

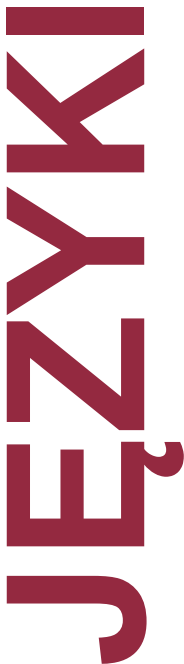

BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

— INSTRUKCJA OBSŁUGI — SKŁADANY ELEKTRONICZNY TERMOMETR SPOŻYWCZY



No 185102

	Instrukcja obsługi – Składany elektroniczny termometr spożywczy PL - 3	Operation manual - Folding electronic food thermometer GB - 4
	Bedienungsanleitung - Klappbares elektronisches Lebensmittelthermometer DE - 5	Руководство по эксплуатации - Складной электронный термометр для пищевых продуктов RU - 6
Naudojimo instrukcija - Elektroninis sulankstomas maisto termometras LT - 7	Apkalpošanas rokasgrāmata - Elektroniskais saliekamais pārtikas termometrs LV - 8	Kasutusjuhend - Kokkupandav elektrooniline toidutermomeeter EE - 9
Instrucțiuni de utilizare – Termometru electronic pliabil pentru alimente RO - 10	Návod k obsluze – Skládací elektronický potravinářský teploměr CZ - 11	Návod na použitie – Skladací elektronický potravinársky teplomer SK - 12
Notice d'utilisation - Thermomètre électronique alimentaire pliable FR - 13	Інструкція експлуатації - Складаний електронний термометр для харчових продуктів UA - 14	Kezelési utasítás – Összecsukható digitális élelmiszer hőmérő HU - 15



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
SKŁADANY ELEKTRONICZNY TERMOMETR SPOŻYWCZY

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. UŻYTKOWANIE

- 1) Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć termometr.
- 2) Odegnij metalowy próbnik.
- 3) Wbij termometr w produkt spożywczy, którego temperaturę chcesz zmierzyć.
- 4) Wyświetlacz pokaże temperaturę w °C lub °F.
- 5) W tabelce umieszczonej z tyłu termometru możesz sprawdzić jaka jest idealna temperatura dla danego rodzaju mięsa.
- 6) Aby zmienić jednostkę pomiaru temperatury naciśnij przycisk C/F.
- 7) Po użyciu zawsze myj próbnik miękką tkaniną z wodą i płynem do mycia naczyń.

2. MONTAŻ I WYMIANA BATERII

- 1) Odkręć śrubki z pokrywy baterii.
- 2) Włóż baterię/ Wyjmij zużyta baterię i włóż nową zgodnie z zasadami biegunowości (+/-).
- 3) Zakryj pokrywę baterii i przykręć śrubki.

UWAGA!

Nie używać termometru w piekarniku. Termometr służy do jednorazowych pomiarów. Po zmierzeniu temperatury należy wyjąć go z piekarnika.

- Nie wkładać sondy do temperatury powyżej 300°C
- 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

3. DANE TECHNICZNE

Zakres pomiaru:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolerancja:	+/- 1°C
Dokładność:	0,1°C
Baterie:	CR2032

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!



— OPERATION MANUAL —
FOLDING ELECTRONIC FOOD THERMOMETER

This instruction constitutes a part of the product and should be stored in a manner allowing to read its contents in the future. It contains significant information on the setting and operation of the device.

1.USE

- 1) Press ON/OFF to switch on the thermometer.
- 2) Unfold the metal probe.
- 3) Insert the probe into the food product whose temperature you want to measure.
- 4) The display will show the temperature of the product in °C or °F.
- 5) For the perfect temperature for a given kind of meat, check the table on the back of the thermometer.
- 6) Press C/F to change the temperature measurement unit.
- 7) Clean the probe with a soft cloth using water with dishwashing liquid after each use.

2.ASSEMBLY AND BATTERY REPLACEMENT

- 1) Remove screws from the battery compartment cover
- 2) Insert a battery/ Remove a used battery and insert a new one correctly with regard to polarity (+ and -)
- 3) Replace the cover and screws.

NOTE!

Do not use inside ovens. This thermometer is intended for one-time measurement. It must be removed from the oven after measuring the temperature.

- 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.

3.technical data

Measurement range:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolerance:	+/- 1°C
Accuracy:	0,1°C
Battery:	CR2032

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 —

KLAPPBARES ELEKTRONISCHES LEBENSMITTEL THERMOMETER

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und soll so aufbewahrt werden, dass man den Inhalt auch in Zukunft lesen kann. Sie enthält wichtige Informationen über die Einstellungen und den Betrieb des Gerätes.

1. GEBRAUCH

- 1) Drücken Sie die ON / OFF-Taste, um das Thermometer einzuschalten.
- 2) Klappen Sie die metallene Einstichnadel auf.
- 3) Stechen Sie das Thermometer in das Lebensmittelprodukt ein, dessen Temperatur Sie messen möchten.
- 4) Im Display erscheint die Temperatur in °C oder °F.
- 5) In der Tabelle auf der Rückseite des Thermometers können Sie die ideale Temperatur für die gegebene Fleischsorte nachschauen.
- 6) Um die Temperaturmaßeinheit zu ändern, drücken Sie die Taste C / F
- 7) Nach Gebrauch waschen Sie immer die Sonde mit einem weichen Tuch, Wasser und Spülmittel.

2. BATTERIEMONTAGE UND -WECHSEL

- 1) Entfernen Sie die Schrauben von der Batterieabdeckung
- 2) Legen Sie die Batterie ein/ Entfernen Sie die alte Batterie und legen Sie eine neue Batterie ein. Beachten Sie die richtige Polarität (+/-)
- 3) Setzen Sie die Batterieabdeckung auf und ziehen Sie die Schrauben an.

ACHTUNG!

Das Thermometer soll nicht im Backofen benutzt werden. Das Thermometer dient nur zu Einzelmessungen. Nach der Messung der Temperatur soll man es aus dem Backofen entfernen.

- 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

3. TECHNISCHE DATEN

Messbereich:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Toleranz:	+/- 1°C
Genauigkeit:	0,1°C
Batterie:	CR2032

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 beigelegten 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 Geräte 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 — СКЛАДНОЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Это руководство является частью изделия и должно храниться таким образом, чтобы в любой момент можно было ознакомиться с его содержанием. В нем содержится важная информация о настройках и работе прибора.

1.ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить термометр.
- 2) Отогните металлический пробник.
- 3) Воткните термометр в пищевой продукт, температуру которого Вы хотите измерять.
- 4) Дисплей покажет температуру в °C или °F.
- 5) По таблице, расположенной сзади термометра, Вы можете определить, какова идеальная температура для данного вида мяса.
- 6) Чтобы изменить единицу измерения температуры, нажмите кнопку C/F.
- 7) После применения всегда вымойте пробник мягкой тканью с водой и моющим средством для мытья посуды.

2.МОНТАЖ И ЗАМЕНА БАТАРЕИ

- 1) Отвинтите винтики с крышки батареи
- 2) Вложите/ Выньте израсходованную батарею и вложите новую согласно правилам полярности (+/-)
- 3) Закройте крышку батареи и привинтите винтики.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте термометр в духовке. Термометр предназначен для одноразового измерения. После измерения температуры следует вынуть его из духовки.

- Не вставляйте зонд в среду с температурой выше 300C
- 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

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Диапазон измерения:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Допуск:	+/- 1°C
Точность:	0,1°C
батареи:	CR2032

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 ним 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 SULANKSTOMAS MAISTO TERMOMETRAS

Ši instrukcija yra gaminio sudedamoji dalis ir ji turi būti saugoma taip, kad būtų visada prieinama ir būtų galima susipažinti su jos turiniu. Joje pateikiama svarbi informacija apie įrenginio parametrus ir jo veikimo principą.

1. NAUDOJIMAS

- 1) Norėdami įjungti termometrą, paspauskite mygtuką ON/OFF.
- 2) Atlenkite metalinį zondą.
- 3) Įsmeikite termometrą į maisto produktą, kurio temperatūrą norite išmatuoti.
- 4) Displėjuje pasirodys temperatūra °C arba °F.
- 5) Lentelėje, esančioje užpakalinėje termometro pusėje, galima patikrinti mėsos rūšiai tinkamą temperatūrą.
- 6) Norėdami pakeisti matavimo vienetą, paspauskite mygtuką C/F.
- 7) Panaudoję zondą visuomet nuplaukite minkštu audiniu su vandeniu ir indų plovikliu.

2. MONTAVIMAS IR BATERIJOS PAKEITIMAS

- 1) Atsukite baterijos dangtelyje esančius varžtus.
- 2) Įdėkite bateriją / Išimkite bateriją ir įdėkite naują, atsižvelgdami į polius (+/-).
- 3) Uždarykite baterijos dangtelį ir prisukite varžtus.

DĖMESIO!

Termometro nenaudokite orkaitėje. Termometras tinka tik vienkartiniam temperatūros matavimui. Patikrinę temperatūrą, ištraukite termometrą iš orkaitės.

- Nelaikyti zondo aukštesnėje nei 300°C 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

3. TECHNINIAI DUOMENYS

Matavimo diapazonas:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Nuokrypis:	+/- 1°C
Tikslumas:	0,1°C
Baterija:	CR2032

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 sudedamųjų dalių. Kita vertus, įrangoje yra vertingi išteklių, iš kurio galima gauti žaliavas, tokias kaip varis, alavas, stiklas, geležis ir kt.



Simbolis, kuriame pavaizduotas užbraukta šiukšlinė, 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 – ELEKTRONISKAIS SALIEKAMAIS PĀRTIKAS TERMOMETRS

Šī rokasgrāmata ir produkta sastāvdaļa, un tā jāuzglabā tā, lai arī vēlāk varētu to izlasīt. Tajā ir svarīga informācija par ierīces iestatījumiem un darbību.

1. LIETOŠANA

- 1) Piespiediet ON/OFF pogu, lai ieslēgtu termometru.
- 2) Atlieciet metāla zondi.
- 3) Ievietojiet termometru pārtikas produktā, kura temperatūru vēlaties izmērīt.
- 4) Ekrānā tiks uzrādīta temperatūra °C vai °F.
- 5) Termometra aizmugurē esošajā tabulā var pārbaudīt, kāda ir ideāla temperatūra dotajam gaļas veidam.
- 6) Lai mainītu mērījuma temperatūras vienību, piespiediet pogu C/F.
- 7) Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet zondi ar mīkstu drāniņu ar ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

2. UZSTĀDĪŠANA UN BATERIJU MAIŅA

- 1) Izskrūvējiet skrūves no bateriju vāciņa.
- 2) Ievietojiet bateriju/ Izņemiet izlietoto bateriju un ievietojiet jaunu saskaņā ar polaritātes principiem (+/-).
- 3) Aizveriet baterijas vāciņu un pieskrūvējiet skrūves.

UZMANĪBU!

Neizmantot termometru cepeškrāsnī. Termometrs kalpo vienreizējam mērījumam. Pēc temperatūras izmērīšanas, tas jāizņem no cepeškrāsns.

- Neuzglabāt zondi temperatūrā, kas augstāka par 300°C
- Pēc lietošanas beigām, neatstāt zondi uz grila vai cepeškrāsnī.
- Termometru un zondi neievietot tieši ūdenī vai zem ūdens strūkļas.
- Termometra zondi pēc katras izmantošanas tīrīt ar mitru lupatiņu

3. TEHNISKĀS INFORMĀCIJAS

Mērījuma diapazons:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Pielaide:	+/- 1°C
Precizitāte:	0,1°C
Akumulators:	CR2032

Uzmanību!

Ikviens 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 konteinera simbols, kas novietots uz iekārtām, iepakojumiem vai dokumentācijas, nozīmē, ka produktu nedrīkst iznīcināt kopā ar citiem atkritumiem. Vienlaikus marķējums nozīmē, ka iekārta 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 —
KOKKUPANDAV ELEKTROONILINE TOIDUTERMOMEETER

Käesolev juhend on toote osaks. Hoidke see alles, et saaksite selle sisuga ka tulevikus tutvuda. Kasutusjuhend sisaldab teavet seadme seadistamise ja töötamise kohta.

1.KASUTAMINE

- 1) Vajutage termomeetri sisselülitamiseks nupule ON/OFF.
- 2) Tõmmake metallist mõõteotsik välja.
- 3) Suruge termomeetri mõõteotsik selle toiduaine sisse, mille temperatuuri soovite mõõta.
- 4) Ekraanile kuvatakse temperatuur °C või °F.
- 5) Termomeetri tagumisel poolel olevast tabelist saab kontrollida, milline temperatuur on antud lihaliigi jaoks ideaalne.
- 6) Temperatuuri mõõtmise muutmiseks vajutage nupule C/F.
- 7) Pärast mõõteotsiku kasutamist tuleb see alati nõudepesuvahendit sisaldava vee ja pehme riidega puhtaks pesta.

2.MONTAAŽ JA PATAREI VAHETUS

- 1) Keerake patarei kaanel olevad kruvid lahti.
- 2) Paigaldage patarei / Võtke vana patarei välja ja paigaldage uus, seejuures polaarsust arvesse võttes (+/-).
- 3) Sulgege patarei kaas ja keerake kruvid kinni.

TÄHELEPANU!

Ärge hoidke termomeetrit küpsetusahjus. Termomeeter on ette nähtud lühiajalisteks mõõtmiskordadeks. Pärast toiduaine temperatuuri mõõtmist tuleb see küpsetusahjust välja võtta.

- Ärge kasutage mõõteotsikut temperatuuri korral, mis ületab 300C
- Ärge jätke pärast kasutamist mõõteotsikut grill- või küpsetusahju
- Ärge pange termomeetrit ega mõõteotsikut otse vette või veejoa alla
- Termomeetri mõõteotsik tuleb iga kord pärast kasutamist niiske salvrätikuga puhtaks teha

3.TEHNILISED ANDMED

Mõõtepiirkond:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Mõõteviga:	+/- 1°C
Täpsus:	0,1°C
Patarei:	CR2032

Hoiatus!

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



— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE — TERMOMETRU ELECTRONIC PLIABIL PENTRU ALIMENTE

Această instrucțiune este parte componentă a produsului și trebuie păstrată într-un mod care vă permite să citiți conținutul acesteia în viitor. Conține informații importante despre setările și funcționarea dispozitivului.

1.UTILIZAREA

- 1) Apăsăți butonul ON/OFF pentru a porni termometrul.
- 2) Îndreptați testerul din metal.
- 3) Introduceți termometrul în produsul alimentar al cărui temperatură doriți să o măsurați.
- 4) Afișajul va arăta temperatura în °C sau °F.
- 5) În tabelul de pe spatele termometrului puteți verifica ce temperatură este ideală pentru un anumit tip de carne.
- 6) Pentru a modifica unitatea de măsură a temperaturii apăsați butonul C/F.
- 7) După utilizare spălați întotdeauna testerul cu o cârpă moale cu detergent de vase.

2.INSTALAREA ȘI ÎNLOCUIREA BATERIEI

- 1) Desfaceți șuruburile de pe capacul bateriei.
- 2) Scoateți bateria uzată și introduceți una nouă respectând polaritatea (+/-).
- 3) Închideți capacul bateriei și strângeți șuruburile.

ATENȚIE!

Nu utilizați termometrul în cuptor. Termometrul servește pentru măsurători unice. După măsurarea temperaturii acesta trebuie scos din cuptor.

- Nu introduceți sonda la o temperatură mai mare de 300°C
- După utilizare, nu lăsați sonda pe grătar sau în cuptor
- Nu introduceți termometrul și sonda direct în apă sau sub un jet de apă
- Curățați sonda termometrului cu o cârpă umedă după fiecare utilizare

3.DATE TEHNICE

Intervalul de măsurare:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Toleranță:	+/- 1°C
Precizie:	0,1°C
Baterii:	CR2032

Atenție!

Fiecare gospodărie utilizează aparate electrice și electronice și, prin urmare, reprezintă o sursă potențială de deșeuri, periculoasă pentru oameni și mediu, 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 înseamnă totodată 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 —
SKLÁDACÍ ELEKTRONICKÝ POTRAVINÁŘSKÝ TEPLOMĚR

Tato příručka je součástí výrobku a měla by být uložena způsobem, který vám umožní přečíst si její obsah v budoucnu. Obsahuje důležité informace o nastavení a provozu zařízení.

1. POUŽÍVÁNÍ

- 1) Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí teploměru.
- 2) Ohněte kovovou sondu.
- 3) Zastrčte teploměr do potravinářského produktu, jehož teplotu chcete změřit.
- 4) Displej ukáže teploty v °C nebo °F.
- 5) V tabulce umístěné vzadu na teploměru si můžete ověřit, jaká je ideální teplota pro daný typ masa.
- 6) Pro změnu jednotky měření teploty stiskněte tlačítko C/F.
- 7) Po použití vždy omyjte sondu měkkým hadříkem s vodou a prostředkem na mytí nádobí.

2. MONTÁŽ A VÝMĚNA BATERIÍ

- 1) Odšroubujte šroubky z krytu baterií.
- 2) Vložte baterie / Vyjměte vyčerpanou baterii a vložte novou v souladu s polaritou (+/-).
- 3) Nasadte kryt baterií a zašroubujte šroubky.

POZOR!

Nepoužívejte teploměr v troubě. Teploměr slouží k jednorázovému měření. Po změření teploty ho vyjměte z trouby.

- 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

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah měření:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolerance:	+/- 1°C
Přesnost:	0,1°C
Baterie:	CR2032

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 přeškrtnuté 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 —
SKLADACÍ ELEKTRONICKÝ POTRAVINÁRSKY TEPLOMER

Tento návod na obsluhu tvorí neoddeliteľnú súčasť výrobku, preto by sa mal uchovávať tak, aby bol dostupný na použitie v budúcnosti. Obsahuje dôležité údaje o nastaveniach a práci zariadenia.

1. POUŽÍVANIE

- 1) Stlačte tlačidlo ON/OFF na zapnutie teplomera.
- 2) Ohnite kovovú sondu.
- 3) Zastrčte teplomer do potravinárskeho produktu, ktorého teplotu chcete zmerať.
- 4) Displej ukáže teploty v °C alebo °F.
- 5) V tabuľke umiestnenej vzadu na teplomere si môžete overiť, aká je ideálna teplota pre daný typ mäsa.
- 6) Pre zmenu jednotky merania teploty stlačte tlačidlo C/F.
- 7) Po použití vždy umyte sondu mäkkou handričkou s vodou a prostriedkom na umývanie riadu.

2. MONTÁŽ A VÝMENA BATÉRIÍ

- 1) Odskrutkujte skrutky z krytu batérii.
- 2) Vložte batérie / Vyberte vybitú batériu a vložte novú v súlade s polaritou (+/-).
- 3) Nasadte kryt batérií a zaskrutkujte skrutky.

POZOR!

Nepoužívajte teplomer v rúre. Teplomer slúži na jednorazové meranie. Po zmeraní teploty ho vyberte z rúry.

- 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 očistite po každom použití vlhkou handričkou.

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah merania:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolerancia:	+/- 1°C
Presnosť:	0,1°C
Batérie:	CR2032

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 meď, 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 obecnej úrade. Správne zaobchádzanie s vyradeným zariadením zabraňuje negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie!



— NOTICE D'UTILISATION —
THERMOMETRE ELECTRONIQUE ALIMENTAIRE PLIABLE

Cette notice fait partie du produit et doit être conservée de manière à vous permettre de lire son contenu ultérieurement. Elle contient des informations importantes sur les paramètres et le fonctionnement de l'appareil.

1.UTILISATION

- 1) Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer le thermomètre.
- 2) Pliez la sonde en métal.
- 3) Mettez le thermomètre dans un produit alimentaire dont vous voulez mesurer la température.
- 4) L'écran affichera la température en °C ou °F.
- 5) Dans le tableau à l'arrière du thermomètre, vous pouvez vérifier quelle est la température idéale pour un type de viande donné.
- 6) Pour changer l'unité de mesure de la température, appuyez sur C / F.
- 7) Après utilisation, lavez toujours la sonde avec un chiffon doux, de l'eau et du liquide vaisselle.

2.INSTALLATION ET REMPLACEMENT DES PILES

- 1) Dévissez les vis du couvercle de piles.
- 2) Insérez la pile / Retirez l'ancienne pile et insérez la nouvelle en respectant la polarité (+/-).
- 3) Mettez le couvercle et serrez les vis.

ATTENTION !

N'utilisez pas le thermomètre dans le four. Le thermomètre est utilisé pour des mesures ponctuelles. Après avoir mesuré la température, retirez-le du four.

- Ne mettez pas la sonde à une température supérieure à 300C
- Après utilisation, ne laissez pas la sonde sur la grille ou dans le four
- N'insérez pas le thermomètre et la sonde directement dans l'eau ou sous le jet d'eau
- Nettoyez la sonde du thermomètre avec un chiffon humide après chaque utilisation

3.CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de mesure :	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolérance :	+/- 1°C
Précision :	0,1°C
Piles :	CR2032

Attention !

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 — СКЛАДАНИЙ ЕЛЕКТРОННИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ця інструкція є частиною продукту і має зберігатися таким чином, що дозволяє ознайомитися з її змістом у майбутньому. Вона містить важливу інформацію про параметри та роботу пристрою.

1. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- 1) Натисніть кнопку ON / OFF, щоб включити термометр.
- 2) Зігніть металевий пробник.
- 3) Увіткніть термометр в харчовий продукт, температуру якого Ви хочете вимірювати.
- 4) Дисплей покаже температуру в °C або °F.
- 5) По таблиці, розташованій ззаду термометра, Ви можете визначити, яка ідеальна температура для даного виду м'яса.
- 6) Щоб змінити одиницю виміру температури, натисніть кнопку C/F.
- 7) Після вживання завжди вимийте пробник м'якою тканиною з водою і миючим засобом для миття посуду.

2. МОНТАЖ І ЗАМІНА БАТАРЕЇ

- 1) Отвинтите гвинтики з кришки батареї.
- 2) Вкладіть / Вийміть стару батарею і вкладіть нову згідно правилам полярності (+/-).
- 3) Закрийте кришку батареї та затягніть гвинтики.

УВАГА!

Не використовуйте термометр в духовці. Термометр призначений для одноразового вимірювання. Після вимірювання температури слід виїняти його з духовки.

- Не вставляйте зонд у середовище з температурою вище 300°C
- 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

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Діапазон виміру:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Допуск:	+/- 1°C
Точність:	0,1°C
батареї:	CR2032

Увага!

У кожному домогосподарстві використовуються електричні та електронні прилади, які є потенційним джерелом відходів, небезпечних для людини та навколишнього 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 навколишнього середовища та здоров'я людей!



– KEZELÉSI UTASÍTÁS – ÖSSZECSUKHATÓ DIGITÁLIS ÉLELMISZER HŐMÉRŐ

Ez az útmutató a termék részét képezi, ezért úgy tárolja, hogy a jövőben bármikor el tudja olvasni. Fontos információkat tartalmaz a készülék beállításairól és működéséről.

1. HASZNÁLATBAVÉTEL

- 1) Nyomja meg az ON/OFF gombot, ezzel a hőmérőt bekapcsolja.
- 2) Hajlítsa el a fém szondát.
- 3) A hőmérőt szúrja azon élelmiszerbe, melynek a hőmérsékletét meg kívánja mérni.
- 4) A kijelző °C-ban vagy °F-ban mutatja a hőmérsékletet.
- 5) A hőmérő hátoldalán lévő táblázatban ellenőrizhető a különböző húsfélék ideális hőmérséklete.
- 6) A hőmérséklet mérés egységének váltásához nyomja meg a C/F gombot.
- 7) A szondát minden használata után tisztítsa puha törlőkendővel vízzel és mosogatószerrel.

2. SZERELÉS ÉS ELEMCSERE

- 1) Csavarja ki az elem fedelének rögzítő csavarjait.
- 2) Tegye be az elemeket/ Vegye ki az elhasznált elemet és tegyen helyére új elemet a polaritás elveinek megfelelően (+/-).
- 3) Helyezze vissza a fedőt és csavarja be a rögzítő csavarokat.

FIGYELEM!

A hőmérő sütőben nem alkalmazható. A hőmérő egyszeri mérésekre alkalmas. A mérést követően vegye ki a sütőből.

Figyelem

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

3. MŰSZAKI ADATOK

Mérési tartomány:	-10°C- 200°C (14°F-398°F)
Tolerancia:	+/- 1°C
Pontosság:	0,1°C
Akkumulátor:	CR2032

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 berendezésen, a csomagoláson vagy a hozzá csatolt dokumentáción feltüntetett x-el áthúzott kukás edény szimbóluma azt jelenti, hogy a terméket nem szabad más hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az egyidejű címkézés azt jelenti, hogy a berendezést 2005. augusztus 13-át követően hozták forgalomba.

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. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
WWW.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!