

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Termometr do żywności z sondą, 1,5m , 0°C-250°C
185609



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
- Sonda do mierzenia temperatury
- Instrukcja obsługi

2. FUNKCJE

- Termometr do mierzenia temperatury potraw (°C lub °F)
- Timer

3. URUCHOMIENIE

Instalacja baterii

- Otworzyć pokrywę baterii znajdującą się z tyłu termometru.
- Włożyć 1 baterię AAA.

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 pokrywę baterii.

Termometr po uruchomieniu będzie pokazywał temperaturę w stopniach °C.

4. MONTAŻ

Termometr do żywności posiada trzy opcje montażu:

- zawieszenia
- postawienia za pomocą stopki
- za pomocą magnesu

5. FUNKCJE PROGRAMOWANIA

Termometr do żywności

- Przesunąć przełącznik znajdujący się z tyłu termometru na tryb „COOK”.
- Na wyświetlaczu pojawią się dwa wskazania temperatury:
THERMO TEMP – bieżąca temperatura;
SET TEMP – ustawiona żądana temperatura.

- Po uruchomieniu wyświetlacz pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza (°C), aby zmienić jednostkę wyświetlania należy nacisnąć przycisk °C/F - S/S.
- Do ustawienia żądanej temperatury (SET TEMP) służą przyciski ▲ (wyższa temperatura) lub ▼ (niższa temperatura).
- Sondę do żywności należy umieścić w potrawie lub mięsie.
- Gdy mięso osiągnie żądaną temperaturę, uaktywni się alarm, który będzie dzwonił dopóki sonda nie zostanie wyjęta z potrawy lub gdy temperatura spadnie poniżej żądanej.

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

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) do piekarnika / wędzarni .
- Do piekarnika / wędzarni należy włożyć sondę oraz przewód.
- Należy umyć sondę termometru po każdym użyciu.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BLOWIN Sp. z o.o. 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 pieczętę 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 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.
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 pieczętka sprzedawcy

BLOWIN Sp. z o.o.
 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



6. 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.

7. TECHNICAL DATA

Thermometer / Timer:

Temperature measuring range:	0°C to 250°C (32°F to 482°F)
Tolerance/accuracy of temperature measurement < 200°C	+/- 2°C
Tolerance/accuracy of temperature measurement: > 200°C	+/- 5°C
Timer range :	max. 99 minutes and 59 seconds.
Probe length	approx. 18cm
Cable length:	1.5 m

Batteries:

Thermometer	1 x AAA – not included in the set
-------------	-----------------------------------



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.

Timer

- Przesunąć przełącznik znajdujący się z tyłu termometru na tryb „TIMER”.
- Na wyświetlaczu pojawią się dwa wskazania MIN – minuty, SEC – sekundy.
- Nacisnąć przycisk MIN lub SEC, aby ustawić żądany czas.
- Aby włączyć odliczanie czasu należy nacisnąć przycisk S/S.
- Gdy Timer odliczy zadany czas, uaktywni się alarm. Można go wyłączyć przyciskiem S/S.
- Aby zatrzymać czas w trakcie odliczania należy nacisnąć przycisk S/S.
- Aby wyzerować Timer, należy nacisnąć jednocześnie przyciski MIN i SEC.

6. 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 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. Stosować wyłącznie wskazany poniżej baterii.



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.

7. DANE TECHNICZNE

Termometr / Timer

Zakres pomiaru temperatury :	0°C do 250°C (32°F do 482°F)
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. < 200 °C :	+/- 2°C
Tolerancja pomiaru temperatury w temp. > 200 °C :	+/- 5°C
Zakres Timera:	Max 99min, 59sek
Długość przewodu bez sondy:	1,5m
Długość sondy:	ok. 18 cm

Baterie:

Termometr:	1 x AAA 1.5V LR03 baterie alkaliczne – brak w zestawie
------------	---

Instructions for Use
Food thermometer with a probe, 1,5m , 0°C-250°C
185609



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

- Thermometer with a probe
- Instructions for Use

2. FUNCTIONS

- Thermometer for measuring the temperature of prepared dishes (°C or °F)
- Timer

3. STARTING THE DEVICE

- Open the battery cover on the thermometer.
- Put one AAA (LR03) batteries.

Note: To avoid operating problems pay attention to polarity of alkaline batteries at inserting them (wrong polarity of batteries may result in a permanent damage to the device).

- Close the battery cover.

The thermometer will show temperature in degrees Celsius once it is started.

4. MOUNTING

There are three mounting options for the food thermometer:

- hanging,
- standing on the foot,
- with a magnet.

5. PROGRAMMING FUNCTIONS

Food thermometer

- Push the button on back of the meat thermometer to COOK mode.
- The display shows two temperature indication:
THERMO TEMP - current temperature;
SET TEMP - set the desired temperature.
- The display shows the temperature in Celsius or Fahrenheit. To select the prefer temperature scale, press °C/°F – S/S.
- To set the desired temperature (SET TEMP), press ▲ (for higher temperature) or ▼ (for lower temperature).
- Inset the probe on the cord into the food to be cooked.

- The temperature of the food is shown to the left on the display. When the food reached the chose temperature, the thermometer will beep.

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

Note:

- Always drive the thermometer in the thickest part of the meat.
- Avoid driving the thermometer in fatty parts of the meat.
- Do not drive the thermometer into meat with bones.
- Do not place the thermometer (base) in the oven/ smoking chamber
- Put only the probe and the cable in the oven/ smoking chamber
- Thoroughly clean the probe made of stainless steel after each use (with hot water and soap).

Timer

- Push the button on the back of the timer to TIMER mode.
- The display shows two indication:
MIN - minutes
SEC – seconds
- To set minutes, press MIN and to set seconds, press SEC.
- To start and stop the timer, press S/S.
- To reset the timer: press and hold MIN and SEC simultaneously.