhelepanu: problēmide vāltimiseks seadme tōos tuleb erilist tāhelepanu pōorata alkaalpatareide polaarsusele nende paigaldamisel, vale polaarsusega patareide paigaldamine vōib seadet pūsisvalt kahjustada.

- Sulgege patareipesa kaas.

Pārast sisselūlitamist hakkab termomeeter nāitama temperatuuri °C kraadides.

4. MONTAAŽ

Toidutermomeeter on varustatud kolme montaaživariandiga:

- riputamine
- paigaldamine toe abil
- magneti abil

5. PROGRAMMEERIMISFUNKTSIOONID

Toidutermomeeter

- Lülitage termomeetri tagaküljel olev lüliti režiimi „COOK”.
- Tabloole ilmub kaks temperatuurinäitu:
THERMO TEMP – hetketemperatuur;
SET TEMP – seadistatud soovitud temperatuur.
- Pärast käivitamist kuvatakse ekraanile temperatuur Celsiuse kraadides (°C). Temperatuuri mõõtühiku muutmiseks tuleb vajutada nupule °C/°F – S/S.
- Soovitud temperatuuri (SET TEMP) seadistamiseks on ette nähtud nupud ▲ (kõrgem temperatuur) või ▼ (madalam temperatuur).
- Sond tuleb panna roa või liha sisse.
- Kui liha saavutab soovitud temperatuuri, siis lülitub sisse signaal, mis töötab seni, kuni sond võetakse roast välja või temperatuur langeb soovitud temperatuurist allapoole.

Liha liik:	Valmimisaste:	Valmistamistemperatuur:
Veiseliha	küpsetatud	78 °C (172 °F)
	keskmiselt küpsetatud	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	verega	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	toores	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Vasikaliha	küpsetatud	78 °C (172 °F)
	keskmiselt küpsetatud	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Lambaliha	küpsetatud	78 °C (172 °F)
	keskmiselt küpsetatud	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	verega	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Sealiha	küpsetatud	78 °C (172 °F)
	keskmiselt küpsetatud	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Kana	küpsetatud	80°C – 90°C 176°F – 194°F
Kalkun	küpsetatud	80°C – 90°C 176°F – 194°F
Metslinnupraad	küpsetatud	75°C – 78°C 167°F – 172,4°F

Allpool esitatud tabelis on esitatud näidistemperatuurid vastava lihaliigi korral valmimisastmega vastavuses.

Taimer

- Lülitage termomeetri tagaküljel olev lüliti režiimi „TIMER”.
- Tabloole ilmub kaks näitu MIN – minutid, SEC – sekundid.
- Vajutage nupule MIN või SEC, et seadistada soovitud aeg.
- Ajaarvestuse sisselülitamiseks tuleb vajutada nupule S/S.
- Kui taimer saavutab etteantud aja, siis lülitub signaal sisse. Selle saab välja lülitada nupuga S/S.
- Aja peatamiseks ajaarvestuse protsessis tuleb vajutada nupule S/S.
- Taimeri nullimiseks tuleb vajutada samaaegselt nuppudele MIN ja SEC.

6. TEHNILISED ANDMED:

Termomeeter / Taimer

Temperatuuri mõõtepiirkond:	0°C kuni 250°C (32°F kuni 482°F)
Mõõtevigaga temperatuuri korral <200 °C:	+/- 2°C
Mõõtevigaga temperatuuri korral >200 °C:	+/- 5°C
Taimeri tööpiirkond:	Maks 99 min, 59 s
Kaabli pikkus ilma sondita:	1,5 m
Sondi pikkus:	Ligikaudu 18 cm

Patareid.

Termomeeter:	1 x AAA 1.5V LR03 alkaalpatareid – ei ole komplektis
--------------	--

7. MÄRKUSED JA ETTEVAATUSABINÕUD KASUTAMISE AJAL

- Termomeeter tuleb torgata liha kõige paksemasse ossa.
- Vältige torkamist liha rasvastesse kohtadesse.
- Ärge torgake termomeetrit lihasse, mis sisaldab luid.
- Ärge jätke termomeetrit (baasi) küpsetusahju/suitsutusahju.
- Ärge kasutage termomeetrit kohas, mille temperatuur on kasutusjuhendis lubatud temperatuurist kõrgem.
- Vältige sondi pidevat kontakti soojusallika ja suitsuga, mis võivad sondi vigastada.
- Ärge pange termomeetrit ja sondi otse vette või veejoa alla.
- Termomeetri sondi tuleb pärast iga kasutuskorda niiske lapiga hõõruda, aga sondi kaablit tuleb puhastada kuiva lapiga.
- Ärge vajutage sondi lõpuni sisse, vahemaa mõõdetava toiduaine ja korpuse vahel peab olema vähemalt 0,5 cm.
- Vältige seadme mõjutamist tugeva vibratsiooni ja mehaaniliste koormustega.
- Vältige järske temperatuurikõikumisi.
- Kasutage korpuse ja tablo puhastamiseks pehmet, kergelt niisutatud salvrätikut.
- Termomeeter ei ole niiskuskindel, ärge peske seda voolava vee all või nõudepesumasinas.
- Tühjenenud patareid tuleb seadmest koheselt välja võtta.

Seadme valed näidud (valed temperatuuriväärtused, teade „HHH”) viitavad sellele, et sond on kahjustatud ning seepärast tuleb pöörata tähelepanu selle õigele kasutamisele:

- sondi ei tohi pesta voolava vee all
- vedelikku tohib panna ainult sondi mõõteelement, tuleb vältida juhtmete märjaks saamist

Ülaltoodud juhiste eiramine võib sondi pöördumatult kahjustada, mille tagajärjel kaotab garantii kehtivuse.

Hoiatus!

Iga majapidamine kasutab elektrilisi ja elektroonilisi masinaid ja seega on potentsiaalne inimestele ja keskkonnale kahjulike jäätmete allikas, seda tänu ohtlike ainete, segude ja komponentide olemasolule seademetes. Teisalt on kasutusest kõrvaldatud seadmed väärtuslik allikas, millest võib taaskasutada toormaterjale nagu vask, tina, klaas, raud ja muu.



Läbikriipsutatud jäätmekonteineri sümbol, kui see on märgitud seadmele, pakendile, sellega kaasas olevale dokumentatsioonile, tähendab, et toodet ei tohi jäätmetega koos ära visata. Samal ajal tähendab märgistus ka seda, et seade toodi turule peale 2005. aasta 13. augustit.

Kasutaja vastutab seadme transportimise eest kindlaksmääratud kogumispunkti, kus see õigesti ümber töödeldakse. Elektriseadmete kogumissüsteemi kohta võib infot leida poe info hulgast ja omavalitsusest.

Kasutusest kõrvaldatud seadmete korrektne käitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!

Lihtsustatud vastavusdeklaratsioon

Tootja, [OOO] BROWIN ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź, teatab, et BROWIN marki, mudel 185609 seade vastab Euroopa Parlamendi ja Nõukogu direktiiv 2014/53/el, 16. aprill 2014, raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta ja millega tunnistatakse kehtetuks direktiiv 1999/5/EÜ.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE TERMOMETRU PENTRU ALIMENTE CU SONDĂ, 1,5M, 0°C-250°C

Acest manual este o parte a produsului și trebuie depozitat într-un mod care vă permite să citiți conținutul acestuia în viitor. Conține informații relevante privind setările și funcțiile dispozitivului.

1. CONȚINUTUL AMBALAJULUI

- Termometru electronic pentru alimente
- Sondă pentru măsurarea temperaturii
- Instrucțiuni de utilizare

2. FUNCȚII

- Termometru pentru măsurarea temperaturii bucatelor (°C sau °F)
- Temporizator

3. PORNIREA

Instalarea bateriei

- Deschideți capacul bateriei din spatele termometrului.
- Introduceți 1 baterie AAA.

Atenție: Pentru a evita problemele de funcționare, atrageți o atenție deosebită asupra polarizării bateriilor alcaline în timpul instalării acestora (instalarea bateriilor în direcție greșită poate duce la deteriorarea durabilă a dispozitivului).

- Închideți capacul bateriilor.

Termometrul după pornire va arăta temperatura în grade °C.

4. MONTAJUL

Termometrul pentru alimente dispune de trei opțiuni de instalare:

- agățare
- instalare pe picior
- instalare cu ajutorul unui magnet

5. FUNCȚII DE PROGRAMARE

Termometru pentru alimente

- Mutați comutatorul din spatele termometrului în modul „COOK”.
- Pe afișaj vor apărea doi indicatori de măsurarea a temperaturii:
THERMO TEMP – temperatura curentă;
SET TEMP – temperatura dorită setată.
- După pornire, afișajul indică temperatura în grade Celsius (°C), pentru a schimba unitatea de afișare, apăsați butonul °C/°F - S/S.
- Pentru a seta temperatura dorită (SET TEMP), utilizați butoanele ▲ (temperatură mai înaltă) sau ▼ (temperatură mai scăzută).
- Sonda pentru alimente trebuie plasată în felul de mâncare sau în carne.
- Când carnea va atinge temperatura dorită, se va auzi o alarmă, care va suna până când sonda nu va fi îndepărtată din mâncare sau când temperatura scade sub temperatura dorită.
-

Tabelul de mai jos prezintă temperatura orientativă de preparare a unui anumit tip de carne la un grad adecvat de coacere.

Tipul cărnii:	Tipul coacerii:	Temperatura de preparare:
Vită	coaptă	78°C (172 °F)
	mediu coaptă	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	cu sânge	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	crudă	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Vițel	coaptă	78°C (172 °F)
	mediu coaptă	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Miel	coaptă	78°C (172 °F)
	mediu coaptă	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	cu sânge	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Porc	coaptă	78°C (172 °F)
	mediu coaptă	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Pui	coaptă	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Curcan	coaptă	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Friptură de vânat	coaptă	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Temporizator

- Mutați comutatorul din spatele termometrului în modul „TIMER”.
- Pe afișaj sunt vizibile două indicatoare MIN – minute, SEC – secunde.
- Apăsați butonul MIN sau SEC pentru a seta ora dorită.
- Pentru a activa numărătoarea inversă, apăsați butonul S/S.
- Atunci când temporizatorul va atinge timpul dorit va fi activată o alarmă sonoră. Aceasta poate fi oprită prin apăsarea butonului S/S.
- Pentru a opri timpul în timpul numărătorii inverse trebuie să apăsați butonul S/S.
- Pentru a seta la zero Temporizatorul trebuie să apăsați concomitent butoanele MIN și SEC.

6. DATE TEHNICE

Termometru / Temporizator

Intervalul de măsurare a temperaturii:	0°C până la 250°C (32°F până la 482°F)
Toleranța măsurării temperaturii la o temp. < 200°C:	+/- 2°C
Toleranța măsurării temperaturii la o temp. > 200°C:	+/- 5°C
Intervalul Temporizatorului:	Max. 99 min., 59s.
Lungimea cablului fără sondă:	1,5m
Lungimea sondei:	aprox. 18 cm

Baterii:

Termometru:	1 x AAA 1.5V LR03 baterii alcaline – nu sunt incluse în set
-------------	---

7. NOTE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE PRIVIND UTILIZAREA

- Termometrul ar trebui să fie introdus în cea mai grosă parte a cărnii.
- Evitați introducerea în părțile grase din carne.

- Nu introduceți termometrul în carnea cu oase.
- Nu introduceți termometrul (baza) în cuptor /afumătoare.
- Nu introduceți sonda la o temperatură mai mare decât cea indicată în instrucțiuni
- Evitați contactul constant al sondei cu sursa de căldură și cu fumul care poate deteriora sonda
- Nu introduceți termometrul și sonda nemijlocit în apă sau sub un jet de apă.
- Sonda termometrului trebuie curățată cu o cârpă umedă după fiecare utilizare și tija sondei curățată cu o cârpă uscată.
- Nu introduceți sonda până la capăt, distanța dintre produsul măsurat și carcasa afișajului trebuie să fie min. 0,5 cm.
- Nu expuneți dispozitivul la vibrații puternice și sarcini mecanice.
- Evitați schimbările bruște, semnificative de temperatură
- Utilizați o cârpă moale, ușor umezită pentru a curăța carcasa termometrului și afișajul.
- Termometrul nu este rezistent la apă, nu-l spălați sub apă curentă sau într-o mașină de spălat vase.
- Bateriile consumate trebuie scoase din dispozitiv.

Indicațiile incorecte ale dispozitivului (valori incorecte ale temperaturii, mesajul "HHH"), sunt dovezi ale deteriorării sondei, prin urmare trebuie acordată atenție utilizării corecte a acesteia:

- sonda nu trebuie să fie spălată sub un jet de apă curentă
- numai elementul de măsurare al sondei poate fi scufundat în lichid, iar cablurile nu trebuie să se ude

Nerespectarea recomandărilor de mai sus poate duce la deteriorarea iremediabilă a sondei, ceea ce duce la pierderea garanției.

Atenție!

Fiecare gospodărie utilizează aparate electrice și electronice și, prin urmare, reprezintă o sursă potențială de deșeuri, periculoasă pentru oameni și mediu, datorită prezenței substanțelor, amestecurilor și componentelor periculoase în echipament. Pe de altă parte, echipamentul aruncat este o resursă valoroasă din care pot fi recuperate materii prime cum ar fi cuprul, staniul, sticla, fierul și altele.

Symbolul coșului de gunoi barat plasat pe echipament, ambalaj sau documentația atașată acestuia înseamnă că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri. Etichetarea înseamnă totodată că echipamentul a fost introdus pe piață după data de 13 august 2005.



Este responsabilitatea utilizatorului să transfere echipamentul uzat într-un punct de colectare desemnat pentru o reciclare adecvată. Informațiile privind sistemul de colectare disponibil pentru echipamentele electrice pot fi găsite la biroul de informații al magazinului și la biroul municipal. Manipularea corespunzătoare a echipamentului aruncat împiedică consecințele negative asupra mediului și sănătății umane!

Declarație de conformitate simplificată

Producător BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. str. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź declară că dispozitivul marca BROWIN, model 185609, este în conformitate cu Directiva Parlamentului European și al Consiliului 2014/53/UE din 16 aprilie 2014 privind armonizarea legislațiilor statelor membre referitoare la punerea la dispoziție pe piață a echipamentelor radio și de abrogare a Directivei 1999/5/CE. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la adresa de internet www.browin.pl



NÁVOD K OBSLUZE POTRAVINÁŘSKÝ TEPLOMĚR SE SONDOU, 1,5M , 0°C-250°C

Tato příručka je součástí výrobku a měla by být uložena způsobem, který vám umožní přečíst si její obsah v budoucnu. Obsahuje důležité informace o nastavení a provozu zařízení.

1. OBSAH BALENÍ

- Elektronický potravinářský teploměr
- Sonda k měření teploty
- Návod k použití

2. FUNKCE

- Teploměr k měření teploty pokrmů (°C nebo °F)
- Timer

3. START

Založení baterií

- Odklopte kryt prostoru pro baterii na zadní straně teploměru
- Vložte 1 baterii AAA.

Upozornění: Chcete-li se vyhnout problémům ve fungování, dávejte zvlášť pozor na polarizaci alkalických baterii během jejich zakládání (založení baterie v opačném směru může způsobit trvalé poškození zařízení).

- Zavřete kryt prostoru pro baterii.

Teploměr bude po uvedení do provozu ukazovat teplotu ve stupních °C.

4. MONTÁŽ

Potravinářský teploměr má tři možnosti montáže:

- zavěšení
- postavení s pomocí nožky
- magnetem

5. FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ

Potravinářský teploměr

- Přepněte vypínač za zadní stěně teploměru do polohy „COOK”.
- Na displeji se objeví dva údaje teploty:
THERMO TEMP – aktuální teplota;
SET TEMP – ustavená požadovaná teplota.
- Po zprovoznění ukazuje displej teplotu ve stupních Celsia (°C), pro změnu jednotky zobrazení stiskněte tlačítko °C/°F - S/S.
- Pro nastavení požadované teploty (SET TEMP) slouží tlačítka ▲ (zvýšit teplotu) nebo ▼ (snížit teplotu).
- Sondu do potravin umístěte v jídle nebo v mase.
- Ve chvíli, kdy maso dosáhne požadovanou teplotu, ozve se alarm, který bude zvonit, dokud sondu nevytáhnete z jídla nebo dokud teplota nespadne pod požadovanou teplotu.

V následující tabulce jsou uvedeny orientační teploty přípravy daného druhu masa v příslušném stupni jeho vypečení.

Druh masa:	Stupeň propečení:	Teplota přípravy:
Hovězí	propečené	78 °C (172 °F)
	středně propečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krvavé	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	syrové	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Telecí	vypečené	78 °C (172 °F)
	středně propečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Skopové	propečené	78 °C (172 °F)
	středně propečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krvavé	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Vepřové	propečené	78 °C (172 °F)
	středně propečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Kuřecí	propečené	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Krůtí	propečené	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Pečeně ze zvěřiny	propečené	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Timer

- Přesuňte vypínač na zadní straně teploměru do režimu „TIMER”.
- Na displeji se objeví dva údaje MIN – minuty, SEC – sekundy.
- Stiskněte tlačítko MIN nebo SEC pro nastavení požadovaného času.
- Pro zapnutí odpočítávání času stiskněte tlačítko S/S.
- Jakmile Timer odpočítá nastavený čas, spustí se alarm. Lze ho vypnout tlačítkem S/S.
- Pro zastavení času během odpočítávání stiskněte tlačítko S/S.
- Pro resetování Timeru stiskněte současně tlačítka MIN i SEC.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Teploměr / Timer

Rozsah měření teploty :	0°C do 250°C (32°F do 482°F)
Tolerance měření teploty v teplotách < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerance měření teploty v teplotách > 200 °C :	+/- 5°C
Rozmezí Timeru:	Max 99min, 59sek
Délka kabelu bez sondy:	1,5m
Délka sondy:	cca 18 cm

Baterie:

Teploměr:	1 x AAA 1.5V LR03 alkalické baterie– Nejsou součástí sestavy
-----------	---

7. UPOZORNĚNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVOZU

- Teploměr zapichujte do nejtlustější části masa.
- Vyhýbejte se zapichování do tučných částí masa.
- Nezapichujte teploměr do masa, ve kterém jsou kosti.
- Nevkládejte teploměr (stanici) do trouby / udírny
- Nevkládejte sondu do vyšší teploty než jaká je uvedena v návodu
- Vyhýbejte se stálému kontaktu sondy s tepelným zdrojem a dýmem, které mohou sondu poškodit
- Nevkládejte teploměr a sondu přímo do vody ani pod tekoucí vodu.
- Sondu teploměru čistěte vlhkým hadříkem po každém použití, kabel sondy čistěte suchým hadříkem.
- Nezapichujte sondu až do konce, vzdálenost mezi měřeným produktem a krytem displeje by měla být min. 0,5 cm.
- Nevystavujte zařízení působení silných vibrací a mechanickým zatížením.
- Vyhýbejte se náhlým, vysokým změnám teploty.
- K čištění krytu a displeje používejte měkký, lehce navlhčený hadřík.
- Teploměr není vodotěsný, nemyjte ho pod tekoucí vodou ani v myčce.
- Vybité baterie ihned odstraňte ze zařízení.

Chybná indikace zařízení (nesprávné hodnoty teploty, zpráva „HHH”) naznačují, že je sonda poškozená, proto věnujte pozornost jejímu správnému použití:

• nemyjte sondu pod tekoucí vodou

• do kapaliny lze ponořit pouze měřicí prvek sondy, nedovolte, aby se namočily vodiče

Nedodržení výše uvedených doporučení může způsobit nevratné poškození sondy, což vede ke ztrátě záruky.

Pozor!

Elektrická a elektronická zařízení používaná v domácnostech po jejich dosloužení představují nebezpečný odpad, protože obsahují některé nebezpečné látky, směsi anebo součásti. Na druhé straně takový odpad slouží jako zdroj druhotných surovin, ze kterého získává např. měď, cín, sklo, železo a další suroviny.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na zařízení, obalu nebo v návodu znamená, že tento výrobek poté, co doslouží, nesmí být vyhozen do běžného odpadu. Toto označení zároveň znamená, že takové zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2005.



Uživatel odpovídá za předání tohoto zařízení na určené sběrné místo pro recyklaci. Informace o sběrném systému elektrických zařízení lze zjistit v obchodě nebo na obecním úřadě.

Správné třídění odpadů chrání životní prostředí a lidské zdraví před negativními dopady!

Zjednodušené prohlášení o shodě

Výrobce BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź prohlašuje, že zařízení značky BROWIN, model 185609, je shodné se směrnicí Evropského Parlamentu a Rady 2014/53/EU ze dne 16.dubna 2014 o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání rádiových zařízení na trh a zrušení směrnice 1999/5/ES. Plný text prohlášení o shodě je dostupný na internetové adrese www.browin.pl



NÁVOD NA POUŽITIE KUCHYNSKÝ TEPLOMER SO SONDOU, 1,5M , 0°C-250°C

Tento návod na obsluhu tvorí neoddeliteľnú súčasť výrobku, preto by sa mal uchovávať tak, aby bol dostupný na použitie v budúcnosti. Obsahuje dôležité údaje o nastaveniach a práci zariadenia.

1. BALENIE OBSAHUJE

- Digitálny kuchynský teplomer
- Sondu na meranie teploty
- Návod na obsluhu

2. FUNKCIE

- Teplomer na meranie teploty potravín (°C alebo °F)
- Časovač

3. UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Batérie

- Otvorte krytku batérií vzadu teplomeru.
- Vložte 1 batériu AAA.

Upozornenie: Aby ste sa vyhli prípadným poruchám teplomeru, obráťte zvláštnu pozornosť na polarizáciu alkalických batérií počas ich montáže (vloženie batérií v nevhodnom smere môže viesť k pevnému poškodeniu teplomeru).

- Zatvorte krytku batérií.

Po zapnutí bude teplomer ukazovať teplotu v °C.

4. MONTÁŽ

Kuchynský teplomer sa môže montovať na tri spôsoby:

- zavesený
- stojmo na nôžke
- na magnet

5. NASTAVENIE FUNKCIÍ

Kuchynský teplomer

- Presuňte posúvač vzadu teplomeru na polohu „COOK“.
- Na displeji sa zobrazia dva výsledky teploty:
THERMO TEMP – bežná teplota;
SET TEMP – nastavená teplota.
- Po zapnutí sa na displeji zobrazí teplota v stupňoch Celzia (°C), pre zmenu zobrazovanej jednotky teploty stlačte tlačidlo °C/°F - S/S.
- Pre nastavenie požadovanej teploty (SET TEMP) použite tlačidlá ▲ (vyššia teplota) alebo ▼ (nižšia teplota).
- Sondu vpichnete do jedla alebo mäsa.
- Ak jedlo/mäso dosiahne požadovanú teplotu, sa zapne alarm, ktorý bude zvonieť, pokiaľ nevytiahnete sondu z jedla/mäsa alebo ak teplota klesne pod nastavenú hodnotu.

V uvedenej tabuľke sú uvedené približne hodnoty teploty na prípravu určitého druhu mäsa s požadovaným stupňom prepečenia.

Druh mäsa:	Stupeň prepečenia:	Teplota na prípravu:
Hovädzie	prepečené	78 °C (172 °F)
	stredne prepečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	mierne prepečené	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	mierne opečené	61°C – 63°C 141°F – 145°F

Teliace	prepečené	78 °C (172 °F)
	stredne prepečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Baranie	prepečené	78 °C (172 °F)
	stredne prepečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	mierne prepečené	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Bravčové	prepečené	78 °C (172 °F)
	stredne prepečené	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Kuracie	prepečené	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Morčacie	prepečené	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Divina	prepečené	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Časovač

- Presuňte posúvač vzadu teplomeru na polohu „TIMER”.
- Na displeji sa zobrazia dve hodnoty MIN – minúty, SEC – sekundy.
- Stlačte tlačidlo MIN alebo SEC pre nastavenie požadovaného času.
- Pre vypnutie odčítania stlačte tlačidlo S/S.
- Ak časovač odčíta zadaný čas, sa zapne alarm. Môžete alarm vypnúť tlačidlom S/S.
- Pre zastavenie času počas odčítania stlačte tlačidlo S/S.
- Pre vynulovanie časovača stlačte súčasne tlačidlá MIN a SEC.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Teplomer / Časovač

Rozsah merania teploty:	0°C do 250°C (32°F do 482°F)
Tolerancia merania teploty pri < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerancia merania teploty pri > 200 °C :	+/- 5°C
Rozsah Časovača:	Max 99min, 59sek
Dĺžka kábla bez sondy:	1,5m
Dĺžka sondy:	cca 18 cm

Batérie:

Teplomer:	1 x AAA 1.5V LR03 alkalické batérie – nie sú súčasťou dodávky
-----------	--

7. Upozornenia a bezpečnostné pokyny a návody na použitie

- Teplomer vpichnete do najhrubšej časti mäsa.
- Ak je to možné, nevpichujte teplomer do mastných časti mäsa.
- Nevpichujte teplomer do mäsa, ktoré má kosti.
- Nevkladajte teplomer (hlavný prvok) do rúry/udiarne.
- Nepoužívajte sondu pri teplote vyššej ako uvedená v návode na obsluhu.
- Zabráňte pevnému kontaktu sondy so zdrojom tepla a dymom, ktoré môžu sondu poškodiť.
- Neponárajte teplomer ani sondu do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Sondu teplomeru vyčistíte po každom použití len vlhkou utierkou, a kábel vyčistíte suchou utierkou.
- Nevpichujte celú sondu, dodržiavajte odstup medzi jedlom a krytom displeja min. 0,5 cm.
- Nevystavujte teplomer pôsobeniu silných vibrácií a mechanických záťaží.
- Vyhýbajte sa náhlým a podstatným zmenám teploty.
- Kryt a displej čistíte len mäkkou a jemne navlhčenou utierkou.
- Teplomer nie je vodotesný, nesmie sa čistiť pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu.
- Bezodkladne odstráňte z teplomeru použité batérie.

Poskytovanie chybných údajov (nesprávna teplota, výstup v podobe „HHH”) znamená, že sonda je poškodená, preto je dôležité, aby ste ju správne používali:

- nemyte sondu pod tečúcou vodou
 - do tekutiny môžete ponoriť len merací prvok sondy, nedovoľte kontaktu vodičov s tekutinou
- Nedodržiavanie uvedených pokynov môže spôsobiť neodvratiteľné poškodenie sondy, a tým stratu záruky.

Výstraha!

Každá domácnosť používa elektrické a elektronické zariadenia a je preto potenciálnym zdrojom odpadu, ktorý je nebezpečný pre ľudí a životné prostredie kvôli prítomnosti nebezpečných látok, zmesí a komponentov v danom zariadení. Na druhej strane vyradené zariadenia sú cenným zdrojom, z ktorého možno získať suroviny ako meď, cín, sklo, železo a iné.



Symbol prečiarknutého koša, umiestnený na zariadení, obale alebo dokumentácii, ktorá je k nemu pripojená, znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom. Toto označenie súčasne znamená, že zariadenie bolo uvedené na trh po dátume 13. augusta 2005.

Je povinnosťou používateľa likvidovať použité zariadenie na určenom zbernom mieste pre správnu recykláciu. Informácie o dostupnom zbernom bode pre elektrické zariadenia vám môžu poskytnúť v predajni a na obecnom úrade. Správne zaobchádzanie s vyradeným zariadením zabraňuje negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie!

Zjednodušené vyhlásenie o zhode

Výrobca BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź týmto vyhlasuje, že zariadenie značky BROWIN, model 185609, je v zhode so Smernicou Európskeho parlamentu a rady 2014/53/EÚ zo 16. apríla 2014 o harmonizácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa sprístupňovania rádiových zariadení na trhu, ktorou sa zrušuje smernica 1999/5/ES. Celé znenie vyhlásenia o zhode je dostupné na webovom sídle www.browin.pl



NOTICE D'UTILISATION THERMOMETRE ALIMENTAIRE AVEC SONDE, 1,5 M, 0° C A 250° C

Cette notice fait partie du produit et doit être conservée de manière à vous permettre de lire son contenu ultérieurement. Elle contient des informations importantes sur les paramètres et le fonctionnement de l'appareil.

1. CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Thermomètre électronique alimentaire
- Sonde de température
- Notice d'utilisation

2. FONCTIONS

- Thermomètre pour mesurer la température de plats (°C ou °F)
- Minuterie

3. DÉMARRAGE

Installation de la batterie

- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles à l'arrière du thermomètre.
- Insérez une pile AAA.

Note : Pour éviter les problèmes de fonctionnement, une attention particulière doit être portée à la polarisation des piles alcalines lors de l'installation (l'installation des piles dans le mauvais sens peut endommager l'appareil de manière permanente).

- Fermez le couvercle.

Le thermomètre indiquera la température en degrés C après la mise en service.

4. MONTAGE

Le thermomètre alimentaire a trois options de montage:

- suspension
- installation avec un pied
- avec un aimant

5. FONCTIONS DE PROGRAMMATION

Thermomètre alimentaire

- Placez l'interrupteur situé à l'arrière du thermomètre en mode "COOK".

- L'écran affichera deux indications de température:
THERMO TEMP - température actuelle;
SET TEMP - température réglée.
- Après avoir démarré l'affichage indique la température en degrés Celsius (°C), appuyez sur la touche °C/°F - S/S pour changer d'unité d'affichage.
- Pour régler la température souhaitée (SET TEMP), utilisez les touches ▲ (température plus élevée) ou ▼ (température plus basse).
- La sonde alimentaire doit être placée dans le plat ou la viande.
- Lorsque la viande atteint la température désirée, une alarme s'active et retentit jusqu'à ce que la sonde soit retirée des aliments ou lorsque la température tombe en dessous de la température souhaitée.
-

Le tableau ci-dessous indique les températures approximatives pour la préparation d'un type de viande particulier dans le bon degré de cuisson.

Type de viande:	Type de cuisson:	Température de préparation:
Boeuf	bien cuit	78 °C (172 °F)
	à point	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	bleu	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	très bleu	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Veau	bien cuit	78 °C (172 °F)
	à point	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Agneau	bien cuit	78 °C (172 °F)
	à point	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	bleu	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Porc	bien cuit	78 °C (172 °F)
	à point	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Poulet	bien cuit	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Dinde	bien cuit	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Rôti de gibier	bien cuit	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Minuterie

- Placez l'interrupteur situé à l'arrière du thermomètre en mode "TIMER".
- L'écran affiche deux indications MIN - minutes, SEC - secondes.
- Appuyez sur le bouton MIN ou SEC pour régler le temps souhaité.
- Pour activer la minuterie, appuyez sur le bouton S/S.
- Lorsque la minuterie compte à rebours le temps désiré, une alarme retentit. Il peut être désactivé en appuyant sur le bouton S/S.
- Pour arrêter la minuterie pendant le compte à rebours, appuyez sur le bouton S/S.
- Pour réinitialiser la minuterie, appuyez simultanément sur les boutons MIN et SEC.

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Thermomètre / minuterie

Plage de mesure de la température:	0°C à 250°C (32°F à 482°F)
Tolérance de mesure de la température à <200° C:	+/- 2°C
Tolérance de mesure de la température à > 200° C:	+/- 5°C
Plage de la minuterie	Max 99min, 59sec
Longueur du câble sans sonde:	1,5m
Longueur de la sonde:	environ 18 cm

Pile :

Thermomètre:	1 x AAA 1.5V LR03 piles alcalines – non fournies
--------------	--

7. REMARQUES ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Le thermomètre doit être enfoncé dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Évitez de l'enfoncer dans les parties grasses de la viande.
- N'enfonchez pas le thermomètre dans une viande avec des os.
- Ne placez pas le thermomètre (base) dans le four / le fumoir.
- N'insérez pas la sonde à une température supérieure à celle indiquée dans les instructions.
- Évitez le contact constant de la sonde avec la source de chaleur et la fumée qui pourraient endommager la sonde.
- Ne placez pas le thermomètre et la sonde directement dans l'eau ou sous un jet d'eau.
- La sonde du thermomètre doit être nettoyée avec un chiffon humide après chaque utilisation et le fil de la sonde avec un chiffon sec.
- N'enfonchez pas la sonde jusqu'à la fin, la distance entre le produit mesuré et le boîtier de l'affichage doit être d'au moins 0,5 cm
- N'exposez pas l'appareil à de fortes vibrations ni à des contraintes mécaniques.
- Évitez les changements de température importants et soudains.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié pour nettoyer le boîtier et l'écran.
- Le thermomètre n'est pas étanche, ne le lavez pas à l'eau courante ni au lave-vaisselle.
- Les piles déchargées doivent être immédiatement retirées de l'appareil.

Des indications erronées de l'appareil (valeurs de température incorrectes, message « HHHH ») sont la preuve d'un endommagement de la sonde, il faut donc faire attention à son utilisation correcte :

- la sonde ne doit pas être lavée à l'eau courante
- seul l'élément de mesure de la sonde peut être immergé dans le liquide, les câbles ne doivent pas être mouillés

Le non-respect des recommandations ci-dessus peut entraîner des dommages irréparables à la sonde, entraînant la perte de la garantie.

Attention !

Chaque ménage utilise des appareils électriques et électroniques et constitue donc une source potentielle de déchets dangereux pour les humains et l'environnement, en raison de la présence de substances dangereuses, de mélanges et de composants dans l'équipement. D'autre part, l'équipement mis au rebut est une ressource précieuse à partir de laquelle des matières premières comme le cuivre, l'étain, le verre, le fer et d'autres peuvent être récupérées.



Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement, l'emballage ou la documentation qui y est attachée signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets. L'étiquetage signifie simultanément que l'équipement a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005.

Il est la responsabilité de l'utilisateur de transférer l'équipement utilisé à un point de collecte désigné pour un recyclage approprié. Des informations sur le système de collecte disponible pour les équipements électriques peuvent être trouvées dans les informations du magasin et au bureau municipal.

Déclaration de conformité simplifiée

Le fabricant BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź déclare que l'appareil BROWIN, modèle 185609, est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques et abrogeant la directive 1999/5/CE. Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible sur Internet à l'adresse www.browin.pl



ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ЗОНДОМ, 1,5 М, 0°C-250°C

Ця інструкція є частиною продукту і має зберігатися таким чином, що дозволяє ознайомитися з її змістом у майбутньому. Вона містить важливу інформацію про параметри та роботу пристрою.

1. ВМІСТ УПАКОВКИ

- Електронний термометр для харчових продуктів
- Зонд для вимірювання температури
- Інструкція з експлуатації

2. ФУНКЦІЇ

- Термометр для вимірювання температури страв (°C або °F)
- Таймер

3 ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

Встановлення батарей

- Відкрити кришку батарейного відсіку ззаду термометра.
- Вставити 1 батарейку AAA.

Примітка: Щоб уникнути проблем з роботою, особливу увагу слід звернути на поляризацію лужних батарей під час їх встановлення (встановлення батарей в неправильному напрямку може призвести до стійкого пошкодження пристрою).

- Закрити кришку батареї.

Після запуску термометр буде показувати температуру в °C

4 МОНТАЖ

Термометр для харчових продуктів має три варіанти монтажу:

- підвішування
- встановлення за допомогою ніжки
- за допомогою магніта

5 ФУНКЦІЇ ПРОГРАМУВАННЯ

Термометр для харчових продуктів

- Перемістіть перемикач на задній панелі термометра в режим "COOK".
- На дисплеї з'являться дві індикації температури:
THERMO TEMP - поточна температура;
SET TEMP - встановлена бажана температура.
- Після запуску дисплея відображається температура в градусах Цельсія (°C), для зміни одиниці індикації натисніть кнопку °C/°F - S/S.
- Щоб встановити потрібну температуру (SET TEMP), використовуйте кнопки ▲ (вища температура) або ▼ (нижча температура).
- Зонд для харчових продуктів слід помістити в страву або м'ясо.
- Коли м'ясо досягне бажаної температури, пролунає сигнал, який буде дзвонити, поки зонд не буде вийнятий зі страви або коли температура знизиться нижче бажаної температури.

В таблиці нижче наведено приблизні температури для приготування даного типу м'яса з відповідним ступенем запікання.

Вид м'яса:	Спосіб приготування:	Температура приготування:
Яловичина	запікання	78 °C (172 °F)
	середнє запікання	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	з невеликим вмістом крові	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	з кров'ю	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Телятина	запікання	78 °C (172 °F)
	середнє запікання	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Баранина	запікання	78 °C (172 °F)
	середнє запікання	73°C – 77°C 163°F – 170°F

	з невеликим вмістом крові	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Свинина	запікання	78 °C (172 °F)
	середнє запікання	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Курка	запікання	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Індик	запікання	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Печеня з дичини	запікання	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Таймер

- Перемістіть перемикач на задній панелі термометра в режим "TIMER".
- На дисплеї постійно відображаються дві індикації: MIN – хвилини, SEC – секунди.
- Натисніть кнопку MIN або SEC, щоб встановити потрібний час.
- Щоб увімкнути відлік часу, натисніть кнопку S/S.
- Коли таймер відлічить потрібний час, пролунає сигнал. Його можна вимкнути кнопкою S/S
- Щоб зупинити час під час відліку, натисніть кнопку S/S.
- Для скидання таймера одночасно натисніть кнопки MIN і SEC.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Термометр / Таймер

Діапазон вимірювання температури:	від 0°C до 250°C (від 32°F до 482°F)
Допуск вимірювання температури при темп. < 200 °C :	+/- 2°C
Допуск вимірювання температури при темп. > 200 °C :	+/- 5°C
Діапазон таймера:	Макс. 99 хв., 59 сек.
Довжина кабелю без зонда:	1,5 м
Довжина зонда:	прибл. 18 см

Батареї:

Термометр:	1 x AAA 1.5B LR03 - лужні батареї - не входить у комплект
------------	---

7 ЗАУВАЖЕННЯ ТА ЗАХОДИ ОБЕРЕЖНОСТІ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

- Термометр слід вставляти в найтовщу частину м'яса.
- Уникайте вставляння в жирні частини м'яса.
- Не вставляйте термометр у м'ясо, яке має кістки.
- Не вставляйте термометр (базу) в духовку / коптільню.
- Не вставляйте зонд до вищої температури, ніж зазначено в інструкції
- Уникайте постійного контакту зонда з джерелом тепла і димом, який може пошкодити зонд
- Не вставляйте термометр і зонд безпосередньо у воду або під струмінь води.
- Зонд термометра слід очищати вологою ганчіркою після кожного використання, а кабель зонду очищати сухою ганчіркою.
- Не вставляйте зонд до самого кінця, відстань між вимірюваним продуктом і корпусом дисплея повинна бути мін. 0,5 см.
- Не піддавати пристрій впливу сильних вібрацій та механічних навантажень.
- Уникайте різких, значних змін температури
- Використовувати м'яку, злегка зволожену тканину, щоб очистити корпус і дисплей.
- Таймер не є водонепроникним, не мийте його під проточною водою або в посудомийній машині.
- Використані акумулятори негайно витягнути з пристрою.

Неправильні показання приладу (невірні значення температури, повідомлення «ННН») вказують на те, що зонд пошкоджений, тому слід звернути увагу на його відповідне використання:

- не можна мити зонд під проточною водою
 - в рідину можна занурювати тільки вимірювальний елемент зонда, не можна допускати намокання проводів
- Недотримання наведених вище рекомендацій може призвести до незворотного пошкодження зонда, що призведе до втрати гарантії.

Увага!

У кожному домогосподарстві використовуються електричні та електронні прилади, які є потенційним джерелом

відходів, небезпечних для людини та навколишнього середовища через наявність небезпечних речовин, сумішей та компонентів у такому обладнанні. З іншого боку відпрацьоване обладнання є цінним ресурсом, з якого можна отримати такі види сировини, як мідь, олово, скло, залізо та інше.



Символ перекресленої корзини для сміття, розміщений на обладнанні, пакуванні або документації, означає, що продукт не слід утилізувати разом з іншими відходами. Водночас таке позначення означає, що обладнання було виведене на ринок після 13 серпня 2005 року.

Користувач зобов'язаний передати використане обладнання до призначеного пункту збору для відповідної переробки. Інформацію про систему збору електротехнічного обладнання можна отримати в магазині та в міських органах управління. Правильне поводження з відпрацьованим обладнанням запобігає негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей!

Спрощена декларація відповідності

Виробник BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. (командитне товариство TOB "BROWIN"), вул. Принципальна 129/141, PL 93-373 Лодзь заявляє, що пристрій марки BROWIN, модель 185609, відповідає Директиві Європейського Парламенту та Ради 2014/53/ЄС від 16 квітня 2014 р. щодо гармонізації законодавства держав-членів, що стосується випуску на ринок радіопристроїв, яка скасовує директиву 1999/5/ЄС. Повний текст декларації відповідності доступний за інтернет-адресою www.browin.pl



KEZELÉSI UTASÍTÁS ÉLELMISZER HŐMÉRŐ ÉRZÉKELŐVEL, 1,5 M, 0°C-250°C

Ez az útmutató a termék részét képezi, ezért úgy tárolja, hogy a jövőben bármikor el tudja olvasni. Fontos információkat tartalmaz a készülék beállításairól és működéséről.

1. A KÉSZLET TARTALMA:

- Elektronikus élelmiszer hőmérő
- Szonda a hőmérsékletméréshez
- Kezelési útmutató

2. FUNKCIÓK

- Az ételek hőmérsékletének a mérésére szolgáló hőmérő (°C vagy °F)
- Stopper

3. ÜZEMBE HELYEZÉS:

A elem behelyezése

- Nyissa ki a hőmérő hátoldalán található elemtartó rekesz fedelét.
- Tegye be az 1 db AAA elemet.

Figyelem: A működési problémák elkerülése érdekében fordítson különös figyelmet az alkáli elemek polarizációjára a behelyezésük során (az elemek rossz irányba történő behelyezése megrongálhatja a készüléket).

- Tegye vissza az elemtartó fedelét.

Bekapcsolás után a hőmérő °C-ban mutatja a hőmérsékletet.

4. TÁROLÁS

A hőmérőt 3 féle módon lehet tárolni:

- felfüggesztve
- alátétre támasztva
- mágnes segítségével.

5. PROGRAMOZÁSI FUNKCIÓK

Élelmiszer hőmérő

- Állítsa a hőmérő hátoldalán található kapcsolót „COOK” üzemmódra.
- A kijelzőn két hőmérsékletjelzés jelenik meg:
THERMO TEMP - aktuális hőmérséklet;
SET TEMP - beállított kívánt hőmérséklet.
- Elindítás után a kijelzőn a hőmérséklet Celsius fokban (°C) jelenik meg, a kijelzett mértékegység megváltoztatásához nyomja meg a °C /°F - S/S gombot.
- A kívánt hőmérsékletet (SET TEMP) a ▲ (magasabb hőmérséklet) vagy a ▼ (alacsonyabb hőmérséklet) gombokkal állíthatja be.

- Helyezze a élelmiszer-szondát az ételbe vagy a húsba.
- Amikor a hús eléri a beállított hőmérsékletet, bekapcsol a riasztó és mindaddig szólni fog, amíg ki nem vesszük a szondát az ételből vagy a hőmérséklet a kívánt alá nem esik.

Az alábbi táblázat tartalmazza az egyes húsfélék sütési típusoknak megfelelő ajánlott sütési hőmérsékletét:

Húsfajta:	Sütéstípus:	Sütési hőmérséklet:
Marha	jól megsült	78 °C (172 °F)
	közepesen sült	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	véres	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	nyers	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Borjú	jól megsült	78 °C (172 °F)
	közepesen sült	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Birka	jól megsült	78 °C (172 °F)
	közepesen sült	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	véres	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Sertés	jól megsült	78 °C (172 °F)
	közepesen sült	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Csirke	jól megsült	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Pulyka	jól megsült	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Vadpecsenye	jól megsült	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Stopper

- Állítsa a hőmérő hátoldalán található kapcsolót „TIMER” üzemmódba.
- A kijelzőn megjelenik két jel: MIN - perc, SEC - másodperc.
- A kívánt idő beállításához nyomkodja a MIN vagy SEC gombot.
- A visszaszámlálás elindításához nyomja meg az S/S gombot.
- Ha a Stopper leszámolja a beállított időt, bekapcsol a riasztás. Az S/S gombbal kikapcsolható.
- Visszaszámlálás közben az S/S gomb megnyomásával leállíthatja a számlálót.
- A Stopper kinullázásához nyomja meg egyszerre a MIN és a SEC gombot.

6. MŰSZAKI ADATOK

Hőmérő / Stopper

Hőmérsékletmérési tartomány:	0°C - 250°C (32°F - 482°F)
A hőmérsékletmérés tűrése < 200°C esetén:	+/- 2°C
A hőmérsékletmérés tűrése > 200°C esetén:	+/- 5°C
A stopper kijelzési tartománya:	Max 99 min, 59 sec
A szonda vezetékének a hossza (szonda nélkül):	1,5 m
A szonda a hossza:	ok. 18 cm

Elemek

Hőmérő:	1 x AAA 1.5V LR03 alkáli elem -- nem tartozéka a készletnek
---------	---

7. HASZNÁLATI ÉSZREVÉTELEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Szúrja a szondát a hús legvastagabb részébe.
- Ne szúrja a szondát a hús zsíros részébe.
- Ne szúrja a szondát csontos húsba.
- Ne tegye a hőmérőt (alapkészüléket) a sütőbe / füstölőbe.
- Ne tegye be a szondát az útmutatóban megadottnál magasabb hőmérsékletre.
- A szonda sérülésének elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen állandóan hőforrással vagy füsttel.
- Ne tegye a hőmérőt és a szondát vízbe vagy vízszugár alá.
- A szondát minden használat után nedves ruhával tisztítsa meg, a szonda vezetékét pedig száraz ruhával törölje át.
- Ne nyomja bele teljesen a szondát a vizsgált termékbe, a termék és a szonda vége között maradjon minimum 0,5 cm.
- Ne tegye ki a készüléket erős rezgéseknek és mechanikai terheléseknek.
- Kerülje a hirtelen, jelentős hőmérsékletváltozást.
- A burkolatot és a kijelzőt puha, enyhén megnedvesített ruhával tisztítsa.
- A hőmérő nem vízálló, tilos folyóvízben vagy mosogatógépben mosni.
- Azonnal távolítsa el a lemerült elemeket a készülékből.

Ha a készülék helytelenül mér (helytelen hőmérsékleti értékek, „HHH” üzenet) az azt jelzi, hogy a szonda sérült, ezért ügyeljen a megfelelő használatára:

- a szonda folyó víz alatt nem mosható
- csak a szonda mérőeleme mérhető folyadékba, ne engedje, hogy a vezetékek beveződjenek

A fenti ajánlások figyelmen kívül hagyása visszafordíthatatlan károsodást okozhat a szondában, ami a garancia elvesztését vonja maga után.

Vigyázat!

Minden háztartás elektromos és elektronikus berendezéseket használ, ezek potenciális hulladék források, melyek veszélyesek az emberekre és a környezetre, a berendezésben található veszélyes anyagok, keverékek és alkatrészek jelenléte miatt. Másrészt a kislejtezett berendezések értékes erőforrások, amelyekből olyan nyersanyagok nyerhetők ki, mint a réz, ón, üveg, vas és más alkatrészek.



A berendezésen, a csomagoláson vagy a hozzá csatolt dokumentáción feltüntetett x-el áthúzott kukás edény szimbóluma azt jelenti, hogy a terméket nem szabad más hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az egyidejű címkézés azt jelenti, hogy a berendezést 2005. augusztus 13-át követően hozták forgalomba.

A felhasználó felelőssége, hogy használt berendezést kijelölt gyűjtőhelyen adja le megfelelő újrahasznosítás céljából. Az elektromos berendezések gyűjtőrendszeréről a boltban és az önkormányzati hivatalban talál információt. A kislejtezett berendezések megfelelő kezelésével elkerülhetők a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következmények!

Egyszerűsített megfelelőségi nyilatkozat

BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. gyártó, székhelye: ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź, ezennel kijelenti, hogy BROWIN gyártmányú, 185609 típusú berendezés megfelel az Európai Parlament és a Tanács a rádióberendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizációjáról és az 1999/5/EK irányelv hatályaon kívül helyezéséről szóló 2014/53/EU sz. (2014. április 16.) irányelvnek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege interneten a www.browin.pl címen található.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!