

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Termometr do żywności -40°C...+300°C
185709

PL

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

- Termometr do żywności
- Baterie: 3 x LR44
- Instrukcja obsługi

2. FUNKCJE

- Termometr do mierzenia temperatury potraw (°C lub °F)
- Możliwość zatrzymania wyniku pomiaru

3. URUCHOMIENIE

- Odkręcić górną część termometru z uchwytem do zawieszenia.
- Włożyć 3 baterie LR44.

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

- Zamknąć górną część termometru poprzez przykręcenie.

4. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Zdjąć ochronną nakładkę z sondy pomiarowej.
- Nacisnąć przycisk /HOLD aby włączyć termometr oraz podświetlenie. Termometr wyświetla automatycznie bieżącą temperaturę w °C. Podświetlenie włączy się na około 15 sekund.
- Zanurzyć lub włożyć końcówkę sondy pomiarowej na głębokość minimum 2 cm do żywności, w celu zbadania jej temperatury.
- Odczekać kilka sekund (od 4 do 10 sekund).
- Po ustabilizowaniu się wyświetlanej wartości, można odczytać wynik na wyświetlaczu.

Po zakończonym pomiarze:

- Aby wyłączyć termometr, nacisnąć i przytrzymać (przez ok. 2 sekundy) przycisk /HOLD lub po 19 minutach bezczynności termometr wyłączy się automatycznie.
- Końcówkę termometru wyczyścić za pomocą miękkiej, lekko zwilżonej ściereczki.
- Nałożyć ochronną nakładkę na sondę pomiarową.

Wskazówka:

Istnieje możliwość, zatrzymania na wyświetlaczu wyniku pomiaru w tym celu należy nacisnąć przycisk /HOLD. Na wyświetlaczu zaczną migać jednostki temperatury. Nacisnąć ponownie przycisk /HOLD, aby wyłączyć zatrzymanie pomiaru i rozpocząć nowy pomiar.

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

Rodzaj mięsa:	Rodzaj wypieczenia:	Temperatura przygotowania:
Wołowina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krwiste	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	surowe	61°C – 63°C 141°F – 145°F
Cielęcina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Baranina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	krwiste	64°C – 72°C 147°F – 161°F
Wieprzowina	wypieczone	78 °C (172 °F)
	średnio wypieczone	73°C – 77°C 163°F – 170°F
Kurczak	wypieczone	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Indyk	wypieczone	80°C - 90°C 176°F– 194°F
Pieczeń z dziczyzny	wypieczone	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Wybór jednostki wyświetlania temperatury

W celu ustawienia żądanej jednostki temperatury – stopni Celsjusza lub Fahrenheita (°C/°F) należy:

- Włączyć termometr przyciskiem /HOLD.
- Nacisnąć przycisk °C/°F, każde kolejne naciśnięcie spowoduje przełączanie między jednostkami °C i °F.

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 do piekarnika.

Aby sprawdzić temperaturę podczas pieczenia, należy wyjąć mięso z piekarnika i zmierzyć temperaturę na zewnątrz piekarnika.

- Należy umyć sondę termometru po każdym użyciu.

5. 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.

WARUNKI GWARANCJI

- Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BLOWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
- Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
- Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
- W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
- Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
- Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętę sprzedawcy.
- 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.
- Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
- Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
- Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
- 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 pieczętka sprzedawcy

BLOWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.
 ul. Pryncypalna 129/141; 93-373 Łódź, Polska
 tel.: +48 (042) 682 92 55
 fax: +48 (042) 682 92 50
 www.biowin.pl biowin@biowin.pl



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.

6. DANE TECHNICZNE

Termometr

Zakres pomiaru temperatury :	-40°C do 300°C (-40°F do 572°F)
Tolerancja pomiaru temperatury w temp.	+/- 2°C
-40°C ~ -20°C :	
Tolerancja pomiaru temperatury w temp.	+/- 1°C
-20°C ~ 150°C :	
Tolerancja pomiaru temperatury w temp.	+/- 2°C
150°C ~ 200°C :	
Tolerancja pomiaru temperatury w temp.	+/- 5°C
200°C ~ 300°C :	
Rozdzielczość:	0,1°C

Baterie:

Termometr: 3 x LR44 (AG13) – w zestawie

Instructions for Use Food thermometer -40°C...+300°C 185709



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

1. PACKAGING CONTENT

- Food thermometer
- Battery : 3 x LR44
- Instructions for use

2. FUNCTIONS

- Thermometer for measuring the temperature of prepared dishes (°C or °F)
- Hold function - keeps the measurement result displayed on the screen

3. STARTING THE DEVICE

- Unscrew the cap with the suspension loop.
- Insert 3 x LR44 batteries in the battery compartment underneath.
Pay attention to the polarity (+/-). The positive terminal (+) of the batteries must be pointing upwards toward the cap.
- Replace the cap by screwing on.

4. DIRECTIONS FOR USE:

Food thermometer

- Remove the protective cap from the tip of the sensor.
- Press the **ON/HOLD**, to switch on the thermometer. The display lighting will be activated for approx. 15 seconds and the current measured ambient temperature will be shown in the display.
- Immerse or insert the sensor tip to a minimum of 2 cm into the food to be measured.
- Wait for several seconds (approx. 4 to 10 seconds)
- When the display value has stabilized and can be read on of the display.

After measuring:

- Press the **ON/HOLD** key for a minimum approx. 2 seconds in order to switch the thermometer off again or the thermometer will switch off automatically after approx. 19 minutes.
- Wipe the sensor tip with a soft, damp cloth.
- After measuring, replace the protective cap onto the sensor tip.

Notice:

If you would like to have the displayed value shown permanently, press the /HOLD key briefly. Temperature units flash. Only when you have then pressed /HOLD briefly again, will the temperature unit be displayed permanently again and you can carry out a new measurement.

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

Type of meat	Roasting degree	Ideal Degree
BEEF	WELL DONE	78 °C (172 °F)
	MEDIUM	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	MEDIUM RARE	64°C – 72°C 147°F – 161°F
	RARE	61°C – 63°C 141°F – 145°F
VEAL	WELL DONE	78 °C (172 °F)
	MEDIUM	73°C – 77°C 163°F – 170°F
LAMB	WELL DONE	78 °C (172 °F)
	MEDIUM	73°C – 77°C 163°F – 170°F
	MEDIUM RARE	64°C – 72°C 147°F – 161°F
PORK	WELL DONE	78 °C (172 °F)
	MEDIUM	73°C – 77°C 163°F – 170°F
CHICKEN	WELL DONE	80°C - 90°C 176°F– 194°F
TURKEY	WELL DONE	80°C - 90°C 176°F– 194°F
ROAST BOAR	WELL DONE	75°C - 78°C 167°F– 172,4°F

Selecting the temperature display unit (°C/°F)

The temperature can be measured in degrees Celsius (°C) or degrees Fahrenheit (°F).

- Press the /HOLD key to switch on the thermometer.
- Press the °C/°F key, in order to select the other respective unit of measurement.

Remarks concerning use:

- Always drive the thermometer in the thickest part of the meat.
- Avoid driving the thermometer in fatty parts of the meat.
- Do not drive the thermometer into meat with bones.
- Do not place the thermometer in the oven.

Measuring the temperature during baking and roasting

- Open the oven and pull out the food.
- Measure the temperature as described above.
- Remove the thermometer before sliding the food back into the oven.
 - Thoroughly clean the probe made of stainless steel after each use (with hot water and soap).

5. Precautions:

- Do not expose the device to strong vibrations and mechanical strain.
- Avoid sudden and dramatic temperature changes (direct sunlight, low negative temperatures).
- Clean the casing and the display with a soft and slightly wetted cloth.
- Do not immerse the device in water.
- Immediately remove used batteries from the device. Use only the type of batteries specified below.



This symbol placed on electrical and electronic devices means that the purchased product at the end of its working life should not be disposed together with other household waste. It should be passed to the appropriate centre dealing with collection and disposal of electronic and electrical devices. Appropriate disposal of the device will prevent possible negative effects in the environment and human health.

6. TECHNICAL DATA

Thermometer / Timer:

Temperature measuring range:	-40°C to 300°C (-40°F to 572°F)
Tolerance/accuracy of temperature measurement:	+/- 2°C
-40°C ~ -20°C :	
Tolerance/accuracy of temperature measurement:	+/- 1°C
-20°C ~ 150°C :	
Tolerance/accuracy of temperature measurement :	+/- 2°C
150°C ~ 200°C :	
Tolerance/accuracy of temperature measurement:	+/- 5°C
200°C ~ 300°C :	
Resolution:	0,1°C

Batteries:

Thermometer	3 x LR44 (AG13) – included in the set
-------------	---------------------------------------