

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
TERMOMETR DO ŻYWNOŚCI BBQ - SENSE
Z APLIKACJĄ

W komplecie:

1. Termometr inteligentny z jedną baterią CR2032
(w celu wyciągnięcia baterii należy zdjąć pokrywę z tyłu obudowy i lekko podważyć baterię)
2. Czujnik temperatury z termoodpornym kablem – czujnik wytrzymuje temperaturę 250°C (482°F).

Opis produktu:

1. Termometr z czujnikiem, współpracujący z aplikacją mobilną poprzez Bluetooth, umożliwia monitorowanie temperatury, postępu i pozostałego czasu gotowania – z dowolnego miejsca, za pomocą smartfona lub tabletu z systemem iOS albo Android.
2. Można wybrać ustawienia zaprogramowane dla różnych typów mięs i stopni wysmażenia, od słabego do dobrze wysmażonego; można również dodać samodzielnie ustawienia dla konkretnych temperatur.
3. Można tworzyć alerty oparte na pozostałym czasie gotowania dania głównego, pojawiające się dla różnych zadań.
4. Aplikacja umożliwia udostępnianie zdjęć na Facebooku i Twitterze albo za pomocą poczty elektronicznej.

Sposób użycia:

1. Przeznaczony do użytku z systemami iOS 7.0 lub nowszym i Android 4.0 lub nowszym.
2. Aplikację termometru „BBQ-SENSE” należy pobrać ze sklepu iTunes albo Google Play i zainstalować.
3. Przed uruchomieniem aplikacji, należy włączyć w telefonie Bluetooth oraz widoczność telefonu a następnie włączyć aplikację. Połączenie z aplikacją bezpośrednio z poziomu ustawień smartfona może być niemożliwe.
4. W aplikacji kliknąć przycisk „Search”.
- * W przypadku nowszych telefonów, może być konieczne włączenie lokalizacji celem poprawnego działania aplikacji i wszystkich funkcji. Na wyświetlaczu wciśnij przycisk „Grant” a następnie w uprawnieniach aplikacji zaznacz opcję lokalizacji. Powróć do ekranu głównego aplikacji i kliknij „Search”.
5. Aplikacja automatycznie połączy się z urządzeniem.
6. Pomiar z sondy „P1” pokazują się z lewej strony wyświetlacza, natomiast z sondy „P2” z prawej.

7. Aby ustawić rodzaj potrawy oraz poziom wysmażenia należy na głównym wyświetlaczu wcisnąć „Beef – Well Done” a następnie dokonać odpowiedniego wyboru (można również dostosować temperaturę do własnych potrzeb lub stworzyć całkowicie nową potrawę klikając „new”.

8. Aby rozpocząć pomiar, należy cofnąć się do menu głównego i wcisnąć przycisk „Start”

9. W termometrze można ustawić funkcję pomiaru temperatury potraw z alertem (tryb „Profile”, funkcję pomiary samej temperatury z alertem, bez wybierania konkretnej potrawy (tryb „Temperature” oraz tryb minutnika (tryb „Timer”). Aby przełączyć się na pożądaną tryb należy przycisnąć odwrócony trójkąt na górze ekranu.

Dodatkowe instrukcje są dostępne w menu „Support” aplikacji

Tolerancja (zakres):

+/- 1°C (w zakresie 0°C ... +100°C)

+/- 2°C (w zakresie -20°C ... 0°C oraz +100°C ... +150°C)

+/- 3°C (w zakresie -30°C ... -20°C oraz +150°C ... +200°C)

+/- 5°C (w zakresie +200°C ... +250°C)

Gdy temperatura na sondach pozostaje przez dłużej niż 10 minut poniżej 40°C, termometr automatycznie wyłączy się celem oszczędzania baterii.

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.

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 186109, 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

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!

No 186109

BROWIN

— MANUAL —

FOOD THERMOMETER BBQ - SENSE WITH APP

Thermometer includes:

1. Smart thermometer with one CR2032 battery
(in order to take the battery out detach the battery cover and slightly lever the battery)
2. Temperature probe with heat-resistant cable. The probe can withstand the temperature of 482°F (250°C).

Description:

1. The thermometer works with mobile app via Bluetooth to monitor temperature, cooking progress and time remaining from anywhere, using your iOS or Android smartphone or tablet.
2. Choose from preprogrammed settings for different types of meat and select your ideal doneness
from rare to well-done, or add manual settings for specific temperatures.
3. Create pop-up alerts for a variety of tasks based on the remaining cooking time of the main dish.
4. Use the app to seamlessly share pictures on Facebook and Twitter and Email.

Use:

1. Designed for use with iOS 7.0 or later & Android 4.0 or later.
2. Download the thermometer “BBQ-SENSE” app from the iTunes store or Google Play store.
3. Turn Bluetooth mode on, start the application and click “Search” to connect the thermometer with the device via Bluetooth. It may be impossible to connect with the thermometer directly from the phone settings.
4. Configure the thermometer through the application.

*In case of new model of smart phones, it may be necessary to grant access to location of the device for proper functioning.

Safety Warnings:

1. The stainless-steel probe and wires will get hot. Take care when removing.
2. Keep the probe and wires away from children.
3. Do not use probe in a microwave oven.
4. Do not expose the thermometer base to direct heat.

Cleaning:

After each use, the sensor and cable should be wiped with a damp cloth and then dried thoroughly. The sensor and the thermometer base should not be immersed in water. To avoid damage, do not use detergents or abrasive cleaners.

Tolerance (range):

+/- 1°C (0°C ... +100°C)

+/- 2°C (-20°C ... 0°C and +100°C ... +150°C)

+/- 3°C (-30°C ... -20°C and +150°C ... +200°C)

+/- 5°C (+200°C ... +250°C)

When the temperature on the probes stays for a period of 10 minutes below 40°C, the thermometer will automatically switch off to save the battery.

Attention!

Each household is a user of electrical and electronic equipment and thus a potential producer of unsafe for human and environment waste due to the presence in the equipment of dangerous substances, mixtures and components. On the other hand used equipment is a valuable material from which we can recover raw materials such as copper, tin, glass, iron and others.



The crossed-out wheeled bin symbol on the equipment, packaging or documents attached to it means that the product must not be disposed of with other waste. The labeling also means that the equipment was placed on the market after 13 August 2005.

The users are obliged to return the used equipment to the designated collection point for proper processing. For information on the available collection system for electrical equipment, see the store information and the city / municipality office. Proper handling of used equipment prevents negative consequences for the environment and human health!

WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancja na sprawne działanie termometru udzielona jest przez firmę BROWIN na okres 12 miesięcy od daty zakupu.
- W przypadku uszkodzeń spowodowanych przez błąd producenta zapewnia się bezpłatną naprawę.
- Termin rozpatrzenia reklamacji i ewentualnego wykonania naprawy wynosi 14 dni od daty przyjęcia produktu.
- Gwarancja traci swą ważność w przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych wskutek niewłaściwego użytkowania, m.in. na skutek:
 - używania termometru niezgodnie z przeznaczeniem;
 - używania termometru niezgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji;
 - fizycznych uszkodzeń urządzenia.

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