



- INSTRUKCJA OBSŁUGI -  
**ELEKTRONICZNY TERMOMETR  
DO ŻYWNOŚCI**



No 185903

# JEZYKI

	<p>- Instrukcja obsługi - Elektroniczny termometr do żywności</p> <p><b>PL - 3</b></p>	<p>- Operation manual - Digital food thermometer</p> <p><b>GB - 5</b></p>
	<p>- Bedienungsanleitung - Elektronisches Lebensmittelthermometer</p> <p><b>DE - 7</b></p>	<p>- Руководство по эксплуатации - Электрический термометр для измерения температуры пищевых продуктов</p> <p><b>RU - 9</b></p>
<p>- Naudojimo instrukcija - Elektroninis maisto termometras</p> <p><b>LT - 11</b></p>	<p>- Apkalpošanas rokasgrāmata - Pārtikas elektroniskais termometrs</p> <p><b>LV - 13</b></p>	<p>- Kasutusjuhend - Elektrooniline toidutermomeeter</p> <p><b>EE - 15</b></p>
<p>- Instructiuni de utilizare - Termometru electronic pentru alimente</p> <p><b>RO - 17</b></p>	<p>- Návod k obsluze - Elektronický potravinářský teplomér</p> <p><b>CZ - 19</b></p>	<p>- Návod na použitie - Digitálny kuchynský teplomer</p> <p><b>SK - 21</b></p>
<p>- Notice d'utilisation - Thermomètre électronique alimentaire</p> <p><b>FR - 23</b></p>	<p>- Інструкція експлуатації - Електронний термометр для харчових продуктів</p> <p><b>UA - 25</b></p>	<p>- Kezelési utasítás - Elektronikus élelmiszer-hőmérő</p> <p><b>HU - 27</b></p>



## — INSTRUKCJA OBSŁUGI — ELEKTRONICZNY TERMOMETR DO ŻYWNOŚCI

### Zestaw zawiera:

- Termometr z dotykowym ekranem
- Sondę ze stali nierdzewnej do termometru
- Instrukcję obsługi

### Funkcje:

- 7 rodzajów potraw
- 3 poziomy wysmażenia
- Alarm dźwiękowy
- Dotykowy ekran
- Temperatura:
  - Zakresy pomiaru temperatury: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Jednostka wyświetlania temperatury: °C albo °F
  - Dokładność pomiaru:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Dokładność wyświetlania: 1°C (1°F)
- Sonda przewodowa:
  - Długość sondy: 18 cm
  - Długość przewodu: 115 cm
  - Materiał: stal nierdzewna
- Zasilanie:
  - Baterie 2 x LR03 AAA 1.5V (brak w komplecie)

Czujka termiczna, znajdująca się w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od strony szpikulca, powinna być umieszczona w najgrubszej części mięsa, z dala od kości.

### Uruchomienie:

W komorze baterii termometru umieścić baterie 2 x LR03 AAA (brak w komplecie) oraz wpuścić sondę. W celu uruchomienia termometru należy wcisnąć przycisk .



Termometr automatycznie rozpocznie pracę.

Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku zakończy pracę termometru.

### Format wyświetlania temperatury (°C lub °F):

W celu zmiany wyświetlonej jednostki temperatury na ekranie należy wcisnąć i przytrzymać przycisk .



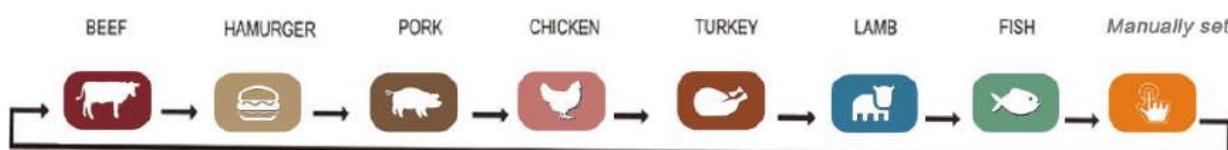
### Wybór rodzaju mięsa oraz stopnia wysmażenia:



Należy wybrać pożądany typ potrawy, następnie przyciskiem wybierającym rodzaj mięsa (przyciskiem ) wybrać pożądany stopień wysmażenia (UWAGA – funkcja wyboru stopnia wysmażenia dostępna jest tylko dla określonych typów mięsa).

### Dostępne typy potraw przedstawia poniższy schemat:

(Istnieje również możliwość dostosowania temperatury pieczenia oraz alarmu w trybie manualnym, oznaczonym ikoną )



**Dostępne poziomy wysmażenia** przedstawia poniższy schemat:



- Rare (krwisty)
- Medium (średnio wysmażony)
- Well done (dobrze wysmażony)

Po dokonaniu wyboru rodzaju mięsa oraz stopnia wysmażenia na ekranie termometru pojawi się docelowa temperatura (Alert Temp) oraz bieżący pomiar temperatury otrzymany przez sondę (Cooking Temp).

#### Tryb manualny:

Za pomocą przycisku należy wybrać Tryb Manualny oznaczony ikoną . Wcisnąć przycisk , liczba oznaczająca temperaturę docelową zacznie migać. Przyciskami i wybrać pożdaną wartość, a następnie zatwierdzić przyciskiem .

#### Alarm dźwiękowy:

By uaktywnić funkcję alarmu dźwiękowego, uruchamiającego się po osiągnięciu temperatury docelowej (Alert Temp), należy wciśnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja alarmu jest aktywna gdy na ekranie, obok napisu ALERT TEMP pojawi się dzwoneczek.

#### **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 obciążen mechanicznych.
- Unikać nagłych, znaczących zmian temperatury
- Do czyszczenia obudowy i wyświetlacza stosować miękką, lekko zwilżoną ściereczkę.
- Termometr nie jest wodoodporny, nie należy myć go pod bieżącą wodą ani w zmywarce.
- Wyczerpane baterie natychmiast usunąć z urządzenia.

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

- nie można myć sondy pod bieżącą wodą
- w cieczy może być zanurzany tylko element pomiarowy sondy, nie należy dopuszczać do zamoczenia przewodów

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować nieodwracalne uszkodzenie sondy, co prowadzi do utraty gwarancji.

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



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza

jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużyciego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużyciego 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!



## — OPERATION MANUAL —

### DIGITAL FOOD THERMOMETER

#### **The set includes:**

- Thermometer with a touchscreen
- Stainless steel probe for the thermometer
- User manual

#### **Functions:**

- 7 meal types
- 3 levels of indication how well a meal is done
- Audible alarm
- Touchscreen
- Temperature:
  - Temperature measurement range: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Temperature display unit: °C or °F
  - Measurement accuracy:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Precision of value displayed: 1°C (1°F)
- Wired probe:
  - Probe length: 18 cm
  - Cable length: 115 cm
  - Material: stainless steel
- Power supply:
  - 2 x LR03 AAA 1.5V batteries (not included)

The thermal sensor located between 0,5 cm and 1 cm from the spike tip should be inserted into the thickest part of the meat, away from the bone, at its entire sensing length.

#### **Starting:**

Place 2 x LR03 AAA batteries (not included) in the battery chamber of the thermometer and connect the probe.

In order to turn the thermometer on, push the button.



The thermometer will start operating automatically.

Pushing and hold the button will turn the thermometer off.

#### **How to use:**

The thermometer probe should be stuck into the meal prepared.

Measurement of the current temperature received by the probe will be displayed on the thermometer screen (Cooking Temp).

When preparing meals, the probe and the cable should not touch any hot elements of the oven, frying pan or barbecue grill.

#### **ATTENTION**

- The device must not be placed inside the oven chamber during baking/roasting
  - The device must not be used during preparation of meals in a microwave oven
  - The device must not be used during preparation of meal over open fire.
  - The probe with the cable should be kept away from fire and dense smoke, as they might damage it.
- After finishing work, the probe with the cable should be cleaned with a damp cloth and soap.

Do not use any strong detergents or corrosive agents.

### Temperature display format (°C or °F):

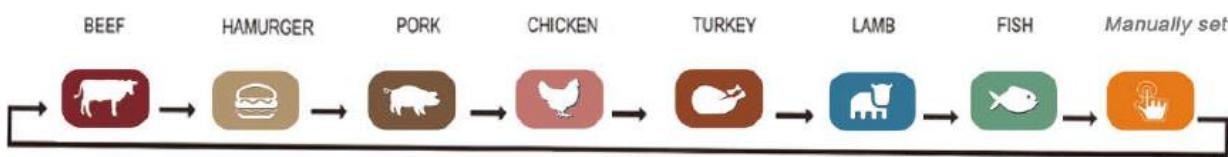
In order to change the temperature unit displayed on the screen, push and hold the  button.

### Selection of meat type and how well it is to be done:

Use the  button to select the meal type desired and then use them  button to select how well it is to be done (NOTE - the function of choosing how well a meal is to be done is available only for specific types of meat).

The **meal types available** are presented by the diagram below:

(It is also possible to adjust the baking/roasting temperature and alarm in manual mode, represented by the  icon)



The **available levels of how well a meal is to be done** are presented on the diagram below:

-  - Rare
-  - Medium rare
-  - Well done

After selecting the type of meat and the degree of how well it is to be done, the thermometer screen will show the target temperature (Alert Temp) and the current temperature measurement received by the probe (Cooking Temp).

### Manual mode:

Using the  button, selected the Manual Mode designated with the  icon. Push the  button - the number representing the target temperature will start flashing. Use the  and  buttons to select the value desired and then confirm it using the  button.

### Audible alarm:

In order to activate the function of audible alarm launching after the target temperature (Alert Temp) is reached, press and hold the  button.

The current functions status is shown in the form of icon appearing on the display.

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

- do not wash the probe under running water
- only the measuring element of the probe can be immersed in liquid - the cables must not come in contact with it

Not adhering to the above recommendations may lead to irreversible damage to the probe and result in voiding the warranty.

### Caution!

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

others can be recovered.

The symbol of the crossed out wheelie 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!



## – BEDIENUNGSANLEITUNG –

### ELEKTRONISCHES LEBENSMITTELTHERMOMETER

#### Das Set enthält:

- ein Thermometer mit Touchscreen
- eine Edelstahlsonde für das Thermometer
- eine Bedienungsanleitung

#### Funktionen:

- 7 Arten von Gerichten
- 3 Garstufen
- Signalalarm
- Touchscreen
- Temperatur:
  - Temperaturmessbereich: -20 °C (-4 °F) ... +250 °C (482 °F)
  - Angezeigte Temperatureinheit: °C oder °F
  - Messgenauigkeit:
    - +/-1 °C (-20 °C ... +100 °C)
    - +/-2 °C (> +100 °C)
  - Anzeigegenauigkeit: 1 °C (1 °F)
- Kabelsonde:
  - Sondenlänge: 18 cm
  - Kabellänge: 115 cm
  - Material: rostfreier Stahl
- Spannungsversorgung:
  - Batterien 2 x LR03 AAA 1.5V (nicht im Set enthalten)

Der im Bereich zwischen 0,5 cm und 1 cm am Anfang der Spicknadel vorhandene Wärmemelder sollte seitens der empfindlichen Fläche an das tiefste Teil des Fleisches weit von den Knochen angebracht werden.

#### Inbetriebnahme:

In der Batteriekammer des Thermometers die Batterien 2 x LR03 AAA (nicht im Set enthalten) platzieren und die Sonde einstecken.

Um das Thermometer in Betrieb zu nehmen die Taste  drücken.

Das Thermometer nimmt seine Arbeit automatisch auf.

Das Drücken und Halten der Taste beendet den Betrieb des Thermometers.

#### Verwendungsweise:

Die Sonde des Thermometers in das zubereitete Gericht stechen.

Die von der Sonde ermittelte aktuelle Temperatur wird auf dem Display des Thermometers angezeigt (Cooking Temp.).

Während der Zubereitung von Gerichten dürfen die Sonde und das Kabel nicht mit den erhitzten Elementen des Backofens, der Bratpfanne oder des Grillrosts in Berührung kommen.

#### ACHTUNG

- Das Gerät darf nicht im Backofen während des Backens platziert werden.

- Das Gerät darf nicht bei der Zubereitung von Gerichten in der Mikrowelle benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht bei der Zubereitung von Gerichten über offenem Feuer benutzt werden.
- Die Sonde mit dem Kabel fern von Feuer und dichtem Rauch halten, weil sie beschädigt werden können. Nach Beenden der Arbeit die Sonde mit dem Kabel mit einem angefeuchteten Lappen unter Verwendung von Seife reinigen. Keine starken Detergentsien und ätzenden Mittel verwenden.

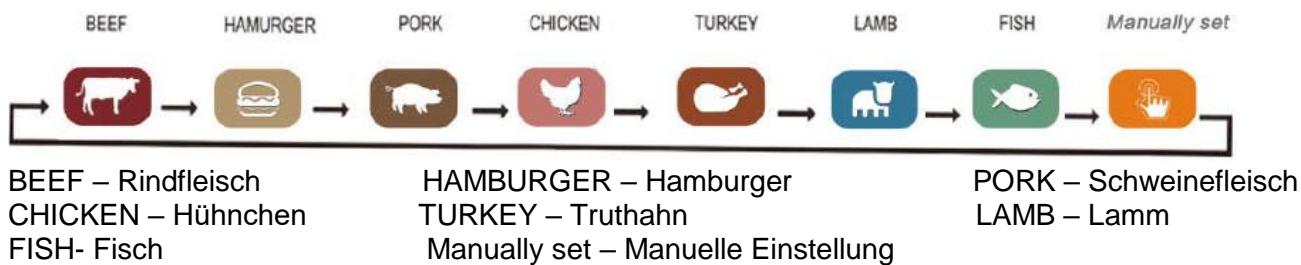
### Format der Temperaturanzeige (°C oder °F):

Zwecks Änderung der angezeigten Temperatureinheit auf dem Bildschirm einmal die Taste  drücken und halten.

### Wahl der Fleischsorte und der Garstufe:

Mit der Taste  den gewünschten Typ des Gerichts wählen, anschließend mit der Taste  die gewünschte Garstufe wählen (**ACHTUNG** – die Funktion der Garstufe ist nur für bestimmte Fleischsorten verfügbar).

**Die verfügbaren Typen der Gerichte** stellt das unten stehende Schema dar:  
(Es besteht auch die Möglichkeit der Anpassung der Brattemperatur und des Alarms im manuellen Modus, der mit dem Icon  gekennzeichnet ist)



**Die verfügbaren Garstufen** stellt das unten stehende Schema dar:

-  - Rare (blutig)
-  - Medium (rosa)
-  - Well done (durchgebraten)

Nach der Auswahl der Fleischsorte und Garstufe erscheint auf dem Display des Thermometers die Zieltemperatur (Alert Temp.) sowie die aktuelle, von der Sonde ermittelte Temperatur (Cooking Temp.).

### Manueller Modus:

Mithilfe der Taste  den manuellen Modus wählen, der mit dem Icon  gekennzeichnet ist. Die Taste  drücken, die Zahl, welche die Zieltemperatur anzeigt, beginnt zu blinken. Mit den Tasten  und  den gewünschten Wert wählen und anschließend mit der Taste  quittieren.

### Signalalarm:

Um die Funktion des Signalalarms, der nach dem Erreichen der Zieltemperatur (Alert Temp) aktiviert wird, einzuschalten, die Taste  drücken und halten.  
Über den laufenden Stand der Funktion informiert das auf dem Display erscheinende Icon.

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

- die Sonde nicht unter fließendem Wasser waschen

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

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

### Achtung!

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



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

Die Pflicht des Benutzers ist, es in die entsprechende Stelle abgeben, die sich mit der Sammlung und Recycling der elektrischen und elektronischen Geräten beschäftigt. Informationen über das zugängliche System der Sammlung der verbrauchten elektrischen Geräte kann man im Informationspunkt des Geschäfts und im Amt der Stadt/der Gemeinde finden. Die Beseitigung der Geräte auf die richtige Weise und ihr Recycling helfen gegenüber den potentiell negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.



## — РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

#### Комплект включает в себя:

- Термометр с сенсорным экраном
- Зонд из нержавеющей стали к термометру
- Инструкция по эксплуатации

#### Функции:

- 7 видов блюд
- 3 степени прожарки
- Звуковая сигнализация
- Сенсорный экран
- Температура:
  - Диапазоны измерения температуры: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Единица отображения температуры: °C или °F
  - Точность измерения:  
+/-1°C (-20°C ... +100°C)  
+/-2°C (>+100°C)
  - Точность отображения: 1°C (1°F)
- Проводной зонд:
  - Длина зонда: 18 см
  - Длина кабеля: 115 см
  - Материал: нержавеющая сталь
- Питание:
  - Батарейки 2 x LR03 AAA 1,5V (не входят в комплект)

Термический датчик, расположенный между 0,5 см и 1 см от начала острого конца термометра, должен всей чувствительной поверхностью находиться в самой толстой части мяса, не касаясь кости.

#### Включение:

Вставить батарейки 2 x LR03 AAA (не входят в комплект) в батарейный отсек термометра и подключить зонд. Чтобы запустить термометр, необходимо нажать кнопку.

Термометр автоматически начнет работать.

Нажать и удерживать кнопку, чтобы завершить работу термометра.

### Способ применения:

Зонд термометра должен быть вставлен в приготовляемое блюдо.

Текущая температура, измеренная с помощью зонда, будет отображаться на экране термометра (Cooking Temp).

При приготовлении блюд, зонд и кабель не должны соприкасаться с горячими элементами духовки, сковороды или решеткой гриля.

### ВНИМАНИЕ

- Устройство нельзя помещать в камеру духовки во время выпекания.
- Устройство нельзя использовать при приготовлении блюд в микроволновой печи.
- Устройство нельзя использовать при приготовлении блюд на открытом огне.
- Зонд с кабелем необходимо держать вдали от огня и густого дыма, так как он может быть поврежден.

По окончании работы зонд с кабелем следует протереть влажной тряпкой с использованием мыла. Не использовать сильных моющих или едких средств.

### Формат отображения температуры (°C или °F):

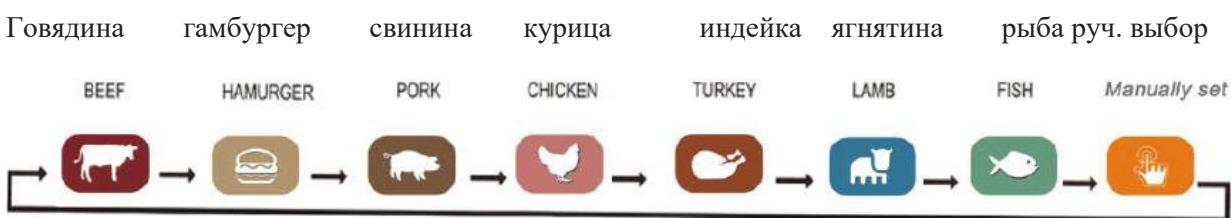
Чтобы изменить отображаемую на экране единицу измерения температуры, необходимо нажать и удерживать кнопку .

### Выбор вида мяса и степени прожарки:

Кнопкой  необходимо выбрать требуемый вид блюда, затем кнопкой  выбрать требуемую степень прожарки (**ПРИМЕЧАНИЕ** – функция выбора степени прожарки доступна только для определенных видов мяса).

### Доступные виды блюд представлены на схеме ниже:

(Также можно отрегулировать температуру запекания и сигнализации в ручном режиме, отмеченном иконкой 



### Доступные уровни прожарки представлены на схеме ниже:

-  - Rare (с кровью)
-  - Medium (средне прожаренное)
-  - Well done (хорошо прожаренное)

После выбора вида мяса и степени прожарки на экране термометра появится необходимая температура (Alert Temp) и текущая температура, измеренная зондом (Cooking Temp).

### Ручной режим:

С помощью кнопки  необходимо выбрать Ручной режим, обозначенный иконкой  Нажать кнопку , число, обозначающее необходимую температуру, начнет мигать. Кнопками  и  выбрать нужное значение и затем подтвердить кнопкой .

### **Звуковая сигнализация:**

Чтобы активировать функцию звуковой сигнализации, которая активируется при достижении

необходимой температуры (Alert Temp), следует нажать кнопку и удерживать кнопку .

О текущем состоянии функции информирует появляющаяся на экране иконка.

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

- нельзя мыть зонд под проточной водой
- в жидкость можно погружать только измерительный элемент зонда, нельзя допускать намокания проводов

Несоблюдение приведенных выше рекомендаций может привести к необратимому повреждению зонда, что приведет к потере гарантии.

### **Внимание!**

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

 Символ перечеркнутого передвижного мусорного контейнера на оборудовании, упаковке или прилагаемой к нему 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!



## **– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –**

### **ELEKTRONINIS MAISTO TERMOMETRAS**

#### **Rinkinyje yra:**

- Termometras su jutikliniu ekranu
- Nerūdijančio plieno termometro zondas
- Naudojimo instrukcija

#### **Funkcijos:**

- 7 rūšių patiekalai
- 3 iškepimo lygiai
- Garso aliarmas
- Jutiklinis ekranas
- Temperatūra:
  - Temperatūros matavimo diapazonas:  $-20^{\circ}\text{C}$  ( $-4^{\circ}\text{F}$ ) ...  $+250^{\circ}\text{C}$  ( $482^{\circ}\text{F}$ )
  - Rodomos temperatūros vienetai:  $^{\circ}\text{C}$  arba  $^{\circ}\text{F}$
  - Matavimo tikslumas:  
 $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ( $-20^{\circ}\text{C}$  ...  $+100^{\circ}\text{C}$ )  
 $\pm 2^{\circ}\text{C}$  ( $>+100^{\circ}\text{C}$ )
  - Rodymo tikslumas:  $1^{\circ}\text{C}$  ( $1^{\circ}\text{F}$ )
- Laidinis zondas:
- Zondo ilgis: 18 cm
- Kabelio ilgis: 115 cm
- Medžiaga: nerūdijantis plienas
- Maitinimas:
  - Baterijos 2 x LR03 AAA 1,5 V (nepridedamos)

Visas termometro jutiklio, kuris yra tarp 0,5 cm ir 1 cm nuo galiuko pradžios, paviršius turi būti įkištas į storiausią mėsos dalį atokiau nuo kaulo.

#### Paleidimas:

I termometro baterijų lizdą įdėti 2 baterijas LR03 AAA (nepridedamos) ir prijungti zondą.

Termometrui įjungti spausti mygtuką.



Termometras pradeda veikti automatiškai.

Paspaudus ir palaikius mygtuką, termometras išjungiamas.

#### Naudojimo būdas:

Termometro zondą įkišti į ruošiamą patiekalą.

Zondo išmatuota temperatūra rodoma termometro ekrane (Cooking Temp).

Kai ruošiami patiekalai, zondas ir laidas neturėtų liestis su įkaitusiais orkaitės, keptuvės ar kepimo grotelių elementais.

#### DĖMESIO

- Prietaiso nedėti į orkaitės kamerą, kai kepama.
  - Prietaiso nenaudoti ruošiant patiekalus mikrobangų krosnelėje.
  - Prietaiso nenaudoti, kai patiekalai ruošiami ant atviro ugnies.
  - Zondą ir laidą laikyti toliau nuo ugnies ir tirščių dūmų, nes gali sugesti.
- Baigus matuoti, zondą ir laidą nuvalyti sudrėkintu skudurėliu ir muilu.  
Nenaudoti stiprių ploviklių ir ésdinančių medžiagų.

#### Rodomos temperatūros formatas (°C arba °F):

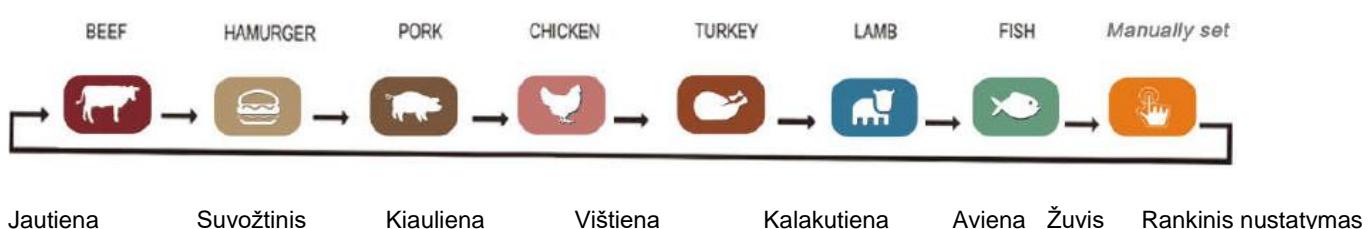
Norint pakeisti ekrane rodomas temperatūros vienetus, paspausti ir palaikyti mygtuką .

#### Mėsos rūšies ir iškepimo lygio parinkimas:

Mygtuku parinkti norimą patiekalo rūšį, paskiau mygtuku parinkti norimą iškepimo lygi (**DĖMESIO** – iškepimo lygio funkcija yra tik tam tikros rūšies mėsai).

#### Galimos patiekalu rūšys nurodytos schema:

(Taip pat galima pritaikyti kepimo temperatūrą ir aliarmą rankiniu būdu, kuris žymimas piktograma )



#### Galimi iškepimo lygiai nurodyti schema:

- Rare (kraujinės)
- Medium (vidutiniškai iškepės)
- Well done (gerai iškepės)

Pasirinkus mėsos rūšį ir iškepimo lygį, termometro ekrane atsiranda tikslinė temperatūra (Alert Temp) ir zondo išmatuota temperatūra (Cooking Temp).

#### Rankinis režimas:

Mygtuku pasirinkti Rankinį režimą, kuris žymimas piktograma . Spausti mygtuką , tikslinę temperatūrą rodantis skaičius pradeda mirgėti. Mygtukais ir pasirinkti norimą vertę ir patvirtinti mygtuku .

## **Garso aliarmas:**

Norint aktyvinti garso aliarmo, kuris suveikia pasiekus tikslinę temperatūrą (Alert Temp), funkciją, spausti ir palaikyti mygtuką  . Funkcijos būseną rodo ekrane atsirandanti piktograma.

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

- negalima zondo plauti tekančiu vandeniu
- skystyje galima nardinti tik zondo matavimo elementą, saugoti, kad nesudréktų laidai  
Jeigu nesilaikoma šių nurodymų, galima negrįžtamai sugadinti zondą ir netekti garantijos.

## **Atsargiai!**

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

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

Naudotojo atsakomybė yra perduoti panaudotą įrangą į nurodytą surinkimo punktą tinkamam perdirbimui. Informacija apie galimą elektros įrangos surinkimo sistemą pateikiama parduotuvės informacijoje ir savivaldybės biure. Tinkamai išmesta įranga pašalina neigiamas pasekmes aplinkai ir žmonių sveikatai!



## – APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA – PĀRTIKAS ELEKTRONISKAIS TERMOMETRS

### **Komplektā ietilpst:**

- Termometrs ar skārienjūtīgu ekrānu
- Nerūsējošā tērauda tausts
- Lietošanas pamācība

### **Funkcijas:**

- 7 ēdienu veidi
- 3 cepšanas pakāpes
- Skaņas signāls
- Skārienjūtīgs ekrāns
- Temperatūra:
  - Temperatūras mērījuma diapazoni: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Temperatūras atainošanas mērvienība: °C vai °F
  - Mērījuma precizitāte:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Atainošanas precizitāte: 1°C (1°F)
- Mērtausts:
- Zondes garums: 18 cm
- Kabeļa garums: 115 cm
- Materiāls: nerūsējošais tērauds
- Barošana:
  - Baterijas 2 x LR03 AAA 1.5 B (neietilpst komplektā)

Siltuma detektora jutīgā daļa, kas atrodas 0,5 cm - 1 cm attālumā no iesma gala, pilnībā jāievieto biezākajā gaļas daļā atstatu no kauliem.

### **Palaišana:**

Termometra bateriju ligzdā ievietojiet baterijas 2 x LR03 AAA (neietilpst komplektā) un pievienojiet taustu. Termometra palaišanai ir jānospiež poga. 

Termometrs automātiski sāks darboties.

Piespiežot un pieturot pogu, termometrs pārtrauks darboties.

### Lietošanas veids:

Tausts ir jāiesprauž gatavojamajā ēdienā.

Ar taustu iegūtais mērījuma rezultāts tiks atainots ekrānā (Cooking Temp).

Ēdienu pagatavošanas laikā taustam un kabelim nav jāsaskaras ar sakarsušiem cepeškrāsns, pannas vai grila restes elementiem.

### UZMANĪBU

- Ierīci nedrīkst ievietot cepeškrāsnī cepšanas laikā.
- Ierīci nedrīkst lietot ēdiena pagatavošanas laikā mikroviļņu krāsnī.
- Ierīci nedrīkst lietot gatavojot ēdienus uz atklāta uguns.
- Tausts ar kabeli ir jātur drošā attālumā no bieziem dūmiem un uguns, jo tas var radīt tā bojājumus. Pēc darba pabeigšanas, tausts ar kabeli ir jānotīra ar mitru salveti, lietojot ziepes. Nelietojiet stipri iedarbīgus vai saēdošus mazgāšanas līdzekļus.

### Temperatūras atainošanas formāts (°C vai °F):

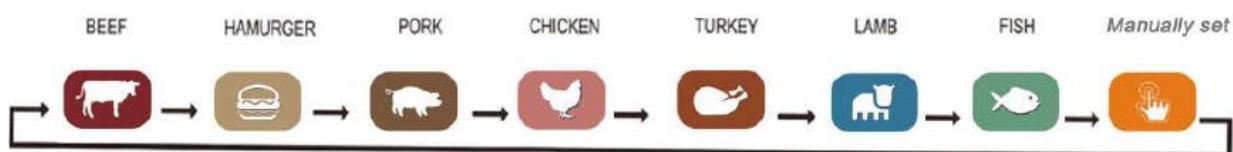
Lai mainītu ekrānā atainojamās temperatūras mērvienību, ir vienreiz jānospiež poga .

### Gaļas veida un cepšanas pakāpes izvēle:

Ar pogu  izvēlieties vēlamo ēdiena veidu, tad ar pogu  izvēlieties vēlamo cepšanas pakāpi (**UZMANĪBU** – cepšanas pakāpes izvēles funkcija ir pieejama tikai noteiktiem gaļas veidiem).

### Pieejamie ēdienu veidi ir parādīti šajā shēmā:

(Kā arī ir iespēja izvēlieties cepšanas temperatūru vai signālu manuālā režīmā, kas ir apzīmēts ar piktogrammu .)



### Pieejamie cepšanas varianti ir parādīti šajā shēmā:

-  - Rare (asiņains)
-  - Medium (vidēji sacepts)
-  - Well done (stipri sacepts)

Pēc gaļas veida un cepšanas pakāpes izvēles ekrānā atainosies mērķtemperatūra (Alert Temp) un esošā temperatūra, kas iegūta no tausta (Cooking Temp).

### Manuālais režīms:

Ar pogu  izvēlieties Rokas režīmu, kas ir apzīmēts ar piktogrammu . Nospiežot pogu , sāks mirgot cipars, kas apzīmē vēlamo temperatūru. Ar pogām  un  izvēlieties vēlamo vērtību un izvēli apstipriniet ar pogu .

### Skaņas režīms:

Skaņas režīma funkcijas ieslēgšanai pēc vēlamās temperatūras sasniegšanas (Alert Temp) nospiediet un pieturiet pogu .

Par esošo funkcijas stāvokli paziņos piktogramma, kas atainosies ekrānā.

Nepareizi ierīces rādījumi (nepareizi temperatūras rādījumi, paziņojums „HHH”) norāda, ka zonde ir bojāta,

tādēļ ir jāpievērš uzmanība tās pareizai lietošanai:

- zondi nedrīkst mazgāt tekošā ūdenī

• šķidrumā drīkst iegremdēt tikai zondes mērelementu, vadu samirkšana ir nepieļaujama

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

#### **Uzmanību!**

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



Pārsvītrots atkrituma konteinerā simbols, kas novietots uz iekārtām, iepakojumiem vai dokumentācijas, nozīmē, ka produktu nedrīkst iznīcināt kopā ar citiem atkritumiem. Vienlaikus markējums nozīmē, ka iekārtā 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!



## **— KASUTUSJUHEND —**

### **ELEKTROONILINE TOIDUTERMOMEETER**

#### **Komplekti kuulub:**

- Sensorekraaniga termomeeter
- Roostevabast terasest spaatel
- Kasutusjuhend

#### **Funktsioonid:**

- 7 roaliiki
- 3 küpsetusastet
- Helisignaal
- Sensorekraan
- Temperatuur:
  - Temperatuuri mõõtepiirkonnad: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Temperatuuri kuvamise mõõtühik: °C või °F
  - Mõõtmistäpsus:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Kuvamise täpsus: 1°C (1°F)
- Juhtmega spaatel:
- Sondi pikkus: 18 cm
- Kaabli pikkus: 115 cm
- Materjal: roostevaba teras
- Toide:
  - Patareid 2 x LR03 AAA 1.5 V (ei ole komplektis)

Küpsetamiseks lükka juhtme otsas oleva terve mõõtepea (0,5 cm - 1 cm) toidu sisse, kõige paksema osa keskele, kuid ära puuduta luud.

#### **Käivitamine:**

Pange termomeetri patareiressa patareid 2 x LR03 AAA (ei ole komplektis) ja ühendage spaatel.

Termomeetri käivitamiseks tuleb vajutada nupule.



Termomeeter hakkab automaatselt tööle.

Termomeetri töö lõpetamiseks vajutage nupule ja hoidke seda all.

#### **Kasutusviisi:**

Spaatelei tuleb torgata valmistatava roa sisse.

Spaatliga saadud temperatuuri mõõtmistulemus kuvatakse ekraanile (Cooking Temp).

Roogade valmistamise ajal ei tohi spaateli ega kaabel puutuda kokku küpsetusahju kuumade elementide, panni ega grillrestiga.

## TÄHELEPANU

- Seadet ei tohi küpsetamise ajal küpsetusahju panna.
  - Seadet ei tohi kasutada roogade valmistamise ajal mikrolaineahjus.
  - Seadet ei tohi kasutada roogade valmistamise ajal lahtisel tulel.
  - Kaabliga spaatlit tuleb hoida eemal tihedast tolmust ja tulest, sest see võib seda kahjustada.
- Pärast töö lõpetamist tuleb kaabliga spaateli puastada niiske salvrätiku ja seebiga. Mitte kasutada tugeva toimega või sööbivaid pesemisvahendeid.

## Temperatuuri kuvamise formaat (°C või °F):

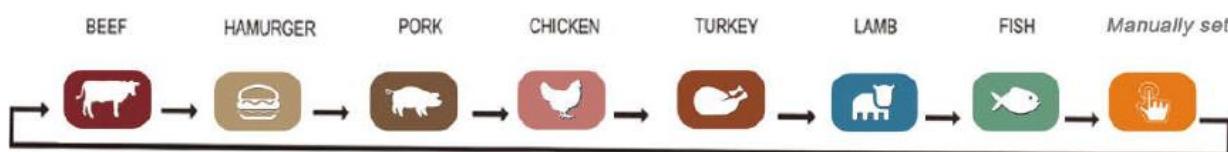
Ekraanile kuvatava temperatuuri mõõtühiku muutmiseks tuleb vajutada üks kord nupule .

## Lihaliigi ja küpsetusastme valimine:

Valige nupuga  soovitud roaliik, seejärel valige nupuga  soovitud küpsetusaste (**TÄHELEPANU** – küpsetusastme valimise funktsioon on kätesaadav ainult teatud lihaliikide jaoks).

## Kätesaadavad roaliigid on esitatud järgmisel skeemil:

(Samuti saab valida küpsetustemperatuuri või signaali käsirežiimis, mis on tähistatud piktogrammiga )



## Kätesaadavad küpsetusvariandid on esitatud järgmisel skeemil:

-  - Rare (verine)
-  - Medium (peaaegu läbipraetud)
-  - Well done (läbipraetud)

Pärast lihaliigi ja küpsetusastme valimist kuvatakse ekraanile sihttemperatuur (Alert Temp) ja spaatliga saadud hetketemperatuur (Cooking Temp).

## Käsirežiim:

Valige nupuga  käsirežiim, mis on tähistatud piktogrammiga . Vajutage nupule  , number, mis tähistab soovitud temperatuuri, hakkab vilkuma. Valige nuppudega  ja  soovitud väärthus ja kinnitage valik nupuga .

## Helisignal:

Helisignaali funktsiooni sisselülitamiseks pärast soovitud temperatuuri saavutamist (Alert Temp) vajutage ja hoidke all nuppu . Funktsiooni hetkeseisust teatab ekraanile ilmunud piktogramm.

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

- sondi ei tohi pesta voolava vee all
  - vedelikku tohib panna ainult sondi mõõteelement, tuleb vältida juhtmete märjaks saamist
- Ülaltoodud juhiste eiramine võib sondi pöördumatult kahjustada, mille tagajärvel kaotab garantii

kehtivuse.

### Hoiatus!

Iga majapidamine kasutab elektrilisi ja elektroonilisi masinaid ja seega on potentsiaalne inimestele ja keskkonnale kahjulike jäätmete allikas, seda tänu ohtlike ainete, segude ja komponentide olemasolule seademetes. Teisalt on kasutusest kõrvaldatud seadmed väärtsuslik 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 kindlaks määratud kogumispunkti, kus see õigesti ümber töödeldakse. Elektriseadmete kogumissüsteemi kohta võib infot leida poe info hulgast ja omavalitsusest. Kasutusest kõrvaldatud seadmete korrektna käitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!



## — INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE — TERMOMETRU ELECTRONIC PENTRU ALIMENTE

### Setul conține:

- Termometru cu ecran tactil
- Sondă din oțel inoxidabil pentru termometru
- Instrucțiuni de utilizare

### Funcții:

- 7 tipuri de bucate
- 3 niveluri de coacere
- Alarmă sonoră
- Ecran tactil
- Temperatura:
  - Intervalele de măsurare a temperaturii: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Unitatea de afișare a temperaturii: °C sau °F
  - Precizia de măsurare:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Precizia de afișare: 1°C (1°F)
- Sondă cu cablu:
  - Lungimea sondei: 18 cm
  - Lungimea cablului: 115 cm
  - Material: oțel inoxidabil
- Alimentare:
  - 2 baterii LR03 AAA 1.5V (nu sunt incluse în set)

Senzorul termic este situat între 0,5 cm - 1 cm de la vârf. Ar trebui să fie inserat în partea cea mai groasă a cărnii și departe de oase, cu întreaga suprafață senzorială încorporată în întregime.

### Pornirea:

În compartimentul pentru baterii introduceți 2 x baterii LR03 AAA (nu sunt incluse în set) și ataşați sonda. Pentru a porni termometrul, apăsați butonul.



Termometrul va începe să funcționeze automat.

Apăsarea și menținerea apăsată a butonului va opri termometrul.

### Mod de utilizare:

Sonda termometrului trebuie introdusă în bucatele pregătite.

Măsurarea temperaturii curente receptionate de sonde va fi afișată pe ecranul termometrului (Cooking Temp).

La pregătirea alimentelor, sonda și cablul nu trebuie să vină în contact cu părțile fierbinți ale cuptorului, tigaielor sau grătar.

## ATENȚIE

- Dispozitivul nu poate fi introdus în cuptor în timpul coacerii.
  - Dispozitivul nu poate fi utilizat în timpul pregătirii bucătelor în cuptorul cu microunde.
  - Dispozitivul nu poate fi utilizat pentru pregătirea bucătelor la foc deschis.
  - Sonda cu cablu trebuie ținută la distanță de foc și fum dens, deoarece se poate deteriora.
- După terminarea lucrului, sonda cu cablul trebuie curățată cu o cărpă umedă folosind săpun. Nu utilizați detergenți puternici sau agenți caustici.

## Formatul de afișare a temperaturii (°C sau °F):

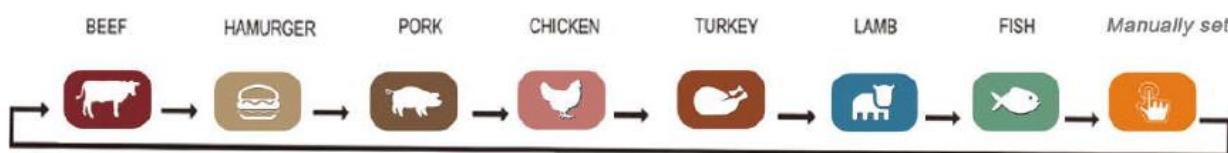
Pentru a schimba unitatea de temperatură afișată pe ecran, apăsați și mențineți apăsat butonul .

## Alegerea tipului de carne și a gradului de prăjire:

Utilizați butonul  pentru a selecta tipul de aliment dorit, apoi utilizați butonul  pentru a selecta gradul dorit de prăjire (**ATENȚIE** - alegerea gradului de prăjire este disponibilă numai pentru anumite tipuri de carne).

**Tipurile disponibile de bucate** sunt prezentate în diagrama de mai jos:

(Este posibil, de asemenea, să ajustați temperatura de coacere și alarmă în modul manual, marcată cu pictograma 



**Nivelurile de coacere disponibile** sunt prezentate în diagrama de mai jos:

-  - Rare (în sânge)
-  - Medium (mediu copt)
-  - Well done (bine copt)

După selectarea tipului de carne și a gradului de coacere, pe ecranul termometrului va apărea temperatura țintă (Alert Temp) și măsurarea curentă a temperaturii obținută de sonda (Cooking Temp).

## Modul manual:

Cu ajutorul butonului  trebuie să alegeti Modul Manual marcat cu pictograma . Apăsați butonul  , cifra care indică temperatura țintă va începe să lumineze intermitent. Cu butoanele  și  selectați valoarea dorită, iar apoi confirmați cu butonul .

## Alarmă sonoră:

Pentru a activa funcția de alarmă sonoră, care începe după atingerea temperaturii țintă (Alert Temp), apăsați și mențineți apăsat butonul  . O pictogramă afișată pe ecran informează cu privire la starea curentă a funcției.

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

- sonda nu trebuie să fie spălată sub un jet de apă curentă
- numai elementul de măsurare al sondei poate fi scufundat în lichid, iar cablurile nu trebuie să se ude Nerespectarea recomandărilor de mai sus poate duce la deteriorarea iremediabilă a sondei, ceea ce duce la pierderea garanției.

## **Atenție!**

Fiecare gospodărie utilizează aparete electrice și electronice și, prin urmare, reprezintă o sursă potențială de deșeuri, periculoasă pentru oameni și mediul, 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 însemnată totușă 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!



## **— NÁVOD K OBSLUZE — ELEKTRONICKÝ POTRAVINÁŘSKÝ TEPLOMĚR**

### **Sestava obsahuje:**

- Teploměr s dotykovým displejem
- Sonda z nerezové oceli k teploměru
- Návod k použití

### **Funkce:**

- 7 druhů potrav
- 3 úrovně propečení
- Zvukový signál
- Dotykový displej
- Teplota:
  - Rozsah měření teploty: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Jednotka zobrazované teploty: °C nebo °F
  - Přesnost měření:  
+/-1°C (-20°C ... +100°C)  
+/-2°C (>+100°C)
  - Rozlišení teploty: 1°C (1°F)
- Drátová sonda:
- Délka sondy: 18 cm
- Délka kabelu: 115 cm
- Materiál: nerezová ocel
- Napájení:
  - Baterie 2 x LR03 AAA 1.5V (nejsou součástí sestavy)

Tepelné čidlo, nacházející se ve vzdálenosti mezi 0,5 cm a 1 cm od začátku hrotu, musí být celým svým citlivým povrchem umístěno v nejsilnější části masa, daleko od kostí.

### **Zprovoznění:**

Do prostoru pro baterie v teploměru vložte baterie 2 x LR03 AAA (nejsou součástí sestavy) a připojte sondu.



Pro zapnutí teploměru zmačkněte tlačítko.

Teploměr automaticky začne pracovat.

Pro vypnutí teploměru tlačítko zmačkněte a přidržte.

### **Způsob používání:**

Sondu teploměru vpíchněte do připravované potravy.

Hodnota aktuální teploty získaná sondou se zobrazí na displeji teploměru (Cooking Temp).

Během přípravy potrav se sonda ani kabel nesmí dotýkat nahřátých částí trouby, pánev nebo roštů grilu.

### **UPOZORNĚNÍ**

- Zařízení se nesmí umísťovat v troubě během pečení

- Zařízení se nesmí používat k přípravě potrav v mikrovlnce.
- Zařízení se nesmí používat k přípravě potrav nad otevřeným plamenem.
- Sondu s kabelem udržujte co nejdál od ohně a hustého dýmu, protože se může poškodit.  
Po zakončení práce očistěte sondu s kabelem navlhčeným hadříkem s mýdlem.  
Nepoužívejte silné detergenty ani žíráviny.

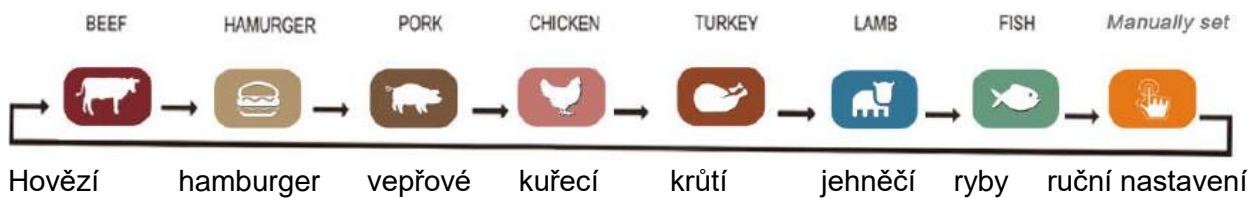
### Formát zobrazování teploty (°C nebo °F):

Pro změnu zobrazované jednotky teploty na displeji zmáčkněte a přidržte tlačítko .

**Výběr druhu masa a stupně propečení:** Pomocí tlačítka  vyberte požadovaný typ potravy, následně tlačítkem  vyberte požadovaný stupeň propečení (**UPOZORNĚNÍ** – funkce volby stupně propečení je dostupná pouze pro určité typy masa).

**Dostupné typy potrav** zobrazuje následující schéma:

(Nastavení pečící teploty a budíku je rovněž možné v manuálním režimu, označeném ikonou )



**Dostupné úrovně propečení** zobrazuje následující schéma:

-  - Rare (krvavý)
-  - Medium (středně propečený)
-  - Well done (dobře propečený)

Po provedené volbě druhu masa a stupně propečení se na displeji teploměru zobrazí koncová teplota (Alert Temp) a aktuální teplota změřená sondou (Cooking Temp).

### Ruční nastavení:

Tlačítkem  zvolte Ruční Nastavení označené ikonou . Zmáčkněte tlačítko , číslo, které zobrazuje koncovou teplotu začne blikat. Tlačítka  a  zvolte požadovanou hodnotu a následně potvrďte tlačítkem .

### Zvukový signál:

Pro aktivaci funkce zvukového signálu, který se spustí po dosažení koncové teploty (Alert Temp),

zmáčkněte a přidržte tlačítko .

O průběžném stavu funkce informuje ikonka, která se zobrazí na displeji.

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

- nemýjte sondu pod tekoucí vodou
- do kapaliny lze ponořit pouze měřicí prvek sondy, nedovolte, aby se namočily vodiče

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

### Pozor!

Elektrická a elektronická zařízení používaná v domácnostech po jejich dosloužení představují nebezpečný odpad, protože obsahují některé nebezpečné látky, směsi anebo součásti. Na druhé straně takový odpad slouží jako zdroj

druhotných surovin, ze kterého získává např. měď, cín, sklo, železo a další suroviny.

 Symbol přeskrtnuté 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!



## – NÁVOD NA POUŽITIE – Digitálny kuchynský teplomer

### Súčasťou dodávky je:

- Teplomer s dotykovým displejom
- Sonda z nerezovej ocele k teplomeru
- Návod na obsluhu

### Funkcie:

- 7 druhov jedál
- 3 stupne prepečenia
- Zvukový alarm
- Dotykový displej
- Teplota:
  - Rozsah merania teploty: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Jednotka na zobrazovanie teploty: °C alebo °F
  - Presnosť merania:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Presnosť zobrazovania: 1°C (1°F)
- Sonda s vodičom:
  - Dĺžka sondy: 18 cm
  - Dĺžka kábla: 115 cm
  - Materiál: nerezová oceľ
  - Napájanie:
    - Batérie 2 x LR03 AAA 1.5V (nie sú súčasťou dodávky)

Snímač tepla nachádzajúci sa medzi 0,5 cm a 1 cm od začiatku ihlice musí byť celým citlivým povrchom umiestený v najhrubšej časti mäsa, ďaleko od kosti.

### Uvedenie do prevádzky:

Do teplomeru vložte batérie 2 x LR03 AAA (nie sú súčasťou dodávky) a napojte sondu.

Pre zapnutie teplomeru stlačte tlačidlo 

Teplomer automaticky začne pracovať.

Stlačením a pridržaním stlačeného tlačidla teplomer vypnete.

### Návod na použitie:

Sondu teplomeru vpichnite do pripravovaného jedla.

Výsledok merania teploty pomocou sondy sa zobrazí na displeji teplomeru (Cooking Temp).

Počas pripravovania jedál nesmú sonda ani vodič dotýkať zohriaté prvky rúry, panvice alebo roštu na grile.

### UPOZORNENIE

- Zariadenie sa nesmie vložiť do rúry počas pečenia.
- Zariadenie sa nesmie používať počas prípravy jedál v mikrovlnnej rúre.
- Zariadenie sa nesmie používať na prípravu jedál na otvorenom ohni.
- Sondu s vodičom uchovajte mimo dosahu ohňa a hustého dymu, aby sa nepoškodila.

Po ukončenej práci sondu a vodič očistite zvlhčenou handričkou s prísadou mydla.

Nepoužívajte silné ani žieravé čistiace prostriedky.

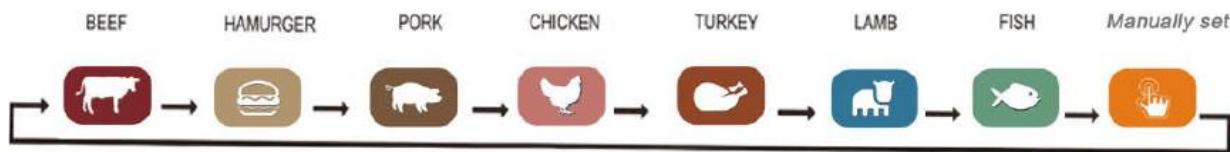
## Formát zobrazovania teploty (°C alebo °F):

Pre zmenu zobrazovanej jednotky teploty stlačte a pridržte stlačené tlačidlo  na displeji.

**Voľba druhu mäsa a stupňa prepečenia:** Pomocou tlačidla  zvoľte požadovaný druh jedla, a následne pomocou tlačidla  zvoľte požadovaný stupeň prepečenia (**UPOZORNENIE** – funkcia voľby stupňa prepečenia je dostupná len pre niektoré druhy mäsa).

**Dostupné druhy mäsa** zobrazuje nasledujúca schéma:

(Existuje aj možnosť nastaviť teplotu pečenia a alarm v ručnom režime označenom ikonkou 



hovädzie, hamburger, bravčové, kuracie, morčacie, jahňacie, ryba, ručné nastavenie

**Možné stupne prepečenia** zobrazuje nižšie uvedená schéma:

-  - Rare (mierne opečený)
-  - Medium (mierne prepečený)
-  - Well done (úplne prepečený)

Po zvolení druhu mäsa a stupňa prepečenia sa na displeji teplomeru zobrazí požadovaná teplota (Alert Temp) a aktuálna hodnota teploty zistená pomocou sondy (Cooking Temp).

## Ručný režim:

Pomocou tlačidla  zvoľte ručný režim označený ikonkou . Stlačte tlačidlo  , číslo s požadovanou teplotou začne blikat. Pomocou tlačidiel  a  zvoľte požadovanú hodnotu, a následne potvrdte ju tlačidlom .

## Zvukový alarm:

Pre aktivovanie funkcie zvukového alarmu po dosiahnutí nastavenej teploty (Alert Temp), stlačte a pridržte stlačené tlačidlo .

Aktuálny stav funkcie zobrazuje ikonka na displeji.

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

- nemyte sondu pod tečúcou vodou
- do tekutiny môžete ponoriť len merací prvok sondy, nedovoľte kontaktu vodičov s tekutinou

Nedodržiavanie uvedených pokynov môže spôsobiť neodvráiteľné poškodenie sondy, a tým stratu záruky.

## Výstraha!

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

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

Je povinnosťou používateľa likvidovať použité zariadenie na určenom zbernom mieste pre správnu recykláciu.

Informácie o dostupnom zbernom bode pre elektrické zariadenia vám môžu poskytnúť v predajni a na obecnom úrade. Správne zaobchádzanie s vyradeným zariadením zabraňuje negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie!



## — NOTICE D'UTILISATION — THERMOMETRE ELECTRONIQUE ALIMENTAIRE

### **Le kit comprend:**

- Thermomètre à écran tactile
- Sonde en acier inoxydable pour le thermomètre
- Notice d'utilisation

### **Fonctions:**

- 7 types de plats
- 3 niveaux de friture
- Alarme sonore
- Écran tactile
- Température:
  - Plage de mesure de la température: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Unité d'affichage de la température: °C ou °F
  - Précision de mesure :
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Précision d'affichage : 1°C (1°F)
- Sonde filaire:
  - Longueur de la sonde: 18 cm
  - Longueur du câble: 115 cm
  - Matériau: acier inoxydable
- Alimentation:
  - 2 piles LR03 AAA 1.5V (non fournies)

Le détecteur thermique situé dans la zone entre 0,5 cm et 1 cm au début de la surface de la brochette doit être placé dans la partie la plus épaisse de la viande à une distance de l'os.

### **Démarrage:**

Installez 2 piles LR03 AAA dans le compartiment à piles du thermomètre (non fournies) et connectez la sonde.



Pour démarrer le thermomètre, appuyez sur la touche.

Le thermomètre commencera automatiquement à fonctionner.

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncee pour arrêter le thermomètre.

### **Mode d'utilisation:**

La sonde thermométrique doit être enfoncee dans le plat préparé.

La mesure de la température actuelle reçue par la sonde sera affichée sur l'écran du thermomètre (Cooking Temp).

Lors de la préparation des plats, la sonde et le câble ne doivent pas entrer en contact avec des éléments chauds du four, du plat ou de la grille.

### **ATTENTION**

- L'appareil ne peut pas être placé dans la chambre du four pendant la cuisson.
  - L'appareil ne peut pas être utilisé lors de la préparation de plats au micro-ondes.
  - L'appareil ne peut pas être utilisé lors de la préparation de plats au feu nu.
  - Gardez la sonde et le câble à l'écart du feu et de la fumée épaisse car ils pourraient être endommagés.
- Une fois le travail terminé, nettoyez la sonde avec le câble avec un chiffon humide et du savon.
- N'utilisez pas de détergents forts ni d'agents caustiques.

## Format d'affichage de la température (°C ou °F):

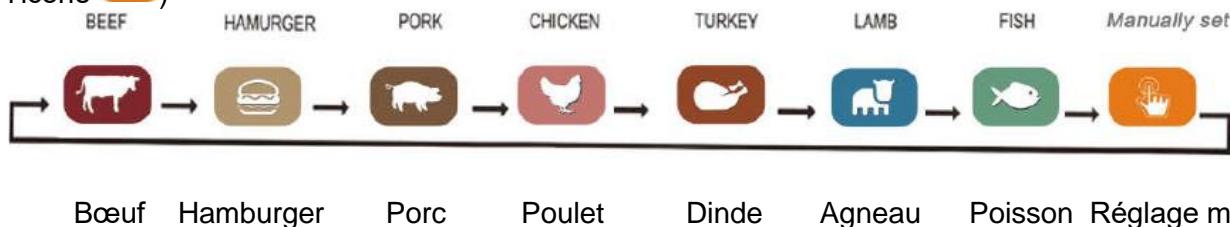
Pour changer l'unité de température affichée à l'écran, maintenez la touche enfoncée .

## Sélection du type de viande et du degré de cuisson:

Utilisez la touche  pour sélectionner le type de plat souhaité, puis la touche  pour sélectionner le degré de cuisson souhaité (**NOTE** - le choix du degré de cuisson est disponible uniquement pour certains types de viande).

Les types de plats disponibles sont présentés au schéma ci-dessous:

(Il est également possible de régler la température de cuisson et l'alarme en mode manuel, indiqué par l'icône 



Les niveaux de cuisson disponibles sont présentés au schéma ci-dessous:

-  - Rare (saignant)
-  - Medium (à point)
-  - Well done (bien cuit)

Après avoir sélectionné le type de viande et le degré de cuisson, la température cible (Alert Temp) et la mesure de température actuelle obtenue par la sonde (Cooking Temp) apparaissent sur l'écran du thermomètre.

## Mode manuel:

Utilisez la touche  pour sélectionner le mode manuel identifié par l'icône . Appuyez sur la touche , le numéro indiquant la température cible commencera à clignoter. Utilisez les touches  et  pour sélectionner la valeur souhaitée et confirmez avec la touche .

## Alarme sonore:

Pour activer la fonction d'alarme sonore qui démarre après avoir atteint la température cible (Alert Temp), maintenez la touche  enfoncée.

L'icône concernant l'état actuel de la fonction apparaît à l'écran.

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

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

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

## Note!

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.



## — ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ — ЕЛЕКТРОННИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

### У набір входить:

- Термометр з сенсорним екраном
- Зонд з нержавіючої сталі для термометра
- Інструкція з експлуатації

### Функції:

- 7 видів страв
- 3 ступені просмаження
- Звуковий сигнал
- Сенсорний екран
- Температура:
  - Діапазон вимірювання температури: -20°C (-4°F) ... +250°C (482°F)
  - Одиниця індикації температури: °C або °F
  - Точність вимірювання:
    - +/-1°C (-20°C ... +100°C)
    - +/-2°C (>+100°C)
  - Точність відображення: 1°C (1°F)
- Провідний зонд:
- Довжина зонда: 18 см
- Довжина кабелю: 115 см
- Матеріал: нержавіюча сталь
- Живлення:
  - Батареї 2 x LR03 AAA 1.5V (не входять до комплекту)

Термодатчик знаходиться між 0,5 см і 1 см на початку вістря, і його необхідно повністю помістити в найтовстішій часті м'яса, якнайдалі від кістки.

### Запуск:

Вставте у батарейний відсік термометра батарейки 2 x LR03 AAA (не входять до комплекту), а також вставте зонд.

Щоб запустити термометр, натисніть кнопку.

Термометр почне роботу автоматично.

Натискання та утримання кнопки завершить роботу термометра.

### Спосіб використання:

Зонд термометра слід вставити в страву, що готується.

Вимірювання поточної температури, отриманої зондом, відображатиметься на екрані термометра (Cooking Temp).

При приготуванні страв зонд і кабель не повинні контактувати з гарячими елементами духовки, сковороди або решітки гриля.

## УВАГА

- Під час випікання пристрій не можна розміщувати у камері духовки.
  - Пристрій не можна використовувати під час приготування страв у мікрохвильовій печі.
  - Пристрій не можна використовувати для приготування страв на відкритому вогні.
  - Тримайте зонд з кабелем подалі від вогню та густого диму, оскільки він може бути пошкоджений.
- Після закінчення роботи зонд з кабелем слід очистити вологою тканиною з використанням мила. Не використовуйте сильні миючі засоби або їдкі засоби.

## Формат відображення температури (°C або °F):

Щоб змінити одиницю вимірювання температури, що відображається на екрані, натисніть і утримуйте кнопку .

## Вибір виду м'яса та ступеня просмаження:

За допомогою кнопки  виберіть потрібний тип страви, потім використовуйте кнопку  для вибору бажаного ступеня просмаження (ПРИМІТКА - вибір ступеня просмаження доступний тільки для деяких видів м'яса).

Доступні види страв представлені на схемі нижче:

(Також можна налаштувати температуру випікання та сигналізацію в ручному режимі, позначеному піктограмою 



Доступні рівні просмаження представлені на схемі нижче:

-  - Rare (з кров'ю)
-  - Medium (середнє просмаження)
-  - Well done (добре просмаження)

Після вибору виду м'яса і ступеня просмаження, на екрані термометра з'явиться цільова температура (Alert Temp) і поточне вимірювання температури, отримане зондом (Cooking Temp).

## Ручний режим:

Використовуйте кнопку , щоб вибрати Ручний режим, позначений піктограмою . Натисніть кнопку , починає близити цифра, що позначає цільову температуру. За допомогою кнопок  та  виберіть потрібне значення та підтвердьте його кнопкою .

## Звукова сигналізація:

Щоб активувати звукову сигналізацію, яка запускається після досягнення цільової температури (Alert Temp), натисніть і утримуйте кнопку .

На екрані з'являється піктограма, що інформує про поточний стан функції.

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

- не можна мити зонд під проточною водою

• в рідину можна занурювати тільки вимірювальний елемент зонда, не можна допускати намокання проводів

Недотримання наведених вище рекомендацій може привести до незворотного пошкодження зонда, що призведе до втрати гарантії.

### Увага!

У кожному домогосподарстві використовуються електричні та електронні пристрії, які є потенційним джерелом відходів, небезпечних для людини та навколошнього середовища через наявність небезпечних речовин, сумішей та компонентів у такому обладнанні. З іншого боку відпрацьоване обладнання є цінним ресурсом, з якого можна отримати такі види сировини, як мідь, олово, скло, залізо та інше.



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

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



## – KEZELÉSI UTASÍTÁS –

## ELEKTRONIKUS ÉLELMISZER-HÖMÉRŐ

### A készlet tartalma:

- Érintőképernyős hőmérő
- Rozsdamentes acél hőmérő-szonda
- Kezelési útmutató

### Funkciók:

- 7 féle ételtípus
- 3 sűrűségi szint
- Hangjelzés
- Érintőképernyő
- Hőmérséklet:
  - Hőmérsékletmérési tartomány: -20 °C (-4°F) ... +250 °C (+482 °F)
  - A kijelzett hőmérséklet mértékegysége: °C vagy °F
  - A hőmérsékletmérés pontossága:  
+/-1 °C (-20 °C ... +100 °C)  
+/-2 °C (>+100 °C)
  - A kijelzés pontossága: 1°C (1°F)
- Vezetékes szonda:
- Szonda hossza: 18 cm
- Kábel hossza: 115 cm
- Anyaga: rozsdamentes acél
- Energiaforrás:
  - Elemek: 2 db LR03 AAA 1,5 V elem (nem tartozékkal a készletnek)

A hőérzékelőt, mely a spékelőtű elején 0,5 cm - 1 cm-es közötti részén található, egész szenzitív felületével a hús legvastagabb részébe kell helyezni távol a csonttól.

### Üzembe helyezés:

Helyezzen be a 2 db LR03 AAA elemet (nem tartozékok) a hőmérő elemtároló rekeszébe és csatlakoztassa a szondát.

A hőmérő bekapcsolásához nyomja meg a gombot.

A hőmérő automatikusan elindul.

A hőmérő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.

### Használati útmutató:

A hőmérő szondát szúrja bele az előkészített ételbe.

A hőmérő képernyőjén megjelenik a szonda által mért aktuális hőmérséklet érték (Cooking Temp). Az ételek elkészítése közben a szondának és a kábelnek nem szabad érintkeznie a sütő, a serpenyő vagy a grillrács forró elemeivel.

#### **FIGYELEM**

- Tilos a készüléket sütés közben a sütő kamrába helyezni.
- Tilos a készüléket mikrohullámú sütőben használni.
- Tilos a készüléket az ételek szabad tűzön való elkészítése közben használni.
- A szonda és a kábel tűztől és sűrű füsttől távol tartandó, mert meghibásodhat. Munkavégzettel a szondát és a kábel szappanos vízben megnedvesített ruhával törölje át. Tilos erős mosószt vagy marószt használni.

#### **Hőmérsékletkijelzési formátum (°C vagy °F):**

A kijelzőn megjelenő hőmérséklet mértékegység megváltoztatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.

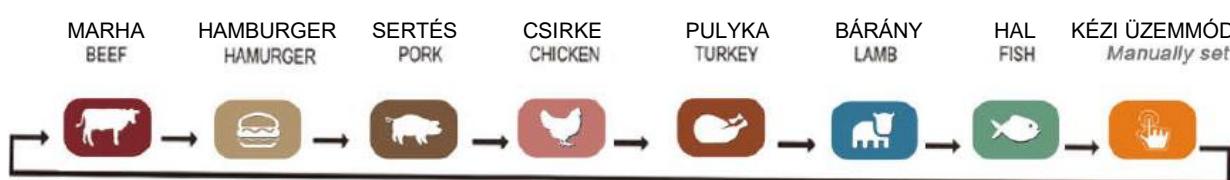


#### **A húsfajták és a sütési szintek kiválasztása:**

A gombbal válassza ki a kívánt étel típusát, majd a gombbal a kívánt sütési szintet (**FIGYELEM** - a sütési szint kiválasztása csak bizonyos típusú húsoknál lehetséges).

#### **A kiválasztható ételfajták az alábbi ábrán láthatók:**

(A sütési hőmérsékletet és a riasztást a ikonnal jelölt kézi üzemmódban is be lehet állítani).



#### **A rendelkezésre álló sütési szinteket az alábbi ábra mutatja:**

- Rare (véresen)
- Medium (közepesen átsütve)
- Well done (jól átsütve)

A húsfajta és a sütési szint a kiválasztása után a hőmérő képernyőjén megjelenik a célhőmérséklet (Alert Temp) és a szondával mért aktuális hőmérséklet (Cooking Temp).

#### **Kézi üzemmód:**

A gombbal válassza ki a ikonnal jelölt Kézi Üzemmódot. Nyomja meg a gombot, villogni kezd a célhőmérsékletet jelző szám. A és a gombbal válassza ki a kívánt értéket, és hagyja jóvá a gombbal.



#### **Hangjelzés:**

A hangjelzés funkció aktiválásához, amely a célhőmérséklet elérésével kezd működni (Alert Temp), nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.

A funkció aktuális állapotát a képernyőn megjelenő ikon mutatja.

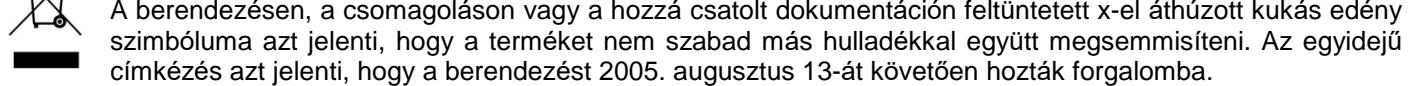
Ha a készülék helytelenül mér (helytelen hőmérsékleti értékek, „HHH” üzenet) az azt jelzi, hogy a szonda sérült, ezért ügyeljen a megfelelő használatára:

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

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

**Vigyázat!**

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



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!

## **WARUNKI GWARANCJI**

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

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

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

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

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.brownin.pl](http://www.brownin.pl) w zakładce Zgłaszczenie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@brownin.pl](mailto:reklamacje@brownin.pl).

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

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
[www.brownin.pl](http://www.brownin.pl)

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 23 23 230**  
**[www.brownin.pl](http://www.brownin.pl)**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browninpl



@brownin.pl



BROWIN

*...do domowej jest lepoze!*