

  
**BROWIN**  
— ROK ZAŁ. 1979 —

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —  
**BEZPRZEWODOWY TERMOMETR  
DO ŻYWNOCÍ**



**No 186009**

<b>JĘZYKI</b>	Instrukcja obsługi – Bezprzewodowy termometr do żywności	Operation manual - Wireless food thermometer
	<b>PL - 3</b>	<b>GB - 5</b>
	Bedienungsanleitung - Kabelloses Lebensmittelthermometer	Руководство по эксплуатации - Беспроводной термометр для пищевых продуктов
	<b>DE - 8</b>	<b>RU - 11</b>
Naudojimo instrukcija - Belaidis maisto termometras	Apkalpošanas rokasgrāmata - Bezvadu pārtikas termometrs	Kasutusjuhend - Juhtmevaba toidutermomeeter
<b>LT - 14</b>	<b>LV - 17</b>	<b>EE - 20</b>
Instrucțiuni de utilizare - Termometru fără fir pentru alimente	Návod k obsluze - Bezdrátový potravinářský teploměr	Návod na použitie - Digitálny kuchynský teplomer
<b>RO - 22</b>	<b>CZ - 25</b>	<b>SK - 28</b>
Notice d'utilisation - Thermomètre alimentaire sans fil	Інструкція експлуатації - Бездротовий термометр для харчових продуктів	Kezelési utasítás - Vezeték nélküli élelmiszer hőmérő
<b>FR - 31</b>	<b>UA - 33</b>	<b>HU - 36</b>



## INSTRUKCJA OBSŁUGI BEZPRZEWODOWY TERMOMETR DO ŻYWNOŚCI

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:

- Bezprzewodowy termometr do żywności (baza)
- Czujnik - podstawka pod termometr
- Sonda z przewodem
- Instrukcja obsługi

### 2. Uruchomienie

#### Instalacja baterii w bazie

- Otworzyć pokrywę baterii znajdującą się na tylnej części termometru.
- Włożyć dwie baterie AAA.
- Zamknąć pokrywę baterii.
- Przeszukać przełącznik POWER na tryb ON.

#### Instalacja baterii w czujniku- podstawce pod termometr

- Otworzyć pokrywę baterii znajdującą się w spodzie podstawki.
- Włożyć dwie baterie AAA.
- Zamknąć pokrywę baterii.
- Przeszukać przełącznik POWER na tryb ON.

Włożyć przewód z sondą do otworu znajdującego się na podstawie. Termometr jest gotowy do użycia.

### 3. Wybór rodzaju mięsa

- Naciskając przycisk MEAT należy wybrać rodzaj mięsa:
  - PORK – WIEPRZOWINA
  - HAMBURGER
  - VEAL – CIEŁĘCINA
  - LAMB – BARANINA
  - BEEF- WOŁOWINA
  - FISH - RYBA
  - CHICKEN – KURCZAK
  - TURKEY – INDYK

### 4. Wybór rodzaju wypieczenia

- Naciskając przycisk TASTE kolejno można wybrać rodzaj wypieczenia:
  - WELL – WYPIECZONE
  - M WELL – ŚREDNIO WYPIECZONE
  - MEDIUM – LEKKO KRWISTE
  - M RARE – KRWISTE
  - RARE – SUROWE

Rodzaj wypieczenia można wybrać w zależności od rodzaju mięsa.

Poniższa tabela zawiera zalecane temperatury pieczenia.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIELEĆCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

## 5. Wybór jednostki wyświetlania temperatury

W celu ustawienia żądanej jednostki temperatury – stopni Celsjusza lub Fahrenheita (°C/°F) należy nacisnąć przycisk MODE.

## 6. Włączenie podświetlenia

Podczas ustawiania funkcji termometru podświetlenie będzie włączone.

## 7. Mierzenie temperatury mięsa

- Po ustawieniu rodzaju mięsa i wypieczenia, wbić sondę w najgrubszą część mięsa.
- Pozostawić sondę (nie odłączając jej od podstawki) wbity w mięso na około 15-20 sekund w celu uzyskania dokładnego odczytu temperatury.
- Bazę (termometr) można przypiąć do paska za pomocą klamerki znajdującej się z tyłu termometru.
- Gdy mięso osiągnie ustawiony rodzaj wypieczenia, termometr zasygnalizuje to dźwiękiem oraz podświetleniem wyświetlacza.
- Nacisnąć przycisk MEAT lub TASTE aby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.
- Wyjąć sondę z mięsa.

## 8. Ręczne ustawienie żądanej temperatury

- Nacisnąć i przytrzymać (przez ok. 3 sekundy) przycisk MODE, funkcja TARGET TEMP zacznie migać na wyświetlaczu.
- Naciskając przycisk MIN lub SEC ustawić żądaną temperaturę.
- Nacisnąć przycisk MODE aby zatwierdzić ustawienie.

Następnie dalej postępować zgodnie z punktem „Mierzenie temperatury mięsa”

## 9. Timer

- Aby włączyć/wyłączyć odliczanie czasu należy nacisnąć przycisk S/S.
- Nacisnąć przycisk MIN lub SEC, aby ustawić żądany czas i nacisnąć przycisk S/S aby uruchomić odliczanie.
- 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 przycisk CLEAR.

## 10. Wyłączanie termometru

- Aby wyłączyć bazę (termometr) należy przestawić przełącznik POWER na pozycję OFF.
- Aby wyłączyć czujnik (podstawkę) należy przestawić przełącznik POWER na pozycję OFF.

## 11. 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.

### 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12.DANE TECHNICZNE

### Termometr / Timer

Zakres pomiaru temperatury :	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. > 200 °C :	+/- 5°C
Zakres Timera:	Max 99min, 59sek

### Czujnik

Zasięg:	25m
Pasma częstotliwości:	433Mhz
Długość przewodu bez sondy:	1,4m
Długość sondy:	ok. 18 cm

### Baterie:

Termometr:	2 x AAA 1.5V LR03 – brak w zestawie
Czujnik:	2 x AAA 1.5V LR03 – brak w zestawie



## OPERATION MANUAL WIRELESS FOOD THERMOMETER

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

- Wireless food thermometer (base)
- Sensor – stand for thermometer
- Probe with cable
- Instruction for use

## 2. STARTING THE DEVICE

### Installing batteries in the base of thermometer

- Open the battery cover at the back of the thermometer
- Put two AAA batteries.
- Close the battery cover
- Set the POWER switch to ON mode.

### Installing batteries in the sensor (thermometer stand)

- Open the battery cover at the back of thermometer stand
- Put two AAA batteries.
- Close the battery cover
- Set the POWER switch to ON mode.

Insert the cable of the probe into the hole in the stand.

## 3. SELECTING THE TYPE OF MEAT

- Pressing MEAT button select the type of meat:
  - PORK
  - HAMBURGER
  - VEAL
  - LAMB
  - BEEF
  - FISH
  - CHICKEN
  - TURKEY

## 4. SELECTING THE ROASTING DEGREE

- Pressing TASTE button select the roasting degree:
  - WELL – WELL DONE
  - M WELL – MEDIUM WELL
  - MEDIUM
  - M RARE - MEDIUM RARE
  - RARE

The roasting degree can be selected according to the meat type.

TASTE / MEAT	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
BEEF	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	WITHOUT SELECTING
LAMB	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	WITHOUT SELECTING
HAMBURGER	71 °C 160 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
PORK	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
CHICKEN	79 °C 175 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
FISH	58 °C 137 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
TURKEY	79 °C 175 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING

## 5. SELECTING THE TEMPERATURE UNITS

Press MODE to set the required temperature unit: degrees Celsius or degrees Fahrenheit (°C/°F).

## 6. TURN ON THE BACKLIGHT

The backlight is on while setting thermometer functions.

## 7. MEASURING MEAT TEMPERATURE

- After setting the meat type and roasting degree, put the thickest part of the thermometer (fork) into the meat,
- Leave the probe (without disconnecting from the stand) in the meat for about 15-20 seconds to get the precise temperature reading.
- Once the meat reaches the set roasting degree the thermometer will signal it with a sound and display backlight.
- Press MEAT or TASTE button to switch off the audio signal.

- Remove the probe from the meat.

## 8. MANUALLY SETTING TARGET TEMPERATURE

- Press and hold MODE button for 3 seconds, TARGET TEMP will start to flash.
- Press MIN or SEC buttons to select the desired temperature.
- Press MODE button to confirm setting.

## 9. TIMER

- To start the count up timer press the S/S button.
- To start the countdown timer, press MIN button to set the minutes and to set seconds, press SEC.
- Once the countdown has finished, the monitor will beep and the M:S will flash on the screen.
- To start and stop the timer, press S/S.
- To reset the timer, press CLEAR.

## 10. SWITCHING OFF THE THERMOMETER

- Set the POWER switch to OFF mode at the back of thermometer to switch off the base thermometer.
- Set the POWER switch to OFF mode on thermometer stand to switch off the sensor.

### 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.
- Thoroughly clean the parts of the thermometer made of stainless steel after each use (with hot water and soap).
- After using do not leave the probe hanging from the grill or in the oven.
- Do not put the probe directly into water or water stream.

## 11. 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.

### 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

### 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, 186009 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](http://www.browin.pl)

## 12. TECHNICAL DATA

### Thermometer / Timer:

Temperature measuring range:	-50°C to 300°C (-58°F to 572°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.

### Sensor:

Range :	25m
Frequency band:	433Mhz
Probe length	approx. 18cm
Cable length:	1.4 m

### Batteries:

Thermometer	2 x AAA – not included in the set
Sensor:	2 x AAA – not included in the set



## BEDIENUNGSANLEITUNG KABELLOSES LEBENSMITTEL THERMOMETER

### 1. Verpackungsinhalt:

- Kabelloses Lebensmittelthermometer (Basis)
- Sensor – Untersetzer des Thermometers
- Kabelsonde
- Bedienungsanleitung

### 2. Inbetriebnahme

#### Installation der Batterien in der Basis

- Den Batteriedeckel auf der Rückseite des Thermometers öffnen.
- Zwei AAA-Batterien hineinlegen.
- Den Batteriedeckel schließen.
- Die Umschalttaste POWER in die Position ON bringen.

#### Installation der Batterien im Sensor – Untersetzer des Thermometers

- Den Batteriedeckel auf der Unterseite des Untersetzers öffnen.
- Zwei AAA-Batterien hineinlegen.
- Den Batteriedeckel schließen.
- Die Umschalttaste POWER in die Position ON bringen.

Das Kabel mit der Sonde in die Öffnung des Untersetzers hineinstecken. Das Thermometer ist für die Nutzung bereit.

### 3. Wahl der Fleischsorte

- Indem die Taste MEAT gedrückt wird, kann die Fleischsorte gewählt werden:
  - PORK – SCHWEINEFLEISCH
  - HAMBURGER
  - VEAL – KALBFLEISCH
  - LAMB – HAMMELFLEISCH
  - BEEF – RINDFLEISCH
  - FISH – FISCH
  - CHICKEN – HÜHNCHEN
  - TURKEY – PUTE



#### 4. Wahl der Garstufe

- Indem die Taste TASTE gedrückt wird, kann die Garstufe schrittweise gewählt werden:
- WELL – DURCH
- M WELL – HALBROSA
- MEDIUM – ROSA
- M RARE – LEICHT BLUTIG
- RARE – BLUTIG

Die Garstufe kann je Fleischsorte gewählt werden.

Die unten stehende Tabelle zeigt die empfohlenen Brattemperaturen.

TASTE / MEAT	WELL DURCH	M WELL HALBROSA	MEDIUM ROSA	M RARE LEICHT BLUTIG	RARE BLUTIG
BEEF RINDFLEISCH	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL KALBFLEISCH	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	keine Auswahl
LAMB HAMMELFLEISCH	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	keine Auswahl
HAMBURGER	71 °C 160 °F	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl
PORK SCHWEINEFLEISCH	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	keine Auswahl	keine Auswahl
CHICKEN HÜHNCHEN	79 °C 175 °F	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl
FISH FISCH	58 °C 137 °F	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl
TURKEY PUTE	79 °C 175 °F	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl	keine Auswahl

#### 5. Auswahl der angezeigten Temperatureinheit

Um die gewünschte Temperatureinheit – Grad Celsius oder Fahrenheit (°C/°F) – einzustellen, die Taste MODE drücken.

#### 6. Einschalten der Beleuchtung

Während der Einstellung der Funktionen des Thermometers wird die Beleuchtung eingeschaltet sein.

#### 7. Messung der Temperatur des Fleisches

- Nach Einstellung der Fleischsorte und Garstufe, die Sonde in den dicksten Teil des Fleisches einstecken.
- Die Sonde, ohne sie vom Untersetzer zu trennen, im Fleisch für ca. 15-20 Sekunden eingestochen lassen, um die genaue Temperatur zu ermitteln.
- Die Basis (das Thermometer) kann an den Streifen mittels einer Klammer an der Hinterseite des Thermometers angesteckt werden.
- Wenn das Fleisch die eingestellte Garstufe erreicht, signalisiert das Thermometer dies mit einem Ton und der Beleuchtung des Displays.
- Die Taste MEAT oder TASTE drücken, um den Signalton auszuschalten.
- Die Sonde aus dem Fleisch ziehen.

#### 8. Manuelle Einstellung der gewünschten Temperatur

- Die Taste MODE drücken und ca. 3 Sekunden lang halten bis auf dem Display die Funktion TARGET TEMP zu blinken beginnt.
- Indem die Taste MIN oder SEC gedrückt wird, wird die gewünschte Temperatur eingestellt.
- Die Taste MODE drücken, um die Einstellung zu quittieren.

Anschließend so wie in Punkt „Messung der Temperatur des Fleisches“ fortfahren.

#### 9. Timer

- Um das Abzählen der Zeit einzuschalten/auszuschalten, die Taste S/S drücken.
- Die Taste MIN oder SEC drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen und die Taste S/S drücken, um das Abzählen einzuschalten.
- Wenn der Timer die gewünschte Zeit abgezählt hat, wird der Alarm aktiv. Er kann mit der Taste S/S ausgeschaltet werden.
- Um die Zeit während des Abzählens zu stoppen, die Taste S/S drücken.

- Um den Timer auf Null zu stellen, die Taste CLEAR drücken.

## 10. Ausschalten des Thermometers

- Um die Basis (das Thermometer) auszuschalten, die Umschalttaste POWER in die Position OFF bringen.
- Um den Sensor (die Basis) auszuschalten, die Umschalttaste POWER in die Position OFF bringen.

## 11. ANMERKUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER NUTZUNG DES GERÄTS

- Das Thermometer in den dicksten Teil des Fleisches einstechen.
- Nach Möglichkeit nicht in fette Fleischteile einstechen.
- Das Thermometer nicht in Fleisch einstechen, in dem Knochen sind.
- Das Thermometer (die Basis) nicht in den Backofen / die Räucherammer stecken.
- Die Sonde nicht einer Temperatur aussetzen, die höher ist, als in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Einen ständigen Kontakt der Sonde mit einer Wärmequelle oder Rauch vermeiden, da diese die Sonde beschädigen können.
- Das Thermometer und die Sonde nicht direkt ins Wasser legen und nicht unter einen Wasserstrahl halten.
- Die Sonde des Thermometers nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und das Kabel der Sonde mit einem trockenen Tuch putzen.
- Die Sonde nicht bis zum Ende einstechen, der Abstand zwischen dem gemessenen Produkt und dem Gehäuse des Displays sollte mind. 0,5 cm betragen.
- Das Gerät nicht der Wirkung von starken Vibrationen und mechanischen Belastungen aussetzen.
- Plötzliche, große Temperaturänderungen vermeiden.
- Für die Reinigung des Gehäuses und Displays einen weichen, angefeuchteten Lappen verwenden.
- Das Thermometer ist nicht wasserfest, es sollte weder unter fließendem Wasser noch in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Leere Batterien unverzüglich aus dem Gerät entfernen.

### 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 beigelegten 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 186009, 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](http://www.browin.pl).

## 12. TECHNISCHE DATEN

### Thermometer / Timer

Temperaturmessbereich:	von -50°C bis 300°C (von -58°F bis 572°F)
Toleranz der Temperaturmessung bei einer Temperatur von < 200 °C:	+/- 2°C
Toleranz der Temperaturmessung bei einer Temperatur von > 200 °C:	+/- 5°C
Bereich des Timers:	Max. 99 Min., 59 Sek

### Sensor

Netzabdeckung:	25 m
----------------	------

Frequenzband:	433 Mhz
Länge des Kabels ohne Sonde:	1,4 m
Länge der Sonde:	ca. 18 cm

**Batterien:**

Thermometer: 2 x AAA 1.5V LR03 0150 – nicht im Set enthalten



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
БЕСПРОВОДНОЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

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:**

- Беспроводной термометр для пищевых продуктов (база)
- Датчик - подставка под термометр
- Зонд с проводом
- Руководство по эксплуатации

**2. Запуск**

**Установка батареи в базе**

- Откройте крышку батарейного отсека, расположенного сзади термометра.
- Вставьте две батарейки AAA.
- Закройте крышку батарейного отсека.
- Переведите переключатель POWER в режим ON.

**Установка батареи в датчике - подставке под термометр**

- Откройте крышку батарейного отсека, расположенную снизу подставки.
- Вставьте две батарейки AAA.
- Закройте крышку батарейного отсека.
- Переведите переключатель POWER в режим ON.

Вставьте кабель с зондом в отверстие, находящееся на подставке. Термометр готов к использованию.

**3. Выбор типа мяса**

- Нажав на кнопку MEAT необходимо выбрать тип мяса:
  - PORK – СВИНИНА
  - ГАМБУРГЕР
  - VEAL – ТЕЛЯТИНА
  - LAMB – БАРАНИНА
  - BEEF - ГОВЯДИНА
  - FISH - РЫБА
  - CHICKEN – КУРИЦА
  - TURKEY – ИНДЕЙКА

**4. Выбор степени прожарки**

- Нажав на кнопку TASTE вы можете выбрать степень прожарки:
  - WELL – ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ
  - M WELL – СРЕДНЕПРОЖАРЕННОЕ
  - MEDIUM – НЕМНОГО С КРОВЬЮ
  - M RARE – С КРОВЬЮ ПОЛУСЫРОЕ
  - RARE – СЫРОЕ

Степень прожарки вы можете выбрать в зависимости от типа мяса.

В таблице ниже приведены рекомендуемые температуры жарки.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIEŁĘCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

WYPIECZONE	ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ
ŚREDNIO WYPIECZONE	СРЕДНЕПРОЖАРЕННОЕ
LEKKO KRWISTE	НЕМНОГО С КРОВЬЮ
KRWISTE	С КРОВЬЮ ПОЛУСЫРОЕ
SUROWE	СЫРОЕ
WOŁOWINA	ГОВЯДИНА
CIEŁĘCINA	ТЕЛЯТИНА
BARANINA	БАРАНИНА
HAMBURGER	ГАМБУРГЕР
WIEPRZOWINA	СВИНИНА
KURCZAK	КУРИЦА
RYBA	РЫБА
INDYK	ИНДЕЙКА
BRAK WYBORU	НЕТ ВЫБОРА

## 5. Выбор единиц отображения температуры

Для настройки нужной единицы измерения температуры – градусы Цельсия или Фаренгейта (°C/°F), следует нажать кнопку MODE.

## 6. Включение подсветки

При установке функции термометра подсветка будет включена.

## 7. Измерение температуры мяса

- После установки вида мяса и прожарки, вбейте зонд в самую толстую часть мяса.
- Оставьте зонд (не отсоединяя его от подставки) вбитой в мясо примерно на 15-20 секунд для получения точного измерения температуры.
- Базу (термометр) можно прикрепить к ремню с помощью зажимов, расположенных сзади термометра.
- Когда мясо достигнет установленной степени прожарки, термометр сообщит об этом звуковым сигналом и подсветкой дисплея.
- Нажмите кнопку MEAT или TASTE, чтобы выключить звуковую сигнализацию.
- Выньте зонд из мяса.

## 8. Ручная установка желаемой температуры

- Нажмите и удерживайте (прибл. 3 секунды) кнопку MODE, функция TARGET TEMP начнет мигать на дисплее.
- Нажимая кнопку MIN или SEC установите желаемую температуру.
- Нажмите кнопку MODE для подтверждения.

Затем далее следовать в соответствии с разделом «Измерение температуры мяса»

## 9. Таймер

- Чтобы включить/выключить таймер обратного отсчета времени необходимо нажать кнопку S/S.
- Нажмите кнопку MIN или SEC, чтобы установить требуемое время и нажмите на кнопку S/S, чтобы запустить обратный отсчет.
- Когда Таймер отсчитывает заданное время, включается звуковой сигнал. Его можно отключить кнопкой S/S.

- Чтобы остановить время во время обратного отсчета нажмите кнопку S/S.
- Чтобы сбросить Таймер, нажмите кнопку CLEAR.

## 10.Выключение термометра

- Чтобы отключить базу (термометр), переведите переключатель POWER в положение OFF.
- Чтобы отключить датчик (подставку), переведите переключатель POWER в положение OFF.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- Термометр следует вбивать в самую толстую часть мяса.
- Избегайте вбивания в жирную часть мяса.
- Не вбивайте термометр в мясо, в котором есть кости.
- Не вставляйте термометр (базу) и подставку в духовку / коптильню.
- В духовку / коптильню / гриль и т. д. необходимо вставить зонд и кабель.
- Следует промыть зонд термометра после каждого использования.
- После использования не оставляйте подвешенный зонд на гриле или в духовке.
- Не вкладывайте зонд непосредственно в воду или под струю воды.

## 11.МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не подвергайте устройство воздействию сильных вибраций и механических нагрузок.
- Избегайте резких, значительных изменений температуры (прямого солнечного света, высоких отрицательных температур).
- Для очистки термометра используйте мягкую, слегка увлажненную ткань.
- Термометр не является водонепроницаемым, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Разряженные батарейки немедленно удалите из устройства. Используйте только указанный ниже тип батареек.

### Примечание:

- Не кладите зонд в до температуру выше 300С
- После использования не оставляйте зонд на гриле или в духовке
- Не кладите термометр и зонд непосредственно в воду или под струю воды
- Зонд термометра следует протирать влажной тряпкой после каждого использования, провод датчика следует очищать сухой тканью

### 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12.ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Термометр / Таймер

Диапазон измерения температур: -50°C do 300°C (-58°F do 572°F)  
 Погрешность измерения температуры при +/- 2°C  
 температуре. < 200 °C:

Погрешность измерения температуры при +/- 5°C

температуре. > 200 °C:

Диапазон Таймера:

Макс 99 мин, 59 сек

#### Датчик

Дальность:

25 м

Диапазон частот:

433 МГц

Длина кабеля без зонда:

1,4 м

Длина зонда:

ок. 18 см

#### Батарейки:

Термометр:

2 x AAA 1,5 В (не входят в комплект)

Датчик:

2 x AAA 1,5 В (не входят в комплект)



## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA BELAIDIS MAISTO TERMOMETRAS

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:

- Belaidis maisto termometras (pagrindas)
- Termometro daviklis-laikiklis
- Zondas su laidu
- Naudojimo instrukcija

### 2. Veikimo pradžia

#### Baterijų įdėjimas į pagrindą

- Atidarykite baterijų skyrelio dangtį termometro užpakalinėje pusėje.
- Įdėkite dvi AAA baterijas.
- Uždarykite baterijų skyrelio dangtį.
- POWER jungiklį nustatykite į ON (įjungti) padėtį.

#### Baterijų įdėjimas į termometro daviklį-laikiklį

- Atidarykite baterijų skyrelio dangtį laikiklio apačioje.
- Įdėkite dvi AAA baterijas.
- Uždarykite baterijų skyrelio dangtį.
- POWER jungiklį nustatykite į ON (įjungti) padėtį.

Įkiškite laidą su zondą į laikiklyje esančią angą. Termometras paruoštas naudoti.

### 3. Mėsos rūšies nustatymas

- Paspauskite MEAT (mėsa) mygtuką ir nustatykite mėsos rūšį:
  - PORK – KIAULIENA
  - HAMBURGER – MĖSAINIS
  - VEAL – VERŠIENA
  - LAMB – AVIENA
  - BEEF – JAUTIENA
  - FISH – ŽUVIS
  - CHICKEN – VIŠTIENA
  - TURKEY – KALAKUTIENA

### 4. Paruošimo lygio nustatymas

- Spausdami TASTE mygtuką, galite nustatyti atitinkamą paruošimo lygį:
  - WELL – IŠKEPĘS
  - M WELL – VIDUTINIŠKAI IŠKEPĘS
  - MEDIUM – ŠVELNIAI KRAUJINGAS

- M RARE – KRAUJINGAS
- RARE – ŽALIAS

Paruošimo lygį galite nustatyti, atsižvelgdami į mėsos rūšį.

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyta rekomenduojama ruošimo temperatūra.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIELEČINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

WYPIECZONE	IŠKEPEŠ
ŚREDNIO WYPIECZONE	VIDUTINIŠKAI IŠKEPEŠ
LEKKO KRWISTE	ŠVELNIAI KRAUJINGAS
KRWISTE	KRAUJINGAS
SUROWE	ŽALIAS
WOŁOWINA	JAUTIENA
CIELEČINA	VERŠIENA
BARANINA	AVIENA
HAMBURGER	MĖSAINIS
WIEPRZOWINA	KIAULIENA
KURCZAK	VIŠTIENA
RYBA	ŽUVIS
INDYK	KALAKUTIENA
BRAK WYBORU	NEPASIRINKTA

### 5. Temperatūros skalės nustatymas

Norėdami nustatyti pageidaujamą temperatūros skalę – Celsijaus arba farenheito (°C / °F), spauskite MODE mygtuką.

### 6. Apšvietimo įjungimas

Termometro funkcijų nustatymo metu bus įjungtas apšvietimas.

### 7. Mėsos temperatūros matavimas

- Nustatę mėsos rūšį ir mėsą iškepę, įdurkite zondą į stambiausią mėsos gabalo vietą.
- Palikite zondą (neatjungdami jo nuo laikiklio) įdurtą į mėsą 15–20 sekundžių, kad temperatūros reikšmė būtų kuo tikslesnė.
- Pagrindą (termometrą) galite prisegti prie dirželio segtuku, kuris yra termometro užpakalinėje pusėje.
- Kai mėsa iškeps iki nustatyto paruošimo lygio, termometras apie tai praneš garsiniu signalu ir ekrane užsidegusia šviesele.
- Paspauskite MEAT arba TASTE mygtuką ir išjunkite garso signalą.
- Ištraukite zondą iš mėsos.

### 8. Temperatūros nustatymas ranka

- Paspauskite ir palaikykite (apie 3 sekundes) paspaustą MODE mygtuką – ekrane pradės mirksėti TARGET TEMP funkcija.
- Tada spausdami MIN arba SEC mygtuką nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
- MODE mygtuku patvirtinkite nustatymą.

Toliau atlikite punkte „Mėsos temperatūros matavimas“ nurodytus veiksmus.

### 9. Laikmatis

- Norėdami įjungti / išjungti laikmatį, paspauskite S/S mygtuką.
- Paspauskite MIN arba SEC mygtuką, nustatykite pageidaujamą laiką, tada paspauskite S/S mygtuką, kad įsijungtų laikmatis.
- Laikmačiui pasiekus nustatytą laiką, įsijungs garso signalas. Jį galite išjungti S/S mygtuku.
- Jei norite laiką sustabdyti jo skaičiavimo metu, paspauskite S/S mygtuką.
- Jei norite laikmatį nustatyti į nulinę padėtį, paspauskite CLEAR mygtuką.

## 10. Termometro išjungimas

- Norėdami išjungti pagrindą (termometrą), POWER jungiklį perjunkite į OFF (išjungti) padėtį.
- Norėdami išjungti daviklį (laikiklį), POWER jungiklį perjunkite į OFF (išjungti) padėtį.

## NAUDOJIMO PASTABOS

- Termometrą durkite į stambiausią mėsos gabalo vietą.
- Stenkitės nedurti į riebias mėsos dalis.
- Nedurkite termometro į mėsą, jei joje yra kaulų.
- Nedėkite termometro (pagrindo) ar laikiklio į orkaitę / rūkyklą.
- Į orkaitę / rūkyklą / kepsninę ir kt. dedamas zondas ir laidas.
- Po kiekvieno naudojimo termometro zondą nuplaukite.
- Baigę naudoti zondą, nepalikite jo pakabinto ant kepsninės ar orkaitėje.
- Nemerkite zondo tiesiogiai vandenyje ir nekiškite į vandens srovę.

## 11. ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Saugokite įrenginį nuo stipraus vibravimo ir mechaninių krūvių.
- Saugokite įrenginį nuo staigių ir didelių temperatūros svyravimų (tiesioginių saulės spindulių, didelių šalčių).
- Termometrą valykite minkštu, šiek tiek sudrėkintu skudurėliu.
- Termometras nėra atsparus vandeniui, todėl neplaukite jo vandens srove ar indų plovimo mašinoje.
- Išsekusias baterijas nedelsdami išimkite iš įrenginio. Naudokite tik toliau nurodyto tipo baterijas.


### Pastaba.

- Nenaudokite zondo aukštesnėje kaip 300 °C temperatūroje.
- Baigę naudoti zondą, nepalikite jo kepsninėje ar orkaitėje.
- Nemerkite termometro ir zondo tiesiogiai vandenyje ir nekiškite į vandens srovę.
- Po kiekvieno naudojimo termometro zondą nuvalykite drėgnu skudurėliu, zondo laidą nuvalykite sausu skudurėliu.

### 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 paruoštose 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 ženklą įrenginys, 186009 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](http://www.browin.pl)

## 12. TECHNINIAI DUOMENYS

### Termometras / Laikmatis

Temperatūros matavimo diapazonas:	nuo -50 °C iki 300 °C (nuo -58 °F iki 572 °F)
Temperatūros matavimo paklaida, kai temperatūra < 200 °C :	+/- 2 °C
Temperatūros matavimo paklaida, kai temperatūra > 200 °C :	+/- 5 °C
Laikmačio diapazonas:	Daugiausia reikšmė 99 min, mažiausia reikšmė 59 sekundės



**Daviklis:**

Nuotolis:	25 m
Dažnio juosta:	433 MHz
Laido bez zondo ilgis:	1,4 m
Zondo ilgis:	apie 18 cm

**Baterijas:**

Termometras:	2 x AAA 1,5 V LR03 (nepridedamos)
Daviklis:	2 x AAA 1,5 V LR03 (nepridedamos)

**APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA  
BEZVADU PĀRTIKAS TERMOMETRS**

Šī 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**

- Bezvadu pārtikas termometrs (bāze)
- Sensors - termometra paliktnis
- Zonde ar kabeli
- Apkalpošanas instrukcija

**2. Iedarbināšana****Akumulatora uzstādīšana pamatnē**

- Atveriet termometra aizmugurē esošo akumulatora pārsegu.
- Ievietojiet divas AAA baterijas.
- Aizveriet akumulatora vāciņu.
- POWER slēdzi iestatiet uz ON.

**Akumulatora uzstādīšana sensorā – termometra pamatnē**

- Atveriet akumulatora vāciņu statīva apakšā.
- Ievietojiet divas AAA baterijas.
- Aizveriet akumulatora vāciņu.
- POWER slēdzi iestatiet uz ON.

Ievietojiet kabeli ar zondi atverē, kas atrodas pamatnē. Termometrs ir gatavs lietošanai.

**3. Gaļas veida izvēle**

- Nospiediet pogu MEAT un izvēlieties gaļas veidu:
  - PORK – CŪKGAĻA
  - HAMBURGER – HAMBURGERS
  - VEAL – TEĻA GAĻA
  - LAMB – JĒRGAĻA
  - BEEF – LIELLOPU GAĻA
  - FISH – ZIVS
  - CHICKEN – VISTA
  - TURKEY – TĪTARS

**4. Cepšanas veida izvēle**

- Nospiežot pogu TASTE, var izvēlēties cepšanas veidu:
  - WELL – IZCEPTA
  - M WELL – VIDĒJI IZCEPTA
  - MEDIUM – VIEGLI ASIŅAINA
  - M RARE – ASIŅAINA
  - RARE – SVAIGA

Cepšanas veidu var izvēlēties atkarībā no gaļas veida.

Tālāk redzamajā tabulā ir ieteicamās cepšanas temperatūras.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIEŁĘCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

WYPIECZONE	IZCEPTA
ŚREDNIO WYPIECZONE	VIDĒJI IZCEPTA
LEKKO KRWISTE	VIEGLI ASIŅAINA
KRWISTE	ASIŅAINA
SUROWE	SVAIGA
WOŁOWINA	LIELLOPU GAĻA
CIEŁĘCINA	TEĻA GAĻA
BARANINA	JĒRGAĻA
HAMBURGER	HAMBURGERS
WIEPRZOWINA	CŪKGAĻA
KURCZAK	VISTA
RYBA	ZIVS
INDYK	TĪTARS
BRAK WYBORU	NAV IZVĒLES

## 5. Parādāmās temperatūras vienības izvēle

Lai iestatītu vēlamā temperatūras vienību - grādus pēc Celsija vai Fahrenheita (°C/°F), nospiediet MODE pogu.

## 6. Apgaismojuma ieslēgšana

Iestatot termometra funkciju, apgaismojums tiks ieslēgts.

## 7. Gaļas temperatūras mērīšana

- Pēc gaļas un cepšanas veida iestatīšanas ievietojiet zondi gaļas biezākajā daļā.
- Lai iegūtu precīzu temperatūras rādījumu, atstājiet gaļā ievadīto zondi (neatvienojot no statīva) apmēram 15-20 sekundes.
- Bāzi (termometru) var piestiprināt pie siksniņas, izmantojot klipsi termometra aizmugurē.
- Kad gaļa sasniegs iestatīto gatavošanas veidu, termometrs signalizēs ar skaņu un displeja apgaismojumu.
- Nospiediet taustiņu MEAT vai TASTE, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Izņemiet zondi no gaļas.

## 8. Manuāla vēlamās temperatūras iestatīšana

- Nospiediet un aptuveni 3 sekundes turiet nospiektu MODE taustiņu, displejā sāks mirgot TARGET TEMP funkcija.
- Nospiediet taustiņu MIN vai SEC, lai iestatītu vēlamā temperatūru.
- Nospiediet pogu MODE, lai apstiprinātu iestatījumu.

Pēc tam rīkojieties saskaņā ar sadaļu "Gaļas temperatūras mērīšana".

## 9. Taimeris

- Lai ieslēgtu/izslēgtu laika skaitīšanu, nospiediet pogu S/S.
- Nospiediet taustiņu MIN vai SEC, lai iestatītu vēlamā laiku, un nospiediet S/S pogu, lai sāktu laika atskaitīšanu.
- Kad taimeris atskaitīs iestatīto laiku, atskanēs signāls. To var izslēgt, izmantojot pogu S/S.
- Lai apturētu laika atskaitīšanas laikā, nospiediet pogu S/S.
- Lai atjaunotu taimeri, nospiediet taustiņu CLEAR.

## 10. Termometra izslēgšana

- Lai izslēgtu bāzi (termometru), iestatiet pārslēgu POWER pozīcijā OFF.
- Lai izslēgtu sensoru (pamatni), iestatiet pārslēgu POWER pozīcijā OFF.

## PIEZĪMES PAR LIETOŠANU

- Termometrs jāievada gaļas biezākajā daļā.
- Izvairieties no ievadīšanas gaļas tauku daļās.
- Neievadīt termometru gaļā, kurā ir kauli.
- Neievietojiet termometru (bāzi) vai pamatni krāsnī/kūpinātavā.
- Krāsnī / kūpināšanas kamerā / grilā utml. jāievieto zonde vai kabelis.
- Pēc katras lietošanas nomazgājiet termometra zondi.
- Pēc lietošanas neatstājiet zondi uz grila vai cepeškrāsnī.
- Nenovietojiet zondi tieši ūdenī vai zem ūdens strūklas.

## 11. PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

- Nepakļaujiet ierīci spēcīgām vibrācijām un mehāniskām slodzēm.
- Izvairieties no pēkšņām, ievērojamām temperatūras izmaiņām (tiešas saules gaismas, augstas temperatūras).
- Termometra tīrīšanai izmantojiet mīkstu, viegli samitrinātu drāniņu.
- Termometrs nav ūdensizturīgs, nemazgājiet to zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamā mašīnā.
- Izlietotās baterijas nekavējoties izņemiet no ierīces. Izmantojiet tikai tālāk norādīto bateriju veidu.

### Uzmanību!

- Neievietojiet zondi temperatūrā virs 300°C
- Pēc lietošanas neatstājiet zondi uz grila vai cepeškrāsnī
- Neievietojiet termometru un zondi tieši ūdenī vai zem ūdens strūklas
- Pēc katras lietošanas notīriet termometra zondi ar mitru drānu, zondes vadu notīriet ar sausu drānu

### Uzmanību!

Ikviena māsasaimniecība 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 konteiners 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 otrreizējai 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12. TEHNISKIE DATI

### Termometrs / Taimeris

Temperatūras mērīšanas diapazons:	-50°C līdz 300°C (-58°F līdz 572°F)
Temperatūras mērījumu tolerance pie temperatūras < 200 °C:	+/- 2°C
Temperatūras mērījumu tolerance pie temperatūras > 200 °C:	+/- 5°C
Taimera diapazons:	Maksimāli 99 min, 59 sek

### Sensors

Diapazons:	25 m
Frekvenču josla:	433 Mhz
Vada garums bez zondes:	1,4 m
Zondes garums:	apm. 18 cm

## Baterijas

Termometers: 2 x AAA 1,5V LR03 – nav komplektā

Sensors: 2 x AAA 1,5V LR03 – nav komplektā



## KASUTUSJUHEND JUHTMEVABA TOIDUTERMOMEETER

Käesolev 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:

- Juhtmevaba toidutermomeeter (baas)
- Andur – termomeetri alus
- Sond koos kaabliga
- Kasutusjuhend

### 2. Käivitamine

#### Patareide paigaldamine baasi

- Avage patareipesa kaas, mis asub termomeetri tagaküljel.
- Paigaldage kaks AAA patareid.
- Sulgege patareipesa kaas.
- Lülitage lüliti POWER režiimi ON.

#### Patareide paigaldamine anduris – termomeetri aluses.

- Avage patareipesa kaas, mis asub aluse all.
- Paigaldage kaks AAA patareid.
- Sulgege patareipesa kaas.
- Lülitage lüliti POWER režiimi ON.

Pange sondiga kaabel alusel olevasse avasse. Termomeeter on tööks valmis.

### 3. Lihaliigi valimine

- Vajutades nupule MEAT, valite lihaliigi:
  - PORK – SEALIHA
  - HAMBURGER – HAMBURGER
  - VEAL – VASIKALIHA
  - LAMB – LAMBALIHA
  - BEEF- VEISELIHA
  - FISH – KALA
  - CHICKEN – KANA
  - TURKEY – KALKUN

### 4. Valmimisastmete valimine

- Vajutades järgemööda nupule TASTE, saab valida valmimisastme:
  - WELL – KÜPSETATUD
  - M WELL – KESKMISELT KÜPSETATUD
  - MEDIUM – KERGELT VERINE
  - M RARE – VERINE
  - RARE – TOORES

Valmimisastme saab valida sõltuvalt lihaliigist.

Allpool esitatud tabelis on esitatud soovituslikud küpsetamistemperatuurid.

LIHA	WELL KÜPSETATUD	M WELL KESKMISELT KÜPSETATUD	MEDIUM KERGELT VERINE	M RARE VERINE	RARE TOORES
BEEF <b>VEISELIHA</b>	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	60°C 140°F
VEAL <b>VASIKALIHA</b>	76°C 170°F	71°C 160°F	62°C 165°F	60°C 140°F	Valikut ei ole
LAMB <b>LAMBALIHA</b>	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	Valikut ei ole
HAMBURGER <b>HAMBURGER</b>	71°C 160°F	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole
PORK <b>SEALIHA</b>	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	Valikut ei ole	Valikut ei ole
CHICKEN <b>KANA</b>	79°C 175°F	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole
FISH <b>KALA</b>	58°C 137°F	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole
TURKEY <b>KALKUN</b>	79°C 175°F	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole	Valikut ei ole

## 5. Temperatuurinäidu mõõtühiku valimine

Soovitud temperatuuri mõõtühiku seadistamiseks – Celsiuse või Fahrenheiti kraadid (°C/°F) – tuleb vajutada nupule MODE.

## 6. Valgustuse sisselülitamine

Termomeetri funktsioonide seadistamisel on termomeetri valgustus sisse lülitatud.

## 7. Liha temperatuuri mõõtmine

- Torgake pärast lihaliigi ja selle valmimisastme valimist sond liha kõige paksemasse kohta.
- Jätke sond (seda alusest lahti ühendamata) liha sisse torgatuna 15-20 sekundi jooksul täpse temperatuurinäidu saamise eesmärgil.
- Baas (termomeeter) tuleb kinnitada rihma külge termomeetri tagaküljel asuva klambri abil.
- Kui liha saavutab kindlaksmääratud valmimisastme, siis annab termomeeter sellest märku helisignaali ja ekraani valgustusega.
- Vajutage nupule MEAT või TASTE, et helisignalisatsioon sisse lülitada.
- Võtke sond lihast välja.

## 8. Soovitud temperatuuri käsitsi seadistamine

- Vajutage ja hoidke all (3 sekundi jooksul) nuppu MODE, funktsioon TARGET TEMP hakkab tablool vilkuma.
- Vajutage nupule MIN või SEC, et seadistada soovitud temperatuur.
- Vajutage nupule MODE, et kinnitada seadistus.

Järgnevalt tehke nii nagu on kirjeldatud punktis „Liha temperatuuri mõõtmine”

## 9. Taimer

- Ajaarvestuse sisse-/väljalülitamiseks tuleb vajutada nupule S/S.
- Vajutage nupule MIN või SEC, et seadistada soovitud aeg, seejärel vajutage nupule S/S, et ajaarvestus sisse lülitada.
- 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 nupule CLEAR.

## 10. Termomeetri väljalülitamine

- Baasi (termomeetri) väljalülitamiseks tuleb seada lüliti POWER asendisse OFF.
- Anduri (valgustuse) väljalülitamiseks tuleb seada lüliti POWER asendisse OFF.

## 11. 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 tabloo puhastamiseks pehmet, kergelt niisutatud salvrätikut.
- Termomeeter ei ole niiskuskindel, ärge peske seda voolava vee all või nõudepesumasinas.
- Tühjenenud patareid tuleb seadmest koheselt välja võtta.

### 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 186009 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. Deklaratsiooni täistekst on kättesaadav Internetis aadressil [www.browin.pl](http://www.browin.pl).

## 12. TEHNILISED ANDMED

### Termomeeter / Taimer

Temperatuuri mõõtepiirkond:	-50°C kuni 300°C (-58°F kuni 572°F)
Mõõteviga temperatuuri korral <200 °C:	+/- 2°C
Mõõteviga temperatuuri korral >200 °C:	+/- 5°C
Taimeri tööpiirkond:	Maks 99 min, 59 s

### Andur:

Leviala:	25 m
Sagedusala:	433 MHz
Kaabli pikkus ilma sondita:	1,4 m
Sondi pikkus:	Ligikaudu 18 cm

### Patareid:

Termomeeter:	2 x AAA 1.5V LR03 – ei ole komplektis
Andur:	2 x AAA 1.5V LR03 – ei ole komplektis



## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE TERMOMETRU FĂRĂ FIR PENTRU ALIMENTE

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 fără fir pentru alimente (bază)
- Senzor - bază pentru termometru

- Sondă cu cablu
- Instrucțiuni de utilizare

## 2. Pornirea

### Instalația bateriei în bază

- Deschideți capacul bateriei din spatele termometrului.
- Introduceți două baterii AAA.
- Închideți capacul bateriilor.
- Mutați comutatorul POWER în modul poziția ON.

### Instalarea bateriei în senzor - baza pentru termometru

- Deschideți capacul bateriei din spatele bazei.
- Introduceți două baterii AAA.
- Închideți capacul bateriilor.
- Mutați comutatorul POWER în modul poziția ON.

Introduceți cablul cu sonda în orificiul care de află în bază. Termometrul este gata de utilizare.

## 3. Alegerea tipului de carne

- Apăsăți butonul MEAT și alegeți tipul de carne:
- PORC – PORK
- HAMBURGER
- VIȚEL – VEAL
- MIEL – LAMB
- VITĂ - BEEF
- PEȘTE - FISH
- PUI – CHICKEN
- CURCAN – TURKEY

## 4. Alegerea tipului de coacere

- Apăsăți butonul TASTE și alegeți tipul de coacere:
- COPT – WELL
- MEDIU COPT – M WELL
- UȘOR SÂNGEROS – MEDIUM
- SÂNGEROS – M RARE
- CRUD – RARE

Tipul de coacere poate fi selectat în funcție de tipul cărnii.

Tabelul de mai jos conține temperaturile de coacere recomandate.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIELEĆCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

WYPIECZONE	COPT
ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIU COPT
LEKKO KRWISTE	UȘOR SÂNGEROS
KRWISTE	SÂNGEROS
SUROWE	CRUD
WOŁOWINA	VITĂ
CIELEĆCINA	VIȚEL

BARANINA	MIEL
HAMBURGER	HAMBURGER
WIEPRZOWINA	PORC
KURCZAK	PUI
RYBA	PEȘTE
INDYK	CURCAN
BRAK WYBORU	NICI O ALEGERE

### 5. Selectarea unității de redare a temperaturii

Pentru a seta unitatea de temperatură dorită - rade Celsius sau Fahrenheit (°C/°F), apăsați butonul MODE.

### 6. Pornirea luminii de fundal

La setarea funcției termometrului, lumina de fundal va fi aprinsă.

### 7. Măsurarea temperaturii cărnii

- După setarea tipului de carne și a coacerii, introduceți sonda în cea mai groasă parte a cărnii.
- Lăsați sonda (fără a o detașa de la bază) introdusă în carne timp de aproximativ 15-20 de secunde pentru a obține o citire exactă a temperaturii.
- Baza (termometrul) poate fi atașat la centură folosind o clemă aflată pe spatele termometrului.
- Când carnea atinge tipul de gătit setat, termometrul îl va semnaliza acest fapt printr-un semnal sonor și iluminarea ecranului.
- Apăsați tasta MEAT sau TASTE pentru a opri semnalul sonor.
- Scoateți sonda din carne.

### 8. Setarea manuală a temperaturii dorite

- Apăsați și țineți apăsat (timp de aproximativ 3 secunde) tasta MODE, funcția TARGET TEMP va clipi pe afișaj.
- Apăsați butonul MIN sau SEC pentru a seta temperatura dorită.
- Apăsați butonul MODE pentru a confirma setarea.

Apoi procedați în conformitate cu secțiunea "Măsurarea temperaturii cărnii"

### 9. Temporizator

- Pentru a activa / dezactiva numărătoarea inversă, apăsați butonul S/S.
- Apăsați butonul MIN sau SEC pentru a seta ora dorită și apăsați butonul S/S pentru a porni numărătoarea inversă.
- 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 reseta temporizatorul, apăsați butonul CLEAR.

### 10. Oprirea termometrului

- Pentru a opri baza (termometrul), setați comutatorul POWER în poziția OFF.
- Pentru a opri senzorul (baza), setați comutatorul POWER în poziția OFF.

### RECOMANDĂRI PRIVIND MODUL DE UTILIZARE:

- Termometrul ar trebui să fie introdus în cea mai groasă parte a cărnii.
- Evitați introducerea în părțile grase din carne.
- Nu introduceți termometrul în carnea cu oase.
- Nu introduceți termometrul (baza) sau suportul în cuptor /afumătoare.
- În cuptor /afumătoare / grătar trebuie introdusă sonda și cablul.
- Sonda termometrului trebuie spălată după fiecare utilizare.
- După terminarea utilizării nu lăsați sonda suspendată pe grătar sau în cuptor.
- Nu introduceți sonda nemijlocit în apă sau sub un jet de apă.

### 11. MĂSURI DE PRECAUȚIE:

- Nu expuneți dispozitivul la vibrații puternice și sarcini mecanice.
- Evitați schimbările bruște semnificative de temperatură (lumina directă a soarelui, temperaturi negative ridicate).
- Utilizați o cârpă moale, ușor umezită pentru a curăța termometrul.
- 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. Utilizați numai tipul de baterii specificat mai jos.



**Atenție:**

- Nu introduceți sonda la o temperatură mai mare de 300°C
- După utilizare, nu lăsați sonda pe grătar sau în cuptor
- Nu introduceți termometrul și sonda direct în apă sau sub un jet de apă
- Curățați sonda termometrului cu o cârpă umedă după fiecare utilizare, curățați firul sondei cu o cârpă uscată

**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.



Simbolul 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

**12. DATE TEHNICE****Termometru / Temporizator**

Intervalul de măsurare a temperaturii:	-50°C până la 300°C (-58°F până la 572°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.

**Senzorul**

Arie de acoperire:	25m
Banda de frecvență:	433Mhz
Lungimea cablului fără sondă:	1,4m
Lungimea sondei:	aprox. 18 cm

**Baterii:**

Termometru:	2 x AAA 1.5V LR03 – nu sunt incluse în set
Senzor:	2 x AAA 1.5V LR03 – nu sunt incluse în set

**NÁVOD K OBSLUZE  
BEZDRÁTOVÝ POTRAVINÁŘSKÝ TEPLOMĚR**

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:**

- Bezdrátový potravinářský teploměr (stanice)

- Senzor – podložka pod teploměr
- Sonda s kabelem
- Návod k obsluze

## 2. Start

### Založení baterií ve stanici

- Odklopte kryt prostoru pro baterie na zadní straně teploměru
- Vložte 2 baterie AAA.
- Zavřete kryt prostoru pro baterie.
- Přepněte vypínač POWER do polohy ON.

### Založení baterií v senzoru – podložce pod teploměr

- Odklopte kryt prostoru pro baterie na základně podložky.
- Vložte 2 baterie AAA.
- Zavřete kryt prostoru pro baterie.
- Přepněte vypínač POWER do polohy ON.

Vložte kabel se sondou do otvoru v podložce. Teploměr je připraven k použití.

## 3. Výběr druhu masa

- Tlačítkem MEAT vyberte druh masa:
  - PORK – VEPŘOVÉ
  - HAMBURGER
  - VEAL – TELECÍ
  - LAMB – SKOPOVÉ
  - BEEF- HOVĚZÍ
  - FISH - RYBÍ
  - CHICKEN – KUŘECÍ
  - TURKEY – KRŮTÍ

## 4. Volba stupně propečení

- Tlačítkem TASTE můžete postupně zvolit stupeň propečení:
  - WELL – PROPEČENÉ
  - M WELL – STŘEDNĚ PROPEČENÉ
  - MEDIUM – LEHCE KRVAVÉ
  - M RARE – KRVAVÉ
  - RARE – SYHROVÉ

Stupeň propečení lze zvolit podle druhu masa.

V následující tabulce jsou uvedeny doporučené teploty pečení.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIEŁĘCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

## 5. Volba jednotky zobrazení teploty

Pro zobrazené požadované jednotky teploty – stupně Celsia nebo Fahrenheita (°C/°F) stiskněte tlačítko MODE.

## 6. Zapnutí podsvícení

Během nastavování funkcí teploměru bude podsvícení zapnuto.

## 7. Měření teploty masa

- Po nastavení druhu masa a propečení zapíchněte sondu do nejtlustější části masa.
- Ponechte sondu (neustále připojenou k podložce) zapíchnutou do masa přibližně 15-20 sekund pro získání přesného změření teploty.
- Stanice (teploměr) se dá připnout k pásku na sponu umístěnou na zadní straně teploměru.
- Když maso dosáhne nastavený stupeň propečení, teploměr to oznámí akusticky a rovněž podsvícením displeje.
- Pro vypnutí zvukové signalizace stiskněte tlačítko MEAT nebo TASTE.
- Vyjměte sondu z masa.

## 8. Ruční nastavení požadované teploty

- Stiskněte a přidržte (přibližně 3 sekundy) tlačítko MODE, na displeji začne blikat funkce TARGET TEMP.
- Tlačítkem MIN nebo SEC nastavte požadovanou teplotu.
- Stiskněte tlačítko MODE pro potvrzení nastavení.

Dále postupujte shodně s bodem „Měření teploty masa“

## 9. Timer

- Pro zapnutí odpočítávání času stiskněte tlačítko S/S.
- Pro nastavení požadovaného času stiskněte tlačítko MIN nebo SEC, pro zahájení odpočítávání 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 tlačítko CLEAR.

## 10. Vypínání teploměru

- Pro vypnutí stanice (teploměru) přesuňte přepínač POWER do polohy OFF.
- Pro vypnutí senzoru (podložky) přesuňte přepínač POWER do polohy OFF.

## 11. 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.

### 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12. TECHNICKÉ ÚDAJE

### Teploměr / Timer

Rozsah měření teploty:	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Tolerance měření teploty v teplotách < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerance měření teploty v teplotách > 200 °C :	+/- 5°C
Rozmezí Timeru:	Max 99min, 59sek

### Senzor

Dosah:	25m
Frekvenční pásmo:	433Mhz
Délka kabelu bez sondy:	1,4m
Délka sondy:	ok. 18 cm

### Baterie:

Teploměr:	2 x AAA 1.5V LR03 – nejsou součástí sestavy
Senzor:	2 x AAA 1.5V LR03 – nejsou součástí sestavy



## NÁVOD NA POUŽITIE DIGITÁLNY KUCHYNSKÝ TEPLOMER

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 (základný prvok)
- Senzor – podstavec na teplomer
- Sondy s káblom
- Návod na obsluhu

### 2. Uvedenie do prevádzky

#### Batérie v teplomere

- Otvorte krytku batérií vzadu teplomeru.
- Vložte 2 batérie AAA.
- Zatvorte krytku batérií.
- Presuňte prepínač POWER na polohu ON.

#### Batérie v senzore – podstavci

- Otvorte krytku batérií na spodku podstavca.
- Vložte 2 batérie AAA.
- Zatvorte krytku batérií.
- Presuňte prepínač POWER na polohu ON.

Vložte kábel so sondou do otvoru, ktorý sa nachádza v podstavci. Môžete už používať teplomer.

### 3. Voľba druhu mäsa

- Pomocou tlačidla MEAT môžete zvoliť druh prepečenia:
  - PORK – bravčové
  - HAMBURGER
  - VEAL – teliac
  - LAMB – baranie

- BEEF- hovädzie
- FISH - rybie
- CHICKEN – kuracie
- TURKEY – morčacie

#### 4. Voľba stupňa prepečenia

- Pomocou tlačidla TASTE môžete zvoliť druh prepečenia:
- WELL – Prepečené
- M WELL – viac prepečené
- MEDIUM – stredne prepečené
- M RARE – mierne prepečené
- RARE – mierne opečené

Stupeň prepečenia môžete zvoliť v závislosti od druhu mäsa.

Uvedená tabuľka obsahuje odporúčané teploty pečenia.

STUPEŇ/MÄSO	WELL – Prepečené	M WELL – viac prepečené	MEDIUM – stredne prepečené	M RARE – mierne prepečené	RARE – mierne opečené
BEEF- hovädzie	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	60°C 140°F
VEAL – teliace	76°C 170°F	71°C 160°F	62°C 145°F	60°C 140°F	žiadne
LAMB – baranie	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	žiadne
HAMBURGER	71°C 160°F	žiadne	žiadne	žiadne	žiadne
PORK – bravčové	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	žiadne	žiadne
CHICKEN – kuracie	79°C 137°F	žiadne	žiadne	žiadne	žiadne
FISH - rybie	58°C 175°F	žiadne	žiadne	žiadne	žiadne
TURKEY – morčacie	79°C 175°F	žiadne	žiadne	žiadne	žiadne

#### 5. Voľba jednotky zobrazovania teploty

Pre nastavenie požadovanej jednotky teploty – stupňov Celzia alebo Fahrenheita (°C/°F) stlačte tlačidlo MODE.

#### 6. Zapnutie osvetlenia

Počas nastavovania funkcií teplomeru osvetlenie bude zapnuté.

#### 7. Meranie teploty mäsa

- Po nastavení druhu mäsa a stupňa prepečenia vpichnete sondu do najhrubšej časti mäsa.
- Nechajte sondu (napojenú na podstavec) vpichnutú do mäsa cca 15-20 sekúnd, aby ste získali presný výsledok merania teploty.
- Hlavný prvok (teplomer) môžete pripnúť na opasok pomocou sponky vzadu teplomeru.
- Ak mäso dosiahne nastavený druh prepečenia, teplomer začne zvučať a svietiť.
- Stlačte tlačidlo MEAT alebo TASTE pre vypnutie zvuku.
- Vytiahnite sondu z mäsa.

#### 8. Ručné nastavenie požadovanej teploty

- Stlačte a pridržte stlačené (cca 3 sekundy) tlačidlo MODE, až na displeji funkcia TARGET TEMP začne blikať.
- Pomocou tlačidiel MIN alebo SEC nastavte požadovanú teplotu.
- Stlačíte tlačidlo MODE pre potvrdenie nastavení.

Ďalej postupujte podľa návodu uvedeného v bode „Meranie teploty mäsa”.

#### 9. Časovač

- Pre zapnutie/vypnutie odčítania času stlačte tlačidlo S/S.
- Stlačte tlačidlo MIN alebo SEC pre nastavenie požadovaného času, ďalej stlačte tlačidlo S/S pre začatie odčítania.

- 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 tlačidlo CLEAR.

## 10. Vypnutie teplomeru

- Pre vypnutie hlavného prvku (teplomeru) presuňte spínač POWER na polohu OFF.
- Pre vypnutie senzoru (podstavca) presuňte spínač POWER na polohu OFF.

## 11. UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A NÁVODY NA POUŽITIE

- Teplomer vpichnete do najhrubšej časti mäsa.
- Ak je to možné, nevpichujte teplomer do mastných častí 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 vyčistite po každom použití len vlhkou utierkou, a kábel vyčistite 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 čistite 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.

### 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 obecnej 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12. TECHNICKÉ ÚDAJE

### Teplomer / Časovač

Rozsah merania teploty:	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Tolerancia merania teploty pri < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerancia merania teploty pri > 200 °C :	+/- 5°C
Rozsah Časovača:	Max 99min, 59sek

### Senzor

Dosah:	25m
Frekvencia:	433Mhz
Dĺžka kábla bez sondy:	1,4m
Dĺžka sondy:	cca 18 cm

### Batérie:

Teplomer:	2 x AAA 1.5V LR03 – nie je súčasťou dodávky
Senzor:	2 x AAA 1.5V LR03 – nie je súčasťou dodávky



## NOTICE D'UTILISATION THERMOMETRE ALIMENTAIRE SANS FIL

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 alimentaire sans fil (base)
- Capteur - support de thermomètre
- Sonde filaire
- Notice d'utilisation

### 2. Mise en service

#### Installation de la pile dans la base

- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles à l'arrière du thermomètre.
- Insérez deux piles AAA.
- Fermez le couvercle.
- Réglez le commutateur POWER sur ON.

#### Installation de la pile dans le capteur - support de thermomètre

- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles au fond du support.
- Insérez deux piles AAA.
- Fermez le couvercle.
- Réglez le commutateur POWER sur ON.

Insérez le fil avec la sonde dans le trou de la base. L'appareil est prêt à l'emploi.

### 3. Choix du type de viande

- Appuyez sur MEAT pour sélectionner le type de viande:
- PORK – PORC
- HAMBURGER
- VEAL – VEAU
- LAMB – AGNEAU
- BEEF- BOEUF
- FISH - POISSON
- CHICKEN – POULET
- TURKEY – DINDE

### 4. Choix du type de cuisson

- En appuyant sur la touche TASTE, vous pouvez sélectionner le type de cuisson:
- WELL – BIEN CUIT
- M WELL – À POINT
- MEDIUM – SAIGNANT
- M RARE – BLEU
- RARE – TRÈS BLEU

Le type de cuisson peut être sélectionné en fonction du type de viande.

Le tableau suivant contient les températures de cuisson recommandées.

Viande	Bien cuit	À point	Saignant	Bleu	Très bleu
Boeuf	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
Veau	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	Pas de sélection
Agneau	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	Pas de sélection
HAMBURGER	71 °C 160 °F	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection
Porc	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	Pas de sélection	Pas de sélection
Poulet	79 °C 175 °F	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection
Poisson	58 °C 137 °F	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection
Dinde	79 °C 175 °F	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection	Pas de sélection

## 5. Choix de l'unité de température

Pour définir l'unité de température souhaitée - Celsius ou Fahrenheit (°C / °F), appuyez sur le bouton MODE.

## 6. Allumer le rétro-éclairage

Lors du réglage de la fonction thermomètre, le rétroéclairage sera allumé.

## 7. Mesurer la température de la viande

- Après avoir défini le type de viande et de cuisson, enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Laissez la sonde (sans la déconnecter du support) enfoncée dans la viande pendant environ 15 à 20 secondes pour obtenir une lecture précise de la température.
- La base (thermomètre) peut être fixée à la ceinture à l'aide d'un clip situé à l'arrière du thermomètre.
- Lorsque la viande atteint le type de cuisson défini, le thermomètre l'indique avec le son et le rétroéclairage de l'écran.
- Appuyez sur le bouton MEAT ou TASTE pour désactiver la signalisation sonore.
- Retirez la sonde de la viande.

## 8. Réglage manuel de la température désirée

- Appuyez sur la touche MODE et maintenez-la enfoncée (pendant environ 3 secondes). La fonction TEMG TEMP clignote à l'écran.
- Appuyez sur la touche MIN ou SEC pour régler la température souhaitée.
- Appuyez sur la touche MODE pour confirmer le réglage.

Procédez ensuite conformément à la section "Mesure de la température de la viande".

## 9. Minuterie

- Pour activer la minuterie, appuyez sur le bouton S/S.
- Appuyez sur la touche MIN ou SEC pour régler le temps souhaité, puis sur le bouton S / S pour lancer le compte à rebours.
- 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 sur la touche CLEAR.

## 10. Éteindre le thermomètre

- Pour éteindre la base (thermomètre), réglez le commutateur POWER sur OFF.
- Pour éteindre le capteur (support), réglez le commutateur POWER sur OFF.

## 11. 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'enfoncez 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'enfoncez 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.

#### 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 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Thermomètre / minuterie

Plage de mesure de la température:	-50°C à 300°C (-58°F à 572°F)
Tolérance de mesure de la température à <200 ° C:	+/- 2°C
Tolérance de mesure de la température à > 200° C:	+/- 5°C
Portée de la minuterie	Max 99min, 59sec

### Capteur

Portée	25m
Bande de fréquence:	433Mhz
Longueur du câble sans sonde:	1,4m
Longueur de la sonde:	environ 18 cm

### Pile :

Thermomètre:	2 x AAA 1.5V LR03 – non fournies
Capteur:	2 x AAA 1.5V LR03 – non fournies



## ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ БЕЗДРОТОВИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

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:

- Бездротовий термометр для харчових продуктів (база)
- Датчик - підставка під термометр
- Зонд з кабелем
- Інструкція з експлуатації

## 2. Запуск

### Установка батареї в базі

- Відкрити кришку батарейного відсіку в задній частині термометра.
- Вставити дві батарейки AAA.
- Закрити кришку акумулятора.
- Переставити перемикач POWER у режим ON.

### Встановлення батареї в датчику - підставці під термометр

- Відкрити кришку батарейного відсіку у нижній частині підставки.
- Вставити дві батарейки AAA.
- Закрити кришку акумулятора.
- Переставити перемикач POWER у режим ON.

Вставити кабель з зондом в отвір на підставці. Термометр готовий до використання.

## 3. Вибір виду м'яса

- Натискаючи кнопку MEAT, оберіть вид м'яса:
  - PORK – СВИНИНА
  - ГАМБУРГЕР
  - VEAL – ТЕЛЯТИНА
  - LAMB – БАРАНИНА
  - BEEF- ЯЛОВИЧИНА
  - FISH - РИБА
  - CHICKEN – КУРКА
  - TURKEY – ІНДИК

## 4. Вибір ступеня запікання

- Натискаючи кнопку TASTE послідовно, можна вибрати ступінь запікання:
  - WELL – ЗАПЕЧЕНЕ
  - M WELL – СЕРЕДНЄ ЗАПІКАННЯ
  - MEDIUM – ЗЛЕГКА З КРОВ'Ю
  - M RARE – З КРОВ'Ю
  - RARE – СИРЕ

Тип запікання можна вибрати залежно від типу м'яса.

Наступна таблиця містить рекомендовані температури запікання.

TASTE / MEAT	WELL ЗАПЕЧЕНЕ	M WELL СЕРЕДНЄ ЗАПІКАННЯ	MEDIUM ЗЛЕГКА З КРОВ'Ю	M RARE З КРОВ'Ю	RARE СИРЕ
BEEF ЯЛОВИЧИНА	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL ТЕЛЯТИНА	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	немає вибору
LAMB БАРАНИНА	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	немає вибору
ГАМБУРГЕР	71 °C 160 °F	немає вибору	немає вибору	немає вибору	немає вибору
PORK СВИНИНА	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	немає вибору	немає вибору
CHICKEN КУРКА	79 °C 175 °F	немає вибору	немає вибору	немає вибору	немає вибору
FISH РИБА	58 °C 137 °F	немає вибору	немає вибору	немає вибору	немає вибору
TURKEY ІНДИК	79 °C 175 °F	немає вибору	немає вибору	немає вибору	немає вибору

## 5. Вибір одиниці індикації температури

Щоб встановити потрібну одиницю температури - градуси Цельсія або Фаренгейта (°C/°F), натисніть кнопку MODE.

## 6. Вмикання підсвічування

Під час налаштування функції термометра підсвічування буде увімкнено.

## 7. Вимірювання температури м'яса

- Після встановлення типу м'яса та ступеня запікання, вставте зонд у найтовщу частину м'яса.
- Залиште зонд (не від'єднуючи його від підставки), вставлений у м'ясо, протягом 15-20 секунд, щоб отримати точне значення температури.
- Базу (термометр) можна прикріпити до ременя за допомогою затиску на задній частині термометра.
- Коли м'ясо досягне встановленого ступеня запікання, термометр подасть сигнал про це звуком і підсвічуванням дисплея.
- Натисніть кнопку MEAT або TASTE, щоб вимкнути звукову сигналізацію.
- Вийміть з м'яса зонд.

## 8. Ручне налаштування бажаної температури

- Натисніть і утримуйте (протягом приблизно 3 секунд) клавішу MODE, на дисплеї почне мигати функція TARGET TEMP.
- Натисніть кнопку MIN або SEC, щоб встановити бажану температуру.
- Натисніть кнопку MODE, щоб підтвердити налаштування.

Потім дійте відповідно до пункту "Вимірювання температури м'яса"

## 9. Таймер

- Щоб увімкнути відлік часу, натисніть кнопку S/S.
- Натисніть кнопку MIN або SEC, щоб встановити потрібний час, і натисніть кнопку S/S, щоб почати відлік часу.
- Коли таймер відлічить потрібний час, пролунає сигнал. Його можна вимкнути кнопкою S/S
- Щоб зупинити час під час відліку, натисніть кнопку S/S.
- Щоб скинути таймер, натисніть кнопку CLEAR.

## 10. Вимкнення термометра

- Щоб базу основу (термометр), встановіть перемикач POWER в положення OFF.
- Щоб вимкнути датчик (підставку), встановіть перемикач POWER у положення OFF.

## 11. 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 / копильню.
- 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 батареї негайно витягніть з пристрою.

### 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 кошика 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 ТОВ "BROWIN"), вул. Принципальна 129/141, PL 93-373 Лодзь заявляє, що пристрій марки BROWIN, модель 186009, 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](http://www.browin.pl)

## 12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### Термометр / Таймер

Діапазон вимірювання температури:	від -50°C до 300°C (від -58°F до 572°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.

### Датчик

Масштаб:	25 м
Діапазон частот:	433 МГц
Довжина кабелю без зонда:	1,4 мм
Довжина зонда:	прибл. 18 см

### Батареї:

Термометр:	2 x AAA 1.5B LR03 - не входять до комплекту
Датчик:	2 x AAA 1.5B LR03 - не входять до комплекту



## KEZELÉSI UTASÍTÁS VEZETÉK NÉLKÜLI ÉLELMISZER HŐMÉRŐ

**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:

- Vezeték nélküli élelmiszer hőmérő (alapkészülék)
- Érzékelő - hőmérő alátét
- Vezetékes szonda
- Kezelési útmutató

### 2. Üzembe helyezés

#### Az elem telepítése az alapkészülékbe

- Nyissa ki a hőmérő hátoldalán található elemtartó rekesz fedelét.
- Tegye be a 2 db AAA elemet.
- Tegye vissza az elemtartó fedelét.
- Kapcsolja át a POWER gombot ON állásba.

#### Az elem telepítése az érzékelőbe - a hőmérő alátétbe

- Nyissa ki az alátét alján található elemtartó rekesz fedelét.
- Tegye be a 2 db AAA elemet.

- Tegye vissza az elemtartó fedelét.
- Kapcsolja át a POWER gombot ON állásba.

Csatlakoztassa a szonda vezetékét az alátétben található aljzatba. A hőmérő működésre kész.

### 3. A húsfajta kiválasztása

- A MEAT gomb nyomogatásával válassza ki a megfelelő húsfajtát:
  - PORK – SERTÉS
  - HAMBURGER
  - VEAL – BORJÚ
  - LAMB – BIRKA
  - BEEF- MARHA
  - FISH - HAL
  - CHICKEN – CSIRKE
  - TURKEY – PULYKA

### 4. A sütéstípus kiválasztása

- A TASTE gomb nyomogatásával válassza ki a megfelelő sütéstípust:
  - WELL – JÓL MEGSÜLT
  - M WELL – KÖZEPESEN SÜLT
  - MEDIUM – ENYHÉN VÉRES
  - M RARE – VÉRES
  - RARE – NYERS

A sütés típusát a húsfajtától függően lehet kiválasztani.

Az alábbi táblázat tartalmazza az ajánlott sütési hőmérsékleteket:

TASTE/MEAT	WELL JÓL MEGSÜLT	M WELL KÖZEPESEN SÜLT	MEDIUM ENYHÉN VÉRES	M RARE VÉRES	RARE NYERS
BEEF MARHA	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	60°C 140°F
VEAL BORJÚ	76°C 170°F	71°C 160°F	62°C 145°F	60°C 140°F	nem választható
LAMB BIRKA	76°C 170°F	73°C 165°F	71°C 160°F	62°C 145°F	nem választható
HAMBURGER	71°C 160°F	nem választható	nem választható	nem választható	nem választható
PORK SERTÉS	76°C 170°F	73°C 165°F	nem választható	nem választható	nem választható
CHICKEN CSIRKE	79°C 175°F	nem választható	nem választható	nem választható	nem választható
FISH HAL	58°C 137°F	nem választható	nem választható	nem választható	nem választható
TURKEY PULYKA	79°C 175°F	nem választható	nem választható	nem választható	nem választható

### 5. A hőmérsékletkijelzés mértékegységének kiválasztása

A kívánt hőmérséklet mértékegység - Celsius vagy Fahrenheit (°C/°F) beállításához nyomja meg a MODE gombot.

### 6. A háttérvilágítás bekapcsolása

A hőmérő funkcióinak beállítása közben a háttérvilágítás be lesz kapcsolva.

### 7. A hús hőmérsékletének mérése

- A húsfajta és a sütéstípus beállítása után szúrja bele a szondát a hús vastagabb részébe.
- A pontos hőmérsékletérték eléréséhez hagyja a szondát (anélkül, hogy kihúzná az alátétből) kb. 15-20 másodpercig a húsban.
- Az alapkészülék (hőmérő) a hátoldalán található csat segítségével rögzíthető az övre.
- Amikor a hús eléri a beállított sütési módot (hőmérsékletet), a hőmérő hangjelzést ad és kigyullad a háttérvilágítás.
- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a MEAT vagy a TASTE gombot.
- Vegye ki a szondát a húsból.

## 8. A kívánt hőmérséklet kézi beállítása

- Nyomja meg és tartsa lenyomva (kb. 3 másodpercig) a MODE gombot, a kijelzőn villogni kezd a TARGET TEMP funkció.
- A MIN vagy a SEC gomb nyomkodásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a MODE gombot.

Ezután folytassa „A hús hőmérsékletének mérése” pontban leírtak szerint.

## 9. Stopper

- Az időmérés bekapcsolásához/kikapcsolásához nyomja meg egyszer az S/S gombot.
- A kívánt idő beállításához nyomkodja a MIN vagy SEC gombot, majd 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 a CLEAR gombot.

## 10. A hőmérő kikapcsolása

- Az alapkészülék (hőmérő) kikapcsolásához állítsa át a POWER gombot OFF állásba.
- Az érzékelő (alátét) kikapcsolásához állítsa át a POWER gombot OFF állásba.

## 11. 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 vízsugár 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.

### 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 kiselejtezett 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 kiselejtezett 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, 186009 típusú berendezés megfelel az Európai Parlament és a Tanács a rádióberendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizációjáról és az 1999/5/EK irányelv hatályaon kívül helyezésétől szóló 2014/53/EU sz. (2014. április 16.) irányelvnek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege interneten a [www.browin.pl](http://www.browin.pl) címen található.

## 12. MŰSZAKI ADATOK

### Hőmérő / Stopper

Hőmérsékletmérési tartomány: -50°C - 300°C (-58 °F - 572°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

#### **Érzékelő**

Hatótávolság: 25 m  
Rádió frekvencia: 433 MHz  
A szonda vezetékének a hossza (szonda nélkül): 1,4 m  
A szonda a hossza: kb. 18 cm

#### **Elemek**

Hőmérő: 2 x AAA 1.5V LR03 -- nem tartozékai a készletnek  
Érzékelő: 2 x AAA 1.5V LR03 -- nem tartozékai a készletnek

## WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
  - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

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](http://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!*