Elektroniczny termometr do żywności z minutnikiem

185900

GB **Electronic cooking thermometer with timer ……..5**

D **Elektronische Lebensmittel-Thermometer mit Minutenzeiger ……...8**

RUS **Электронный термометр для продуктов питания с таймером ….11**

UA **Електронний термометр для продуктів харчування з таймером …14**

CZ **Elektrický teploměr na potraviny s minutkou 17**

SK **Elektronický teplomer na potraviny s minútkou ……..……20**

HU **Elektronikus hőmérő időzítővel ételekhez 23**

LT **Elektroninis maisto termometras su laikmačiu 26**

LV **Elektroniskais pārtikas termometrs ar taimeri 29**

TR **Dakika sayacı teçhizli elektronik termometre ……32**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Elektroniczny termometr do żywności z minutnikiem

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

1.Zawartość opakowania:

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

2.Uruchomienie

Instalacja baterii w bazie

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

3. Funkcje

- Przycisk z tyłu TIMER/CZASOMIERZ i COOK/GOTOWANIE
- Przycisk z tyłu WŁĄCZ/WYŁĄCZ

4. Funkcje programowania ekranu dotykowego

- 3 dotykowe przyciski na ekranie LCD: TIMER/CZASOMIERZ (MIN, SEC, STOP/START), COOK/GOTOWANIE (MEAT, TASTE, ALERT)
- wskaźniki na wyświetlaczy LCD: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/[redacted];
- Temperatura: (ustawienie fabryczne °C; w celu ustawienia żądanej jednostki nacisnąć S/T by zmienić na °F)
- Funkcje ALERT (Nacisnąć ALERT i migoczący ALERT, Nacisnąć M/M, S/T by dopasować wartości);
- 3 stopniowy zakres COOKING/GOTOWANIE, dokładność 1°C, zakres -20°C - 250°C;
- 3 stopniowy zakres ALERT/ALARM, zakres -10°C - 250°C;
- TASTE/WYPIECZENIE do wyboru;
- Nazwa mięsa do wyboru;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; CIELĘCINA-JAGNIĘCINA-SZYNKA

RYBA-DZICZYZNA-WOŁOWINA-WIEPRZOWINA-KURCZAK-INDYK)

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

RODZAJ MIĘSA	RODZAJ WYPIECZENIA	TEMPERATURA PRZYGOTOWANIA:
Cielęcina	Wypieczone	74°C (165°F)
	Średnio wypieczone	68°C (154°F)
	Lekko krwiste	60°C (140°F)
	Krwiste	57°C (135°F)
Jagnięcina	Wypieczone	77°C (171°F)
	Średnio wypieczone	71°C (160°F)
	Lekko krwiste	63°C (145°F)
	Krwiste	60°C (140°F)
Szynka	Wypieczone	71°C (160°F)
Ryba	Wypieczone	63°C (145°F)
Dziczyzna	Wypieczone	70°C (158°F)
Wołowina	Wypieczone	77°C (171°F)
	Średnio wypieczone	71°C (160°F)
	Lekko krwiste	63°C (145°F)
	Krwiste	60°C (140°F)
Wieprzowina	Wypieczone	79°C (174°F)
Kurczak	Wypieczone	79°C (174°F)
Indyk	Wypieczone	79°C (174°F)

4.Tryb COOK/GOTOWANIE

- Przełączyć przycisk znajdujący się z tyłu urządzenia na tryb COOK
- Nacisnąć “M/M” by wybrać nazwę mięsa;
- Nacisnąć „M/M” by wybrać TASTE/WYPIECZENIE (VEAL,LAMB,BEEF)
- Wypieczenie jest dla opcji-WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-WYPIECZONY, ŚREDNIO WYPIECZONY, LEKKO KRWISTE, KRWISTE)
- Nacisnąć „S/S/”ON i OFF
- Kiedy migający ALERT jest włączony, nacisnąć M/M, S/T by dopasować wartość;
- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy „S/T’ by przełączyć °C/°F

5.Tryb TIMER/CZASOMIERZ

- Przełączyć przycisk znajdujący się z tyłu urządzenia na tryb TIMER
- Nacisnąć “M/M” by ustawić Minuty
- Nacisnąć „S/T” by ustawić sekundy
- Nacisnąć „S/S/” by włączyć lub wyłączyć minutnik
- Przytrzymać i nacisnąć „M/M” i „S/T” by wyzerować minutnik.

6.Włączanie i wyłączanie urządzenia

- Przyciski ON i OFF WŁĄCZYĆ/WYŁĄCZYĆ z tyłu urządzenia
- Przełącz na ON by włączyć urządzenie

- Przełączyć na OFF by wyłączyć urządzenie

7.Dane techniczne urządzenia

TERMOMETR/TIMER

Zakres pomiaru temperatury:	-20°C - 250°C
Dokładność:	1°C
Zakres TIMER:	max 99min, 59sek

CZUJNIK

Długość przewodu bez sondy:	ok. 1m
Długość sondy:	ok 18cm

BATERIE

2XAAA 1.5V LR03 – brak w zestawie

UWAGI 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) ani podstawki do piekarnika / wędzarni .
- Do piekarnia / wędzarni / grilla itp należy włożyć sondę oraz przewód.
- Należy umyć sondę termometru po każdym użyciu.

1. **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:**

- Nie narażać urządzenia na działanie silnych wibracji i obciążeń mechanicznych.
- Unikać nagłych, znacznych zmian temperatury (bezpośredniego promieniowania słonecznego, wysokich temperatur ujemnych).
- Do czyszczenia termometru 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. Stosować wyłącznie wskazany poniżej typ baterii.
- Po zakończeniu używania nie pozostawiać sondy zawieszonej na grillu lub w piekarniku.
- Nie wkładać sondy bezpośrednio do wody ani pod strumień wody.

Uwaga:

- Nie wkładać sondy do temperatury powyżej 300C
- Po zakończeniu używania nie pozostawiać sondy na grillu lub w piekarniku.
- Nie wkładać termometru i sondy bezpośrednio do wody ani pod strumień wody.
- Sondę termometru należy wyczyścić wilgotną szmatką po każdym użyciu, przewód sondy oczyścić suchą szmatką

Symbol ten, umieszczany na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oznacza, że zakupiony produkt nie powinien być usuwany razem ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywanie się sprzętu we właściwy sposób i jego recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Electronic cooking thermometer with timer GB

185900

INSTRUCTION MANUAL

Electronic cooking thermometer with timer

185900

This instruction manual is a part of this product and should be kept handy for future reference. It contains important information about appliance settings and operation.

1. Package contents:

- Electronic cooking thermometer with timer
- A probe to measure temperature
- Instruction manual

2. Preparing the appliance for use

Battery installation in the base

- Open the battery compartment cover located on the back of the thermometer.
- Insert two AAA batteries.
- Replace the battery cover.
- Place the POWER switch in the ON position.

3. Features

- TIMER and COOK button on the back
- ON/OFF button on the back

4. Touch screen programming features

- 3 additional buttons on LCD monitor: TIMER (MIN, SEC, STOP/START), COOK (MEAT, TASTE, ALERT)
- indicators on LCD display: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Temperature: (factory settings: °C, in order to change to °F press S/T)
- ALERT feature (press ALERT and flashing ALERT. Press M/M, S/T to adjust values);
- 3-grade range of COOKING, accuracy 1°C, range: -20°C–250°C;
- 3-grade range of ALERT/ALARM, accuracy 1°C, range: -10°C–250°C;
- TASTE to choose;
- Name of meat to choose:

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-

TURKEY);

The table presents indicative temperatures for preparing different kinds of meat

in a given degree of doneness.

KIND OF MEAT	DEGREE OF DONENESS	INTERNAL TEMPERATURE:
Veal	Well done	74°C (165°F)
	Medium	68°C (154°F)
	Medium Rare	60°C (140°F)
	Rare	57°C (135°F)
Lamb	Well done	77°C (171°F)
	Medium	71°C (160°F)
	Medium Rare	63°C (145°F)
	Rare	60°C (140°F)
Ham	Well done	71°C (160°F)
Fish	Well done	63°C (145°F)
Venison	Well done	70°C (158°F)
Beef	Well done	77°C (171°F)
	Medium	71°C (160°F)
	Medium Rare	63°C (145°F)
	Rare	60°C (140°F)
Pork	Well done	79°C (174°F)
Chicken	Well done	79°C (174°F)
Turkey	Well done	79°C (174°F)

4. COOK mode

- Place the switch on the back of the appliance in the COOK mode
- Press "M/M" to choose a kind of meat;
- Press "M/M" to choose TASTE (VEAL, LAMB, BEEF)
- Doneness is for options: WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE)
- Press "S/S/ "ON and OFF
- When flashing ALERT is on, press M/M, S/T to adjust the value;
- Press "S/T" and hold for 3 seconds to switch between °C/°F

5. TIMER mode

- Place the switch on the back of the appliance in the TIMER mode.
- Press “M/M" to set Minutes.
- Press "S/T" to set seconds
- Press "S/S/" to turn the timer on/off
- Hold and press "M/M" and "S/T" to reset the timer.

6. Turning the appliance on and off

- ON and OFF buttons on the back of the appliance.
- Switch to ON to turn on the appliance.
- Switch to OFF to turn off the appliance.

7. Specifications

THERMOMETER/TIMER

Temperature range:	-20°C–250°C
Accuracy:	1°C
TIMER range:	max 99 min, 59 sec

A SENSOR

Length of the cable without a probe:	ca. 1m
Length of the probe:	ca. 18 cm

BATTERIES

2XAAA 1.5V LR03 – not included in the set

PRECAUTIONS FOR USE:

- Insert the thermometer in the thickest part of meat.
- Avoid inserting in the fat.
- Do not insert the thermometer in a meat with bones.
- Do not put thermometer (a base) or a unit into an oven/smoke house.
- The probe and a cable should be inserted into an oven / smoke house / grill.
- Clean the probe after each use.

2. SAFETY MEASURES:

- Do not expose the appliance to strong vibrations or mechanical loads.
- Avoid abrupt, significant changes of temperature (direct sunlight, very low temperatures below zero).
- Clean the thermometer with a soft, damp cloth.
- The thermometer is not waterproof, do not rinse it under running water or in a dishwasher.
- Immediately remove discharged batteries. Use only the type of batteries indicated below.
- After finishing using do not leave the probe hanging on a grill or in the oven.
- Do not put the probe directly into water or under swater stream.

Caution:

- Do not put the probe into temperatures exceeding 300°C
- Do not leave the probe on the grill or inside the oven after use.

- Do not insert the thermometer or probe directly into the water or under a stream of water.
- Wipe the thermometer probe with a damp cloth after each use, probe wire clean by dry cloth

This symbol on electrical and electronic equipment means that the product should be disposed at the end of its life separately from your household waste. It should be delivered to a company dealing with waste electrical and electronic equipment. Proper disposal of equipment and its recycling help to prevent negative consequences for the environment and human health.

D

Elektronische Lebensmittel-Thermometer mit Minutenzeiger

185900

BEDIENUNGSANLEITUNG

Elektronische Lebensmittel-Thermometer mit Minutenzeiger

185900

Dieses Handbuch ist Teil des Produkts und sollte in einer Weise aufbewahrt werden, dass in Zukunft möglich ist sich mit ihrem Inhalt vertraut zu machen. Enthält wichtige Informationen zum Aufbau und Betrieb.

1. Inhalt der Verpackung:

- Elektronische Lebensmittel-Thermometer mit Minutenzeiger
- Sonde für Temperaturvermessung
- Bedienungsanleitung

2. Inbetriebnahme

Einsetzen des Akkus in der Basis

- Öffnen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite des Thermometers.
- Legen Sie zwei AAA-Batterien ein.
- Schließen Sie die Batterieabdeckung.
- Stellen Sie den Schalter POWER auf ON-Modus.

3. Funktionen

- Taste auf der Rückseite TIMER / CHRONOMETER und COOK / KOCHEN
- Taste auf der Rückseite des ON / OFF

4. Programmierfunktionen des Touchbildschirms

- 3 Touch-Tasten auf dem LCD-Bildschirm: TIMER / CHRONOMETER (MIN, SEC, STOP / START), COOK / KOCHEN (MEAT, TASTE, ALERT)
- Anzeigen auf dem LCD: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Temperatur: (Voreinstellung ° C, um die gewünschte Einheit einzustellen, drücken Sie S/T um auf °F umzuschalten)
- Funktionen ALERT (ALERT und blinkendes ALERT drücken, M/M, S/T drücken, um Werte anzupassen);
- 3-stufiges Bereich COOKING/KOCHEN, Genauigkeit von 1°C, Bereich von -20 °C - 250 °C;
- 3-stufiges Bereich ALERT/ALARM, Bereich von -10°C - 250 °C;
- TASTE/ BACKSTUFE zur Auswahl;;
- Der Name des Fleisch zur Auswahl;

(VEAL-LAMM-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; KALBFLEISCH-LAM-SCHINKEN (HAM)

FISH-WILD-RINDFLEISCH-SCHWEINEFLEISCH-HUHN-TRUTHAHN)

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähre Temperatur der Zubereitung einer bestimmten Art von Fleisch
in einem angemessenen Bräunungsgrad.

FLEISCHART	**BRAEUNUNGSGRAD**	**TEMPERATUR DER ZUBEREITUNG:**
Kalbfleisch	Gebacken	74°C (165°F)
	Mittelmäßig gebacken	68°C (154°F)
	Leicht blutig	60°C (140°F)
	Vollblütig	57°C (135°F)
Lammfleisch	Gebacken	77°C (171°F)
	Mittelmäßig gebacken	71°C (160°F)
	Leicht blutig	63°C (145°F)
	Vollblütig	60°C (140°F)
Schinken	Gebacken	71°C (160°F)
Fisch	Gebacken	63°C (145°F)
Wildfleisch	Gebacken	70°C (158°F)
Rindfleisch	Gebacken	77°C (171°F)
	Mittelmäßig gebacken	71°C (160°F)
	Leicht blutig	63°C (145°F)
	Vollblütig	60°C (140°F)
Schweinefleisch	Gebacken	79°C (174°F)
Hähnchen	Gebacken	79°C (174°F)
Truthahn	Gebacken	79°C (174°F)

4. Modus COOK / KOCHEN

- Schalten Sie die Taste auf der Rückseite des Geräts in den COOK-Modus

- Drücken Sie die "M/M", um den Namen des Fleisches zu wählen;
- Drücken Sie die "M/M" um den Geschmack zu wählen / backen (VEAL,LAMB,BEEF)
- Bräunungsgrad ist die Option-WELL, MEDIUM, MED. RARE, RARE- GEBACKEN, MITTELMAESSIG GEBACKEN, LEICHT BLUETIG, BLUETIG)
- Drücken Sie „S/S/[redacted]”ON und OFF
- Ist blinkendes ALERT eingeschaltet so drücken Sie M/M, S/T, um Werte anzupassen;
- "S/T" drücken und für 3 Sekunden halten um auf °C /°F umzuschalten

5. TIMER/ UHR-MODUS

- Schalten Sie die Taste auf der Rückseite des Geräts in den TIMER-Modus
- Drücken Sie die "M/M" um Minuten einzustellen
- Drücken Sie die "S/T", um Sekunden eizustellen
- Drücken Sie "S/S/[redacted]" um den Timer aktivieren oder deaktivieren
- "M/M" und "S/T" halten und drücken, um die Stoppuhr zurückzusetzen.

6. Einschalten und Abschalten des Gerätes

- Tasten ON und OFF auf der der Rückseite des Gerätes EIN-/AUSSCHALTEN
- Schalten Sie auf ON, um das Gerät einzuschalten
- Schalten Sie auf OFF, um das Gerät auszuschalten

7. Technische Daten des Gerätes

THERMOMETER / TIMER

Temperaturmessbereich:	-20°C - 250°C
Genauigkeit:	1°C
Bereich TIMER:	max. 99 Min., 59 Sek.

SENSOR

Kabellänge ohne Sonde:	ca. 1 m
Sondenlänge:	ca. 18cm

BATTERIEN

2 x AAA 1,5 V LR03 - nicht im Lieferumfang enthalten

HINWEISE ZUR VERWENDUNG:

- Das Thermometer sollte in den dicksten Teil des Fleisches eingestoßen werden.
- Vermeiden Sie Einstoße im Fett des Fleisches.
- Mit dem Thermometer kein Fleisch durchstechen in dem die Knochen sind.
- Das Thermometer (Basis) nicht in den Ofen / Räucherkammer einsetzen.
- In den Ofen / Räucherkammer / Grill, etc., die Sonde und das Kabel einsetzen.
- Thermometersonde sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

3. VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Das Gerät sollte keinen starken Vibrationen und mechanischen Belastungen ausgesetzt

werden.
- Vermeiden Sie plötzliche, starken Temperaturschwankungen (direkte Sonneneinstrahlung, hohe Minus-Temperaturen).
- Das Thermometer mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht, nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine waschen.
- Entfernen Sie die aufgebrauchten Batterien sofort aus dem Gerät. Verwenden Sie nur den unten genannten Batterietyp.
- Nach der Benutzung den Temperaturfühler nicht am Grill aufgehängt bzw. im Ofen lassen
- Die Sonde nicht direkt im Wasser bzw. im Wasserstrom halten.

Achtung:

- Die Sonde nicht bei Temperaturen von mehr als 300 °C einsetzen.
- Nach dem Gebrauch die Sonde nicht auf dem Grill oder im Backofen lassen.
- Das Thermometer und die Sonde nicht direkt in das Wasser oder unter den Wasserstrom setzen.
- Die Sonde des Thermometers soll nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Dieses Symbol auf den elektrischen und elektronischen Geräten bedeutet, dass das eingekaufte Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt sein soll. Sie sollten ihn an die entsprechende Stelle, die sich mit der Sammlung und Verwertung von Elektro- und Elektronikgeräten befasst, abgeben. Entsorgung und Recyceln der Geräte in der richtigen Weise trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Электронный термометр для продуктов питания с таймером

185900

RUS

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Электронный термометр для продуктов питания с таймером

185900

Это руководство является частью продукта и должно хранится таким образом, чтобы в будущем можно было ознакомиться с его содержанием. Содержит важную информацию о настройках и работе устройства.

1. **Содержание упаковки:**

- Электронный термометр для продуктов питания с таймером;
- Зонд для измерения температуры
- Руководство пользователя

2. **Початок роботи**

Встановлення батареї на базі

- Откройте крышку батарейного отсека на задней части термометра.
- Вставьте две батарейки AAA.
- Закройте крышку батареи
- Переставьте переключатель POWER на режим ON

3. Функции

- Кнопка на задней панели TIMER/CZASOMIERZ и COOK/GOTOWANIE (ТАЙМЕР/ЧАСЫ и ПРИГОТОВЛЕНИЕ)
- Кнопка на задней панели WŁĄCZ/WYŁĄCZ (ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ)

4. Функции программирования сенсорного экрана

- 3 сенсорные кнопки на экране ЖК: TIMER/CZASOMIERZ (MIN, SEC, STOP/START), COOK/GOTOWANIE (MEAT, TASTE, ALERT)
- Индикаторы на дисплее ЖК: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Температура: (заводские установки °C; для установления нужной единицы нажать S/T для изменения на °F)
- Функции ALERT (нажать ALERT и мерцающий ALERT (сигнал тревоги), нажать M/M, S/T для регулировки настроек);
- 3 степени в режиме COOKING/ПРИГОТОВЛЕНИЕ, точность 1°C, диапазон -20°C - 250°C;
- 3 степени в режиме ALERT/ALARM, диапазон -10°C - 250°C;
- TASTE/ВЫПЕЧКА – возможность выбора;
- Возможность выбора названия мяса ;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; ТЕЛЯТИНА- ЯГНЕНОК- ВЕТЧИНА – РЫБА – ОЛЕНИНА – ГОВЯДИНА – СВИНИНА- КУРИЦА – ИНДЕЙКА)

В ниже представленной таблице приведены ориентировочные температуры приготовления данного вида мяса с соответствующей степенью поджаривания.

ВИД МЯСА	ВИД ПОДЖАРИВАНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Телятина	Запеченное	74°C (165°F)
	Средне запеченное	68°C (154°F)
	Слегка кровавое	60°C (140°F)
	Кровавое	57°C (135°F)
Ягненок	Запеченное	77°C (171°F)
	Средне запеченное	71°C (160°F)
	Слегка кровавое	63°C (145°F)
	Кровавое	60°C (140°F)
Ветчина	Запеченное	71°C (160°F)
Рыба	Запеченное	63°C (145°F)
Оленина	Запеченное	70°C (158°F)
Говядина	Запеченное	77°C (171°F)
	Средне запеченное	71°C (160°F)
	Слегка кровавое	63°C (145°F)
	Кровавое	60°C (140°F)
Свинина	Запеченное	79°C (174°F)
Курица	Запеченное	79°C (174°F)
Индейка	Запеченное	79°C (174°F)

4.Режим COOK/ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Переключите кнопку на задней стороне устройства на режим COOK/ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- Нажмите “M/M” чтобы выбрать название мяса;
- Нажмите„M/M” чтобы выбрать TASTE/ВЫПЕЧКА (VEAL,LAMB,BEEF)
- Выпечка для вариантов WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-ЗАПЕЧЕННЫЙ, СЛЕГКА ЗАПЕЧЕННЫЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ, СЛЕГКА КРОВАВОЕ, КРОВАВОЕ)
- Нажмите „S/S/[redacted]”ON и OFF
- Когда мигающий ALERT включен, нажмите M/M, S/T для регулировки значений;
- Нажмите и придержите на протяжении 3 секунд „S/T’ чтобы переключить °C/°F

5.Режим TIMER/CZASOMIERZ/ТАЙМЕР

- Переключите кнопку, которая находится на задней панели устройства на режим TIMER/ТАЙМЕР
- “M/M” чтобы настроить к-во минут
- Нажмите „S/T” чтобы настроить к-во секунд
- Нажмите „S/S/[redacted]” чтобы включить или выключить таймер
- Прижмите и нажмите „M/M” i „S/T” для сброса таймера.

6.Включение и выключение устройства

- Кнопки ON и OFF ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ на задней панели устройства
- Переключите на режим ON чтобы включить устройство
- Переключите на режим OFF чтобы выключить устройство

7.Технические характеристики устройства

TERMOMETR/TIMER/ТЕРМОМЕТР/ТАЙМЕР

Диапазон измерения температур:	-20°C - 250°C
Точность:	1°C
Диапазон TIMER/ТАЙМЕРА:	макс. 99 мин, мин. 59 сек.

ДАТЧИК

Длина кабеля без зонда:	ок. 1м
Длина зонда:	ок. 18 см

БАТАРЕИ

2XAAA 1.5V LR03 – отсутствуют в комплекте

ПРИМЕЧАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ:

- Термометр должен быть вбит в самой толстой части мяса
- Избегайте забивания термометра в жирные части мяса.
- Не забивайте термометр в мясо, в котором есть кости.
- Не помещайте термометр (базу), держатель в печь/коптильню.

- В печь/коптильню/ гриль и т.д. необходимо поместить зонд и кабель.
- После каждого использования, необходимо помыть зонд термометра.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не подвергайте устройство воздействию сильной вибрации и механическим нагрузкам.
- Избегайте резких, кардинальных изменений температуры (прямых солнечных лучей, высоких отрицательных температур).
- Для очистки термометра применяйте мягкую, слегка влажную тряпочку.
- Термометр не является водонепроницаемым, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Необходимо незамедлительно удалить исчерпанные батареи с устройства. Используйте только тип батареи, указанный ниже.
- После завершения использования не оставлять зонд на гриле или в духовке
- Не вкладывать зонд непосредственно в воду или под струю воды.

Внимание:

- Не вставляйте зонд в среду с температурой выше 300С

- После использования не оставляйте зонд на гриле или в духовке

- Не вставляйте термометр и зонд непосредственно в воду или под струю воды

- Зонд термометра следует протирать влажной тряпочкой после каждого использования

Охрана окружающей среды

Этот символ, умещен на электрических и электронных устройствах говорит о том, что купленный продукт не должен быть удален вместе с другими отходами домашнего хозяйства. Его необходимо передать в соответствующий пункт, который занимается сборкой и переработкой электрических и электронных устройств. Утилизация оборудования должным образом и его переработка помогут избежать потенциально отрицательных исходов для окружающей среды и здоровья человека.

Електронний термометр для продуктів харчування з таймером

UA

185900

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

Електронний термометр для продуктів харчування з таймером

185900

Ця інструкція є частиною продукту і повинна зберігається таким чином, щоб у майбутньому можна було ознайомитися з її змістом. Містить важливу інформацію про налаштування та роботу пристрою.

3. **Вміст упаковки:**

- Електронний термометр для продуктів харчування з таймером;
- Зонд для вимірювання температури;
- Інструкція користувача

4. **Запуск пристрою**

Установка батареї в базі

- Відкрийте кришку батарейного відсіку в задній панелі термометра.
- Вставте дві батарейки AAA.
- Закрийте кришку батареї
- Перемкніть перемикач POWER на режим ON

3. Функції

- Кнопка в задній частині пристрою TIMER/CZASOMIERZ і COOK/GOTOWANIE (ТАЙМЕР/ГОДИННИК і ПРИГОТУВАННЯ)
- Кнопка в задній частині пристрою WŁĄCZ/WYŁĄCZ (УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ)

4. Функції програмування сенсорного екрана

- 3 сенсорні кнопки на екрані РКЕ: TIMER/CZASOMIERZ (MIN, SEC, STOP/START), COOK/GOTOWANIE (MEAT, TASTE, ALERT)
- Ідентифікатори на екрані РК: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Температура: (фабричні налаштування °C; для встановлення необхідної одиниці натиснути S/T для зміни на °F)
- Функції ALERT (натисніть ALERT і мерехтіння ALERT (сигнал тривоги), натисніть M/M, S/T для регуляції налаштувань);
- 3 рівні в режимі COOKING/ПРИГОТОВЛЕНИЕ, точність 1°C, діапазон -20°C - 250°C;
- 3 рівні в режимі ALERT/ALARM, діапазон -10°C - 250°C;
- TASTE/ВИПІЧКА – можливість вибору;
- Можливість вибору назви м’яса ; (VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; ТЕЛЯТИНА- ЯГНЯ-ШИНКА– РИБА – ОЛЕНИНА – ЯЛОВИЧИНА – СВИНИНА- КУРКА – ІНДИЧКА)

В нижче поданій таблиці наведені орієнтовні температури приготування даного виду м'яса з відповідним ступенем підсмажування.

ВИД М’ЯСА	ВИД ПІДСМАЖУВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ:
Телятина	Запечене	74°C (165°F)
	Середнього прожарювання	68°C (154°F)
	Злегка криваве	60°C (140°F)
	Криваве	57°C (135°F)
Ягня	Запечене	77°C (171°F)
	Середнього прожарювання	71°C (160°F)
	Злегка криваве	63°C (145°F)
	Криваве	60°C (140°F)
Шинка	Запечене	71°C (160°F)
Риба	Запечене	63°C (145°F)
Оленина	Запечене	70°C (158°F)
Яловичина	Запечене	77°C (171°F)
	Середнього прожарювання	71°C (160°F)

	Злегка криваве	63°C (145°F)
	Криваве	60°C (140°F)
Свинина	Запечене	79°C (174°F)
Курка	Запечене	79°C (174°F)
Індичка	Запечене	79°C (174°F)

4.Режим COOK/ПРИГОТУВАННЯ

- Переключіть кнопку на задній панелі пристрою на режим COOK/ПРИГОТУВАННЯ
- Натисніть “M/M” щоб вибрати назву м’яса;
- Натисніть „M/M” щоб вибрати TASTE/ВИПІЧКА (VEAL,LAMB,BEEF)
- Випічка для варіантів WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-ЗАПЕЧЕНЕ, СЕРЕДНЬОГО ПРОЖАРЮВАННЯ, ЗАПЕЧЕНЕ, ЗЛЕГКА КРИВАВЕ, КРИВАВЕ)
- Натисніть „S/S/[illegible]”ON і OFF
- Коли миготливий ALERT включений, натисніть M/M, S/T для регуляції значень
- Натисніть і притримуйте на протязі 3 секунд „S/T’ щоб переключити °C/°F

5.Режим TIMER/CZASOMIERZ/ТАЙМЕР

- Перемкніть кнопку, яка знаходиться на задній панелі пристрою на режим TIMER/ТАЙМЕР
- Натисніть “M/M” щоб налаштувати кількість хвилин.
- Натисніть„S/T” щоб налаштувати кількість секунд.
- Натисніть „S/S/[illegible]” щоб вимкнути і увімкнути таймер.
- Притисніть і натисніть „M/M” і „S/T” щоб скинути значення таймеру.

6. Включення і виключення пристрою

- Кнопки ON і OFF ВКЛЮЧИТИ/ВИКЛЮЧИТИ на задній панелі пристрою
- Перемкніть на режим ON щоб включити пристрій
- Перемкніть на режим OFF щоб виключити пристрій

7.Технічні характеристики пристрою

TERMOMETR/TIMER/ТЕРМОМЕТР/ТАЙМЕР

- Діапазон вимірювання температур: -20°C - 250°C
- Точність: 1°C
- Діапазон TIMER/ТАЙМЕРА: макс. 99 хвилин, мін. 59 сек.

СЕНСОР

- Довжина кабелю без зонда: близько 1м
- Довжина зонда: близько 18 см

БАТАРЕЇ

2XAAA 1.5V LR03 – відсутні в комплекті

ПРИМІТКИ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

- Термометр повинен бути вбитий в самій жирній частині м'яса
- Уникайте вбиття термометра в жирні частини м'яса.
- Не забивайте термометр в м'ясо, в якому є кістки.
- Не розміщуйте термометр (базу), тримач в печі / коптильні.
- У піч / коптильню / гриль і т.д. необхідно помістити зонд і кабель.
- Після кожного використання пристрою, необхідно помити зонд термометру.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Не піддавайте пристрій діям сильної вібрації і механічних навантажень.
- Уникайте різких, кардинальних змін температури (прямих сонячних променів, високих негативних температур).
- Для очищення термометра застосовуйте м'яку, злегка вологу ганчірку.
- Термометр не є водонепроникним, не мийте його під проточною водою або в посудомийній машині.
- Необхідно негайно видалити вичерпані батареї з пристрою. Необхідно використовувати тільки тип батареї, вказаний нижче.
- Після завершення використання не залишати зонд на грилі або в духовці
- Не вкладати зонд безпосередньо у воду або під струмінь води.

Увага:

- Не вставляйте зонд у середовище з температурою вище 300С
- Після використання не залишайте зонд на грилі або в духовці
- Не вставляйте термометр і зонд безпосередньо в воду або під струмінь води
- Зонд термометру слід протирати вологою ганчіркою після кожного використання

4. Захист навколишнього середовища

Цей символ, котрий наноситься на електричні та електронні пристрої означає, що куплений продукт не повинен вживатися разом з звичайними відходами домашнього господарства. Його необхідно передати в відповідний пункт, котрий займається збором і переробкою електричних та електронних пристроїв. Позбавлення від обладнання необхідним чином і його переробка допоможуть запобігти потенціально небезпечним наслідкам для навколишнього середовища та здоров’я людини.

Elektrický teploměr na potraviny s minutkou CZ

185900

NÁVOD K OBSLUZE

Elektrický teploměr na potraviny s minutkou

185900

Tento návod je součástí výrobku a musí být uložen způsobem, který umožňuje seznámit se s jeho obsahem v budoucnu. Obsahuje důležité informace o nastaveních a činnosti zařízení,

1.Obsah balení:

- Elektrický teploměr na potraviny s minutkou
- Sonda k měření teploty
- Návod k obsluze

2.Zprovoznění

Vložení baterií do základny

- Otevřete kryt na baterie, který se nachází v zadní části teploměru.
- Vložte dvě baterie AAA.
- Zavřete kryt baterií.
- Přestavte přepínač POWER na režim ON.

3. Funkce

- Tlačítko vzadu TIMER/MINUTKA a COOK/VAŘENÍ
- Tlačítko vzadu ZAPNOUT/VYPNOUT

4. Funkce programování dotykového displeje

- 3 tlačítka na LCD displeji: TIMER/MINUTKA (MIN, SEC, STOP/START), COOK/VAŘENÍ (MEAT, TASTE, ALERT)
- ukazatelé na LCD displeji: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Teplota: (tovární nastavení °C; pro nastavení požadované jednotky stiskněte S/T kvůli změně na °F)
- Funkce ALERT (stiskněte ALERT i blikající ALERT, stisknout M/M, S/T pro uzpůsobení hodnoty);
- 3stupňový rozsah COOKING/VAŘENÍ, přesnost 1°C, rozsah -20°C - 250°C;
- 3stupňový rozsah ALERT/ALARM, rozsah -10°C - 250°C;
- TASTE/PROPEČENÍ podle výběru;
- Výběr z názvů mas;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; TELECÍ-JEHNĚČÍ-ŠUNKA

RYBA-ZVĚŘINA-HOVĚZÍ-VEPŘOVÉ-KUŘE-KROCAN)

V tabulce níže jsou uvedeny orientační teploty přípravy daného druhu masa na příslušný stupeň propečení.

DRUH MASA	DRUH PROPEČENÍ	TEPLOTA PŘÍPRAVY:
Telecí	Propečené	74°C (165°F)
	Středně propečené	68°C (154°F)

	Mírně krvavé	60°C (140°F)
	Krvavé	57°C (135°F)
Jehněčí	Propečené	77°C (171°F)
	Středně propečené	71°C (160°F)
	Mírně krvavé	63°C (145°F)
	Krvavé	60°C (140°F)
Šunka	Propečená	71°C (160°F)
Ryba	Propečená	63°C (145°F)
Zvěřina	Propečená	70°C (158°F)
Hovězí	Propečené	77°C (171°F)
	Středně propečené	71°C (160°F)
	Mírně krvavé	63°C (145°F)
	Krvavé	60°C (140°F)
Vepřové	Propečené	79°C (174°F)
Kuře	Propečené	79°C (174°F)
Krocan	Propečený	79°C (174°F)

4.Režim COOK/VAŘENÍ

- Přepnout tlačítko, které se nachází v zadní části zařízení na režim COOK
- Stisknout “M/M” pro výběr názvu masa;
- Stisknout “M/M” pro výběr TASTE/PROPEČENÍ (VEAL,LAMB,BEEF)
- Propečení je pro volby-WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-PROPEČENÝ, STŘEDNĚ PROPEČENÝ, MÍRNĚ KRVAVÝ, KRVAVÝ)
- Stisknout „S/S/[redacted]”ON a OFF
- Když je spuštěný blikající ALERT, stiskněte M/M, S/T pro uzpůsobení hodnoty;
- Stiskněte a podržte po 3 sekundy „S/T’ pro přepnutí °C/°F

5.Režim TIMER/MINUTKA

- Přepněte tlačítko, které se nachází v zadní části zařízení na režim TIMER
- Stiskněte “M/M” pro nastavení minut
- Stiskněte „S/T” pro nastavení sekund
- Stiskněte „S/S/[redacted]” pro zapnutí nebo vypnutí minutky
- Držte a stiskněte „M/M” i „S/T” pro vynulování minutky.

6.Zapínání a vypínání zařízení

- Tlačítka ON a OFF ZAPNOUT/VYPNOUT v zadní části zařízení

- Přepnout na ON pro zapnutí zařízení
- Přepnout na OFF pro vypnutí zařízení

7. Technické údaje zařízení

TEPLOMĚR/MINUTKA

Rozsah měření teploty:	-20°C - 250°C
Přesnost:	1°C
Rozsah MINUTKA:	max. 99min, 59sek

ČIDLO

Délka kabelu bez sondy:	kol. 1m
Délka sondy:	kol. 18 cm

BATERIE

2XAAA 1.5V LR03 – nejsou součástí balení

POZNÁMKY OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ:

- Teploměr zarážejte do nejhrubší části masa.
- Vyhněte se zarážení teploměru do tučných částí masa.
- Nevrážejte teploměr do masa, v kterém jsou kosti.
- Nevkládejte teploměr (základnu) ani podstavec do trouby / udírny.
- Do trouby / udírny / grilu apod. vkládejte sondu a kabel.
- Po každém použití sondu teploměru umyjte.

4. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

- Nevystavujte působení silných vibrací a mechanickému zatížení.
- Vyvarujte se náhlých značných změn teploty (přímé sluneční záření, vysoké minusové teploty).
- K čištění teploměru používejte měkký, lehce navlhčený hadřík.
- Teploměr není vodě odolný, nemyjte ho pod tekoucí vodou ani v myčce.
- Vyčerpané baterie ze zařízení okamžitě odstraňte. Používejte výhradně níže uvedený typ baterií.
- Po ukončení užívání nenechávejte sondou zavěšenou na grilu nebo v troubě.
- Nevkládejte sondu přímo do vody ani pod proud vody.

Pozor:

- Nevkládat sondu do teploty nad 300°C
- Po zakončení používání nenechávejte sondu na grilu nebo v troubě
- Nevkládat teploměr přímo do vody ani pod proud vody.
- Sondu teploměru očistit po každém použití vlhkým hadříkem.

Tento symbol umístěný na elektrických a elektronických zařízení znamená, že by zakoupený produkt neměl být odstraňován s běžným komunálním odpadem. Předejte ho na příslušné místo, které se věnuje sběrem a recyklací elektrických a elektronických zařízení. Zbavení se zařízení správným způsobem a jeho recyklace pomohou zabránit případným negativním následkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Elektronický teplomer na potraviny s minútkou SK

185900

NÁVOD NA OBSLUHU

Elektronický teplomer na potraviny s minútkou

185900

Tento návod je súčasťou výrobku a musí byť uložený spôsobom, ktorý umožňuje zoznámiť sa s jeho obsahom v budúcnosti. Obsahuje dôležité informácie o nastaveniach a činnosti zariadenia.

1.Obsah balenia:

- Elektronický teplomer na potraviny s minútkou
- Sonda na meranie teploty
- Návod na obsluhu

2.Sprevádzkovanie

Vloženie batérií do základne

- Otvorte kryt na batérie, ktorý sa nachádza v zadnej časti teplomeru.
- Vložte dve batérie AAA.
- Zatvorte kryt batérií.
- Prestavte prepínač POWER na režim ON.

3. Funkcie

- Tlačidlo vzadu TIMER/MINÚTKA a COOK/VARENIE
- Tlačidlo vzadu ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ

4. Funkcie programovania dotykového displeja

- 3 tlačidlá na LCD displeji: TIMER/MINÚTKA (MIN, SEC, STOP/START), COOK/VARENIE (MEAT, TASTE, ALERT)
- ukazovatele na LCD displeji: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Teplota: (továrenské nastavenie °C; pre nastavenie požadovanej jednotky stlačte S/T kvôli zmene na °F)
- Funkcia ALERT (stlačte ALERT i blikajúce ALERT, stlačiť M/M, S/T na prispôsobenie hodnoty);
- 3stupňový rozsah COOKING/VARENIE, presnosť 1°C, rozsah -20°C - 250°C;
- 3stupňový rozsah ALERT/ALARM, rozsah -10°C - 250°C;
- TASTE/PREPEČENIE podľa výberu;
- Výber z názvov mäs;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; TEĽACIE-JAHŇACIE-ŠUNKA

RYBA-DIVINA-HOVÄDZIE-BRAVČOVÉ-KURČA-MORIAK)

V tabuľke nižšie sú uvedené orientačné teploty prípravy daného druhu mäsa na príslušný stupeň prepečenia.

DRUH MÄSA	**DRUH PREPEČENIA**	**TEPLOTA PRÍPRAVY:**
Teľacie	Prepečené	74°C (165°F)
	Stredne prepečené	68°C (154°F)
	Mierne krvavé	60°C (140°F)
	Krvavé	57°C (135°F)
Jahňacie	Prepečené	77°C (171°F)
	Stredne prepečené	71°C (160°F)
	Mierne krvavé	63°C (145°F)
	Krvavé	60°C (140°F)
Šunka	Prepečená	71°C (160°F)
Ryba	Prepečená	63°C (145°F)
Divina	Prepečená	70°C (158°F)
Hovädzie	Prepečené	77°C (171°F)
	Stredne prepečené	71°C (160°F)
	Mierne krvavé	63°C (145°F)
	Krvavé	60°C (140°F)
Bravčové	Prepečené	79°C (174°F)
Kurča	Prepečené	79°C (174°F)
Moriak	Prepečený	79°C (174°F)

4.Režim COOK/VARENIE

- Prepnúť tlačidlo, ktoré sa nachádza v zadnej časti zariadenia na režim COOK
- Stlačiť “M/M” na výber názvu mäsa;
- Stlačiť “M/M” na výber TASTE/PREPEČENIA (VEAL,LAMB,BEEF)

- Prepečenie je pre voľby- WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-PREPEČENÝ, STREDNE PREPEČENÝ, MIERNE KRVAVÝ, KRVAVÝ)
- Stlačiť „S/S/[redacted]”ON a OFF
- Keď je spustený blikajúci ALERT, stlačte M/M, S/T na prispôsobenie hodnoty;
- Stlačte a podržte po 3 sekundy „S/T’ na prepnutie °C/°F

5.Režim TIMER/MINÚTKA

- Prepnite tlačidlo, ktoré sa nachádza v zadnej časti zariadenia na režim TIMER
- Stlačte “M/M” na nastavenie minút
- Stlačte „S/T” na nastavenie sekúnd
- Stlačte „S/S/[redacted]” na zapnutie alebo vypnutie minútky
- Držte a stlačte „M/M” i „S/T” na vynulovanie minútky.

6.Zapínanie a vypínanie zariadenia

- Tlačidlá ON a OFF ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ v zadnej časti zariadenia
- Prepnúť na ON na zapnutie zariadenia
- Prepnúť na OFF na vypnutie zariadenia

7. Technické údaje zariadenia

TEPLOMER/MINÚTKA

Rozsah merania teploty:	-20°C - 250°C
Presnosť:	1°C
Rozsah MINÚTKA:	ax. 99min, 59sek

SNÍMAČ

Dĺžka kábla bez sondy:	okolo 1m
Dĺžka sondy:	okolo 18 cm

BATÉRIA

2XAAA 1.5V LR03 – nie sú súčasťou balenia

POZNÁMKY OHĽADOM POUŽÍVANIA:

- Teplomer zarážajte do najhrubšej časti mäsa.
- Vyhnite sa zarážaniu teplomera do tučných častí mäsa.
- Nevrážajte teplomer do mäsa, v ktorom sú kosti.
- Nevkladajte teplomer (základňu) ani podstavec do rúry / udiarne.
- Do rúry / udiarne / grilu apod. vkladajte sondu a kábel.
- Po každom použití sondu teplomera umyte.

5. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

- Nevystavujte pôsobeniu silných vibrácií a mechanickému zaťaženiu.
- Vyvarujte sa náhlych značných zmien teploty (priame slnečné žiarenie, vysoké mínusové teploty).
- Na čistenie teplomera používajte mäkkú, ľahko navlhčenú handričku.
- Teplomer nie je vodeodolný, neumývajte ho pod tečúcou vodou ani v umývačke.
- Vybité batérie zo zariadenia okamžite odstráňte. Používajte výhradne nižšie uvedený typ

batérií.
- Sondu po použití nenechávajte zavesenú na grile alebo v rúre.
- Sondu nevkladajte priamo do vody ani pod prúd tečúcej vody.

Pozor:

- Nevkladať sondu do teploty nad 300°C
- Po zakončení používania nenechávajte sondu na grile alebo v rúre
- Nevkladať teplomer priamo do vody ani pod prúd vody.
- Sondu teplomera očistiť po každom použití vlhkou handričkou.

Tento symbol umiestnený na elektrických a elektronických zariadeniach znamená, že by zakúpený produkt nemal byť odstraňovaný s bežným komunálnym odpadom. Odovzdajte ho na príslušné miesto, ktoré sa venuje zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení. Zbavenie sa zariadenia správnym spôsobom a jeho recyklácia pomôžu zabrániť prípadným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Elektronikus hőmérő időzítővel ételekhez HU

185900

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Elektronikus hőmérő időzítővel ételekhez

185900

A jelen használati utasítás a termék szerves részét képezi, s úgy kell tárolni, hogy bármely pillanatban a szövege elérhető legyen. Fontos információkat tartalmaz a készülék beállításaival és működtetésével kapcsolatban.

1.A csomagolás tartalma:

- Elektronikus hőmérő időzítővel ételekhez
- Hőmérsékletmérő szonda
- Használati utasítás

2.Bekapcsolás

Elemek berakása az alapgépbe

- Nyissa ki a hőmérő hátoldalán található elemtartó fedelét.
- Tegyen be két AAA elemet.
- Zárja be az elemtartó fedelét.
- A POWER kapcsolót kapcsolja az ON módba.

3. Funkciók

- Hátsó kapcsoló TIMER/IDŐZÍTŐ és COOK/FŐZÉS

- Hátsó kapcsoló BEKAPCSOLÁS/KIKAPCSOLÁS

4. Az érintőképernyő funkcióinak programozása

- 3 érintőgomb az LCD képernyőn: TIMER/IDŐZÍTŐ (PERC, MÁSODPERC – M/M, STOP/START), COOK/FŐZÉS (MEAT, TASTE, ALERT)
- Kijelzők az LCD képernyőn: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Hőmérséklet: (a gyári beállítás °C; a kívánt érték beállítása érdekében nyomja meg az S/T hogy °F-ra váltsa)
- ALERT funkció (Nyomja meg az ALERT-et és a pulzáló ALERT-et, nyomja meg az M/M, S/T az értékek beállításának céljából);
- 3 fokozatos tartomány COOKING/FŐZÉS, 1°C-os pontosság, -10°C és - 250°C közötti tartomány;
- 3 fokozatos tartomány ALERT/ALARM, -10°C és - 250°C közötti tartomány;
- TASTE/KISÜTÉS választható;
- A választható hús nevek;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; BORJÚHÚS-BÁRÁNYHÚS-SONKA

HAL-VADHÚS-MARHAHÚS-SERTÉSHÚS-TYÚKHÚS-PULYKAHÚS)

Az alábbi táblázatban találhatóak a megfelelő húsfélék megfelelő kisütési állapotának eléréséhez szükséges hozzávetőleges hőmérsékletek.

HÚSFÉLE	**ELKÉSZÍTÉSI MÓD**	**AZ ELKÉSZÍTÉSI HŐMÉRSÉKLET:**
Borjúhús	Jól kisütött	74°C (165°F)
	Félig kisütött	68°C (154°F)
	Félig véres	60°C (140°F)
	Véres	57°C (135°F)
Bárányhús	Jól kisütött	77°C (171°F)
	Félig kisütött	71°C (160°F)
	Félig véres	63°C (145°F)
	Véres	60°C (140°F)
Sonka	Jól kisütött	71°C (160°F)
Hal	Jól kisütött	63°C (145°F)
Vadhús	Jól kisütött	70°C (158°F)
Marhahús	Jól kisütött	77°C (171°F)
	Félig kisütött	71°C (160°F)
	Félig véres	63°C (145°F)
	Véres	60°C (140°F)
Sertéshús	Jól kisütött	79°C (174°F)
Tyúkhús	Jól kisütött	79°C (174°F)
Pulykahús	Jól kisütött	79°C (174°F)

4.COOK/FŐZÉS mód

- Állítsa át a készülék hátulján található kapcsolót a COOK állásba
- Nyomja meg az “M/M” hogy kiválassza a húsfajtát;
- Nyomja meg az „M/M” hogy kiválassza a TASTE/KISÜTÉS (VEAL,LAMB,BEEF) módot
- A kisütés a következő opciójú -WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-JÓL KISÜTÖTT, FÉLIG KISÜTÖTT, FÉLIG VÉRES, VÉRES)
- Nyomja meg az „S/S/[illegible]”ON és OFF
- Amikor a pulzáló ALERT be van kapcsolva, nyomja meg az M/M, S/T hogy ki tudja választani az értéket;
- Nyomja meg és tartsa 3 másodpercig benyomva az „S/T’ hogy át tudja kapcsolni °C/°F-re

5.TIMER/IDŐZÍTŐ mód

- Állítsa át a készülék hátulján található kapcsolót a TIMER állásba
- Nyomja meg az “M/M” hogy be tudja állítani a PERCEKET
- Nyomja meg az „S/T” hogy be tudja állítani a másodperceket
- Nyomja meg az „S/S/[illegible]” hogy be tudja illetve ki tudja kapcsolni az időzítőt
- Nyomja meg és tartsa benyomva az „M/M” és „S/T” hogy lenullázza az időzítőt.

6.A készülék bekapcsolása és kikapcsolása

- Az ON és OFF BEKAPCSOLÁS/KIKAPCSOLÁS a készülék hátulján
- Kapcsolja az ON állásba hogy bekapcsolja a készüléket
- Kapcsolja az OFF állásba hogy kikapcsolja a készüléket

7.A készülék műszaki adatai

HŐMÉRŐ/IDŐZÍTŐ

Hőmérséklet mérési tartomány:	-20°C - 250°C
Mérési pontosság:	1°C
TIMER tartomány:	max 99 perc, 59 másodperc

ÉRZÉKELŐ

A kábel hossza szonda nélkül:	kb. 1m
A szonda hossza:	kb. 18cm

ELEMEK

2XAAA 1.5V LR03 – nincsenek mellékelve

HASZNÁLATTAL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK:

- A hőmérőt a legvastagabb húsdarabba kell beszúrni.
- Kerülje a zsíros részekbe való beszúrást.
- Ne szúrja a hőmérőt a húsdarabba, ha az csontot tartalmaz.
- Ne tegye a hőmérőt (alapgépet) illetve az alátétet sütőbe / húsfüstölőbe.
- A sütőbe / húsfüstölőbe / grillbe stb. illessze a szondát és a kábelt.

- Mossa meg a hőmérő szondáját minden egyes használatot követően.

6. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK:

- Ne tegye ki a készüléket erős vibrálásnak illetve mechanikai nyomásnak.
- Kerülje a hirtelen, jelentős hőmérsékletváltozásokat (a közvetlen napfényt, a nagyon alacsony hőmérsékleteket).
- A hőmérő tisztításához használjon puha, enyhén nedves kendőt.
- A hőmérő nem vízálló, nem szabad folyóvízben illetve mosogatógépben tisztítani.
- A lemerült elemet azonnal vegye ki a készülékből. Csakis a használati utasításban leírt elemtípust használja.
- Használat után ne hagyja a szondát felakasztva a grillen vagy a sütőben.
- Ne tegye közvetlenül vízbe vagy vízsugár alá a szondát.

Figyelem:

- A szondát 300C feletti hőmérsékletbe ne tegyük
- Használata után a szondát grillre helyezve vagy sütőben ne hagyjuk
- A hőmérőt és szondát vízbe ne merítsük, vízsugár alá ne tegyük
- A szonda hőmérőjét minden használata után nedves ruhával tisztítsuk meg

Ez a szimbólum, mely elektronikus illetve elektromos készülékeken található, azt jelenti, hogy a megvásárolt terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni és ily módon ártalmatlanítani. Le kell adni egy gyűjtőpontba, mely elektronikus illetve elektromos készülékek ártalmatlanításával és újrahasznosításával foglalkozik. Az elhasznált készülékek megfelelő módon történő selejtezése és újrahasznosítása segít megelőzni a környezetre és emberi egészségre irányuló potenciálisan negatív kihatásokat.

Elektroninis maisto termometras su laikmačiu LT

185900

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Elektroninis maisto termometras su laikmačiu

185900

Ši instrukcija yra neatskiriama produkto dalis. Išsaugokite ją vėlesniam naudojimui. Joje pateikiama svarbi informacija apie prietaiso parametrus ir funkcijas.

1. Pakuotės turinys:

- Elektroninis maisto termometras su laikmačiu
- Temperatūros matavimo zondas
- Naudojimo instrukcija

2. Paleidimas

Baterijų įrengimas bazėje

- Atidarykite baterijų skyriaus dangtelį, esantį užpakalinėje termometro dalyje.
- Įdėkite dvi AAA baterijas.
- Uždarykite baterijos dangtelį.
- Jungiklį POWER perstatykite į padėtį ON

3. Funkcijos

- Užpakalinėje dalyje yra mygtukas TIMER/LAIKMATIS IR COOK/KEPIMAS
- Užpakalinėje dalyje yra mygtukas ĮJUNGTI/IŠJUNGTI

4. Jutiklinio ekrano programavimo funkcijos

- LCD ekrane yra 3 jutikliniai mygtukai: TIMER/LAIKMATIS (MIN, SEC, STOP/START), COOK/KEPIMAS (MĖSA, TASTE, ALERT)
- LCD displėjaus indikatoriai: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/[redacted];
- Temperatūra: (gamyklinis nustatymas °C; norėdami pakeisti vienetą, paspauskite S/T, kad persijungtumėte į °F)
- ALERT funkcijos (Paspauskite ALERT ir mirksintį ALERT, Paspauskite M/M, S/T, kad nustatytumėte atitinkamą vertę);
- 3 laipsnių COOKING/KEPIMAS diapazonas, tikslumas 1°C, diapazonas -20°C - 250°C;
- 3 laipsnių ALERT/ALIARMAS diapazonas, diapazonas -10°C - 250°C;
- TASTE/IŠKEPIMAS pasirinktinai;
- Mėsos pavadinimas pasirinktinai;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; VERŠIENA-AVIENA-KUMPIS

ŽUVIS-ŽVĖRIENA-JAUTIENA-KIAULIENA-VIŠTIENA-KALAKUTAS)

Žemiau lentelėje pateikiamos apytikslės kepimo temperatūros pagal mėsos rūšį ir iškepimo laipsnį.

MĖSOS RŪŠIS	**IŠKEPIMO LAIPSNIS**	**KEPIMO TEMPERATŪRA:**
Veršiena	Iškepta	74°C (165°F)
	Vidutiniškai iškepta	68°C (154°F)
	Lengvai kruvina	60°C (140°F)
	Kruvina	57°C (135°F)
Aviena	Iškepta	77°C (171°F)
	Vidutiniškai iškepta	71°C (160°F)
	Lengvai kruvina	63°C (145°F)
	Kruvina	60°C (140°F)
Kumpis	Iškepta	71°C (160°F)

Žuvis	Iškepta	63°C (145°F)
Žvėriena	Iškepta	70°C (158°F)
Jautiena	Iškepta	77°C (171°F)
	Vidutiniškai iškepta	71°C (160°F)
	Lengvai kruvina	63°C (145°F)
	Kruvina	60°C (140°F)
Kiauliena	Iškepta	79°C (174°F)
Vištiena	Iškepta	79°C (174°F)
Kalakutas	Iškepta	79°C (174°F)

4. Režimas COOK/KEPIMAS

- Perjunkite užpakalinėje prietaiso dalyje esantį mygtuką į COOK
- Paspauskite “M/M”, kad pasirinktumėte mėsos pavadinimą;
- Paspauskite “M/M”, kad pasirinktumėte TASTE/IŠKEPIMAS VEAL,LAMB,BEEF)
- Iškepimo laipsnių pasirinkimas - WELL, MEDIUM, MED. RARE, RARE-IŠKEPTA, VIDUTINIŠKAI IŠKEPTA, LENGVAI KRUVINA, KRUVINA)
- Paspauskite „S/S/[redacted]”ON ir OFF
- Kai mirksi ALERT, paspauskite M/M, S/T, kad nustatytumėte atitinkamą vertę;
- Paspauskite ir palaikykite 3 sekundes „S/T’ kad perjungtumėte °C/°F

5. Režimas TIMER/LAIKMATIS

- Perjunkite užpakalinėje prietaiso dalyje esantį mygtuką į TIMER
- Paspauskite “M/M”, kad nustatytumėte minutes
- Paspauskite "S/T", kad nustatytumėte sekundes
- Paspauskite „S/S/[redacted]”, kad įjungtumėte arba išjungtumėte laikmatį
- Laikykite paspaustą „M/M” ir „S/T”, kad nustatytumėte laikmatį į nulinę padėtį.

6. Prietaiso įjungimas ir išjungimas

- Mygtukai ON ir OFF ĮJUNGTI/IŠJUNGTI yra užpakalinėje prietaiso dalyje
- Perjunkite į ON, kad įjungtumėte prietaisą
- Perjunkite į OFF, kad išjungtumėte prietaisą

7. Prietaiso techniniai duomenys

TERMOMETRAS/LAIKMATIS

Temperatūros matavimo diapazonas: -20°C - 250°C

Tikslumas:	1°C
TIMER diapazonas:	max 99min, 59sek

JUTIKLIS

Kabelio ilgis be zondo:	apie 1m
Zondo ilgis:	apie 18cm

BATERIJOS:

2XAAA 1.5V LR03 – neįeina į komplektą

PASTABOS DĖL NAUDOJIMO:

- Visada įsmeigti termometrą į storiausią mėsos dalį.
- Vengti įsmeigimo į riebias mėsos dalis.
- Nesmeigti termometro į mėsą, kurioje yra kaulai.
- Neįdėti termometro (bazės) nei padėklo į orkaitę / rūkyklą.
- Į orkaitę / rūkyklą / keptuvę įdėti zondą ir kabelį.
- Po kiekvieno panaudojimo nuplauti termometro zondą.

7. ATSARGUMO PRIEMONĖS:

- Prietaisą saugoti nuo stiprios vibracijos ir mechaninių poveikių.
- Vengti staigių, didelių temperatūros pokyčių (tiesioginės saulės šviesos, didelių minusių temperatūrų)
- Termometrą valyti minkštu, lengvai suvilgytu skudurėliu.
- Termometras nėra atsparus vandeniui, negalima jo plauti po tekančiu vandeniu arba indaplovėje.
- Išeikvotas baterijas nedelsiant pašalinti iš prietaiso. Naudoti tik žemiau nurodyto tipo baterijas.
- Baigus naudojimą, nepalikti zondo, pakabinto ant keptuvės arba orkaitėje.
- Zondo nemerkite į vandenį ir nelaikykite po vandens srove.

Pastaba:

- Nelaikyti zondo aukštesnėje nei 300C temperatūroje
- Po naudojimo nepalikti zondo ant grotelių arba orkaitėje
- Termometro ir zondo neįdėti tiesiogiai į vandenį nei po vandens srove
- Termometro zondą po kiekvieno naudojimo valyti drėgnu skudurėliu

Šis simbolis, kuriuo paženklinta elektros ir elektroninė įranga, reiškia, kad gaminio negalima šalinti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį elektros ir elektroninės įrangos surinkimo ir perdirbimo tarnybai. Tinkamas įrangos atliekų tvarkymas ir perdirbimas padeda saugoti aplinką iš žmogaus sveikatą.

Elektroniskais pārtikas termometrs ar taimeri LV

185900

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Elektroniskais pārtikas termometrs ar taimeri

185900

Šī instrukcija ir neatņemama produkta daļa. Saglabājiet to turpmākai uzziņai. Tajā ir sniegta svarīga informācija par ierīces parametriem un funkcijām.

Iepakojuma saturs:

- Elektroniskais pārtikas termometrs ar taimeri
- Temperatūras mērīšanas zonde
- Lietošanas instrukcija

2. Palaišana

Bateriju uzstādīšana bāzē

- Atveriet bateriju nodalījuma vāciņu, kas atrodas termometra aizmugurē.
- Ievietojiet divas AAA baterijas.
- Aizveriet bateriju nodalījumu.
- Slēdzi POWER pārslēdziet pozīcijā ON

3. Funkcijas

- Aizmugurē ir poga TIMER/TAIMERIS i COOK/CEPŠANA
- Aizmugurē ir poga IESLĒGT/IZSLĒGT

4. Skārienekrāna programmēšanas funkcijas

- Uz LCD ekrāna atrodas trīs skārienjutīgas pogas TIMER/TAIMERIS (MIN, SEC, STOP/START), COOK/CEPŠANA (MEAT, TASTE, ALERT)
- LCD displeja indikatori: MIN/MEAT=M/M, SEC/TASTE=S/T STOP/START/ALERT=S/S/ ;
- Temperatūra: (rūpnīcas iestatījums °C; lai iestatītu vēlamo vienību, piespiediet S/T, lai pārslēgtos uz °F)
- ALERT funkcijas (Nospiediet ALERT un mirdzošu ALERT, piespiediet M/M, S/T lai iestatītu attiecīgo vērtību);
- 3 pakāpju COOKING/CEPŠANA diapazons, precizitāte 1°C, diapazons -20°C - 250°C;
- 3 pakāpju ALERT/TRAUKSME diapazons, diapazons -10°C - 250°C;
- TASTE/CEPŠANAS LĪMENIS pēc izvēles;
- Gaļas nosaukumus pēc izvēles;

(VEAL-LAMB-HAM-FISH-PROGM-BEEF-PORK-CHICK-TURKY; TEĻA GAĻA-JĒRA GAĻA-ŠĶIŅĶIS ZIVS-MEDĪJUMU GAĻA-LIELLOPU GAĻA-CŪKGAĻA-VISTAS GAĻA-TĪTARS)

Zemāk esošajā tabulā ir norādītas cepšanas temperatūras atkarībā no gaļas veida un cepšanas līmeņa.

GAĻAS VEIDS	CEPŠANAS LĪMENIS	CEPŠANAS TEMPERATŪRA:
Teļa gaļa	Izcepta	74°C (165°F)
	Vidēji izcepta	68°C (154°F)
	Nedaudz asiņaina	60°C (140°F)
	Asiņaina	57°C (135°F)
Jēra gaļa	Izcepta	77°C (171°F)
	Vidēji izcepta	71°C (160°F)
	Nedaudz asiņaina	63°C (145°F)
	Asiņaina	60°C (140°F)
Šķiņķis	Izcepta	71°C (160°F)
Zivs	Izcepta	63°C (145°F)
Medījumu gaļa	Izcepta	70°C (158°F)
Liellopu gaļa	Izcepta	77°C (171°F)
	Vidēji izcepta	71°C (160°F)
	Nedaudz asiņaina	63°C (145°F)
	Asiņaina	60°C (140°F)
Cūkgaļa	Izcepta	79°C (174°F)
Cālis	Izcepta	79°C (174°F)
Tītars	Izcepta	79°C (174°F)

4. Režīms COOK/CEPŠANA

- Pārslēdziet ierīces mugurpusē esošo pogu uz COOK
- Piespiediet “M/M”, lai izvēlētos gaļas nosaukumu;
- Piespiediet “M/M”, lai izvēlētos TASTE/CEPŠANAS LĪMENIS (VEAL,LAMB,BEEF)
- Cepšanas līmeņu izvēle - WELL,MEDIUM,MED. RARE, RARE-IZCEPTA, VIDĒJI IZCEPTA, NEDAUDZ ASIŅAINA, ASIŅAINA)
- Piespiediet „S/S/ ”ON un OFF
- Kad mirgo ALERT, piespiediet M/M, S/T lai iestatītu attiecīgo vērtību;
- Piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu „S/T’, lai pārslēgtos °C/°F

5. Režīms TIMER/TAIMERIS

- Pārslēdziet ierīces mugurpusē esošo pogu uz TIMER
- Piespiediet “M/M, lai iestatītu minūtes
- Piespiediet "S/T", lai iestatītu sekundes
- Piespiediet „S/S/[redacted]”, lai ieslēgtu vai izslēgtu taimeri
- Turiet piespiestu „M/M” un „S/T”, lai iestatītu taimeri uz nulli.

6. Ierīces ieslēgšanas un izslēgšana

- Pogas ON un OFF IESLĒGT/IZSLĒGT atrodas ierīces mugurpusē
- Pārslēdziet uz ON, lai ieslēgtu ierīci
- Pārslēdziet uz OFF, lai izslēgtu ierīci

7. Ierīces tehniskie parametri

TERMOMETRS/TAIMERIS

Temperatūras mērīšanas diapazons:	-20°C - 250°C
Precizitāte:	1°C
TIMER diapazons:	max 99min, 59sek

SENSORS

Kabeļa ilgums bez zondes:	ap. 1m
Zondes garums:	ap. 18cm

BATERIJAS

2XAAA 1.5V LR03 – neietilpst komplektā

PIEZĪMES PAR LIETOŠANU:

- Vienmēr iespraust termometru gaļas visbiezākajā vietā.
- Izvairīties no termometra iespraušanas gaļas taukainajās vietās.
- Neiespraust termometru gaļā, kur ir kauli.
- Neievietot termometru (bāzi) vai paplāti krāsnī / kūpinātavā.
- Krāsnī / kūpinātavā / grilā ievietot zondi un kabeli.
- Pēc katras lietošanas termometra zonde jānomazgā.

8. AIZSARGLĪDZEKĻI:

- Nepakļaujiet ierīci spēcīgām vibrācijām un mehāniskām slodzēm.
- Izvairieties no pēkšņām, lielām temperatūras izmaiņām (tiešu saules staru, augstu negatīvo temperatūru ietekmes).
- Korpusa un displeja tīrīšanai izmantojiet mīkstu, viegli samitrinātu lupatiņu.
- Termometrs nav ūdensizturīgs, nemazgājiet to zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Izlietotas baterijas nekavējoties izņemiet no ierīces. Izmantojiet tikai zemāk norādīto bateriju tipu.
- Pēc izmantošanas, neatstāt zondi, kas uzkarināta uz grila vai cepeškrāsnī.
- Neievietot zondi tieši ūdenī vai zem ūdens strūklas.

Piezīme:

- Neuzglabāt zondi temperatūrā, kas augstāka par 300C
- Pēc lietošanas beigām, neatstāt zondi uz grila vai cepeškrāsnī

- Termometru un zondi neievietot tieši ūdenī vai zem ūdens strūklas
- Termometra zondi pēc katras izmantošanas tīrīt ar mitru lupatiņu

Šis uz elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm novietotais simbols nozīmē to, ka iegādāto preci nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tā ir jānodod attiecīgajā punktā, kur tiek savāktas un pārstrādātas elektriskās un elektroniskās ierīces. Aprīkojuma likvidēšana atbilstošā veidā un tā pārstrādāšana palīdz izvairīties no potenciālas negatīvās ietekmes uz vidi un cilvēku veselību.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Sp. z o.o. sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji 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 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
   - dowód zakupu towaru;
   - nazwę i model towaru;
   - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
   - podpis i pieczątkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych 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.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
   - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
   - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
   - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
   - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczątka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczątkę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

BROWIN
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź - Polska
tel.: +48 (42) 232 32 30
www.biowin.pl