


BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
ELEKTRONICZNY TERMOMETR
DO ŻYWNOŚCI**



No 185109

JEZYKI	<p>–Instrukcja obsługi – Elektroniczny termometr do żywności</p> <p>PL - 3</p>	<p>–Operation manual – Digital food thermometer</p> <p>GB - 4</p>
	<p>–Bedienungsanleitung – Elektronisches Lebensmittelthermometer</p> <p>DE - 5</p>	<p>- Руководство по эксплуатации - Электрический термометр для измерения температуры пищевых продуктов</p> <p>RU - 6</p>
<p>– Naudojimo instrukcija – Elektroninis maisto termometras</p> <p>LT - 7</p>	<p>– Apkalpošanas rokasgrāmata – Pārtikas elektroniskais termometrs</p> <p>LV - 8</p>	<p>–Kasutusjuhend – Elektrooniline toidutermomeeter</p> <p>EE - 9</p>
<p>–Instrucțiuni de utilizare – Termometru electronic pentru alimente</p> <p>RO - 10</p>	<p>–Návod k obsluze – Elektronický potravinářský teploměr</p> <p>CZ - 11</p>	<p>–Návod na použitie – Digitálny kuchynský teplomer</p> <p>SK - 12</p>
<p>–Notice d'utilisation – Thermomètre électronique alimentaire</p> <p>FR - 13</p>	<p>–Інструкція експлуатації – Електронний термометр для харчових продуктів</p> <p>UA - 14</p>	<p>–Kezelési utasítás – Elektronikus élelmiszer-hőmérő</p> <p>HU - 15</p>



— INSTRUKCJA OBSŁUGI — ELEKTRONICZNY TERMOMETR DO ŻYWNOSCI


Elektroniczny, bardzo precyzyjny termometr szpilkowy z wyświetlaczem LCD. Idealny do pomiaru temperatury wyrobów kulinarnych i przygotowywanych potraw – mięsa, ciast, napojów itp.

Urządzenie jest praktyczne oraz bardzo łatwe w obsłudze. Doskonale sprawdzi się w gastronomii, a także w każdej kuchni, stając się również jej ozdobą.

Zalety:

- szeroki zakres pomiarowy: od -50°C do $+200^{\circ}\text{C}$,
- zaokrąglona sonda zapewniająca szybki i wygodny pomiar,
- wyświetlacz LCD,
- nowoczesny design,
- uchwyt do zawieszenia.

Funkcje:

1. Przycisk  – funkcja włączenia i wyłączenia;
2. Przycisk: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (z tyłu urządzenia) – wybór jednostki pomiaru temperatury.

Zakres pomiaru temperatury:

- od -50°C do $+200^{\circ}\text{C}$,
- tolerancja: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (w zakresie od -20 do $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (w zakresie od -50 do -20°C oraz od $+100$ do $+200^{\circ}\text{C}$),
- dokładność: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- jednostka pomiaru temperatury: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Długość sondy: ± 10 cm.

Uwaga: Nie wbijać sondy do samego końca, odstęp pomiędzy mierzonym produktem a obudową wyświetlacza powinien wynosić min. 0,5 cm.

Zasilanie: bateria CR2032, w zestawie.

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 — DIGITAL FOOD THERMOMETER


Electronic, highly accurate pin thermometer with LCD screen. Perfect for measuring temperature of culinary products and prepared dishes – meat, cakes, drinks etc.

It is practical and very easy to use. Perfect for gastronomy, as well as in every kitchen, also becoming its decorative element.

Advantages:

- wide measurement range: from -50°C to $+200^{\circ}\text{C}$,
- sharp probe ensuring fast and convenient measurement,
- LCD screen,
- modern design,
- suspension handle.

Functions:

1. Button  – on and off function;
2. Button: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (at the back of the device) – selection of temperature measurement unit.

Temperature measurement range:

- from -50°C to $+200^{\circ}\text{C}$,
- tolerance: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (within the range from -20 to $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (within the range from -50 to -20°C and from $+100$ to $+200^{\circ}\text{C}$),
- accuracy: 0.1°C ,
- temperature measurement unit: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Probe length: ± 10 cm.

Warning: Do not pierce the probe in its entirety, the distance between the measured product and the display housing should be at least 0.5 cm.

Power supply: CR2032 battery, provided in the set.

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 wheeled 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 — ELEKTRONISCHES LEBENSMITTELTHERMOMETER

Elektronisches, sehr genaues Stifthermometer mit LCD-Display. Ideal zum Messen der Temperatur von kulinarischen Produkten und Fertiggerichten - Fleisch, Kuchen, Getränke usw. Das Gerät ist praktisch und sehr einfach zu bedienen. Perfekt geeignet in der Gastronomie, sowie in jeder Küche, wo er auch eine dekorative Rolle spielen kann.

Vorteile:

- großer Messebereich: von -50 °C bis +200 °C,
- geschärfte Sonde für schnelles und bequemes Messen,
- LCD-Display,
- modernes Design,
- Aufhängegriff.

Funktionen:

1. Taste  – Ein- und Auschalten der Funktion;
2. Taste: °C/°F (auf der Geräterückseite) – Auswahl der Temperaturmesseinheit.

Temperaturmessbereich:

- von -50 °C bis +200 °C,
- Toleranz: +/- 1 °C (im Bereich von -20 bis +100 °C); +/- 2 °C (im Bereich von -50 bis -20 °C und von +100 bis + 200 °C),
- Genauigkeit: 0,1 °C,
- Temperaturmesseinheit: °C/°F.

Die Länge der Sonde: +/- 10 cm.

Vorsicht Die Sonde nicht bis zum Ende stecken, der Abstand zwischen dem gemessenen Produkt und dem Displaygehäuse sollte min. 0,5 cm betragen.

Versorgung: Batterie CR2032, enthalten.

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 beigefügten 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 Geräten 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 — ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Электронный сверхточный термометр-щуп с ЖК-дисплеем. Идеально подходит для измерения температуры кулинарных изделий и приготовляемых блюд – мяса, пирогов, напитков и т.п. Прибор практичен и очень прост в применении. Отлично послужит в гастрономии, в также в любой кухне, став одновременно её украшением.

Достоинства:

- широкий измерительный диапазон: от -50°C до $+200^{\circ}\text{C}$,
- заострённый щуп, позволяющий быстро и удобно измерить температуру,
- ЖК-дисплей,
- современный дизайн,
- ручка для подвешивания.

Функции:

1. Кнопка  – функция включения и выключения;
2. Кнопка: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (на задней стенке прибора) – выбор единицы измерения температуры.

Диапазон измерения температуры:

- от -50°C до $+200^{\circ}\text{C}$,
- допустимая погрешность: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (в диапазоне от -20 до $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (в диапазоне от -50 до -20°C , а также от $+100$ до $+200^{\circ}\text{C}$),
- точность: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- единица измерения температуры: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Длина щупа: ± 10 см.

Внимание: Не вставляйте щуп до самого конца, расстояние между измеряемым продуктом и корпусом дисплея должно составлять мин. 0,5 см.

Питание: батарейка CR2032, в комплекте.

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 MAISTO TERMOMETRAS


Elektroninis, labai tikslus adatinis termometras su LCD vaizduokliu. Idealus kulinarijos gaminių ir ruošiamų patiekalų – mėsos, kepinų, gėrimų ir pan. temperatūrai matuoti.

Prietaisas išsiskiria praktiškumu bei labai lengvu aptarnavimu. Puikiai pasitvirtins gastronomijoje ir kiekvienoje virtuvėje, tapdamas taip pat jos puošiamuoju elementu.

Privalumai:

- platus matavimo diapazonas: nuo -50°C iki $+200^{\circ}\text{C}$,
- smailas zondas užtikrina greitą ir patogų matavimą,
- LCD vaizduoklis,
- šiuolaikiškas dizainas,
- laikiklis pakabinimui.

Funkcijos:

1. Mygtukas  – įjungimo ir išjungimo funkcija;
2. Mygtukas: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (prietaiso nugarinėje dalyje) – temperatūros matavimo vieneto pasirinkimas.

Temperatūros matavimo diapazonas:

- nuo -50°C iki $+200^{\circ}\text{C}$,
- tolerancija: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (diapazone nuo -20 iki $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (diapazone nuo -50 iki -20°C ir nuo $+100$ iki $+200^{\circ}\text{C}$),
- tikslumas: $0,1^{\circ}\text{C}$
- Temperatūros matavimo vienetas: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Zondo ilgis: ± 10 cm.

Dėmesio: Neįsprausti zondo iki paties galo, tarpas tarp matuojamo gaminio ir vaizduoklio korpuso turi būti mažiausiai 0,5 cm.

Maitinimas: baterija CR2032, komplekto rinkinyje.

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.



Symbolis, kuriame pavaizduotas užbraukta šiukšliadėžė 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 – PĀRTIKAS ELEKTRONISKAIS TERMOMETRS


Elektronisks, ļoti precīzs spraudņa termometrs ar LCD displeju. Ideāli piemērots kulinārijas produktu un gatavo ēdienu temperatūras mērīšanai - gaļai, kūkām, dzērieniem utt.

Ierīce ir praktiska un ļoti viegli lietojama. Ideāla izmantošanai ēdināšanas nozarē, kā arī katrā virtuvē, kļūstot arī par tās rotājumu.

Priekšrocības

- plašs mērīšanas diapazons: no -50°C līdz $+200^{\circ}\text{C}$
- asa zonde ātrai un ērtai mērīšanai
- LCD displejs
- mūsdienīgs dizains
- rokturis uzkāšanai

Funkcijas

1. Poga  – ieslēgšanas un izslēgšanas funkcija;
2. Poga: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (ierīces aizmugurē) – temperatūras mērvienības izvēle.

Temperatūras mērīšanas diapazons

- no -50°C līdz $+200^{\circ}\text{C}$,
- tolerance: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (robežās no -20 līdz $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (diapazonā no -50 līdz -20°C un no $+100$ līdz $+200^{\circ}\text{C}$),
- precizitāte: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- temperatūras mērīšanas vienība: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Zondes garums: ± 10 cm.

Uzmanību! Neveidojiet zondi līdz galam, attālumam starp mērāmo produktu un displeja korpusu jābūt vismaz 0,5 cm.


Barošanas avots: baterija CR2032, komplektā.

Uzmanību!

Ikviena 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 – ELEKTROONILINE TOIDUTERMOMEETER


Väga täpne elektrooniline termomeeter sondi ja LCD-ekraaniga. Ideaalne kulinaariatoodete ja valmistatavate roogade - liha, küpsetised, joogid jms temperatuuri mõõtmiseks.

Seade on väga praktiline ja seda on lihtne hooldada. Sobib suurepäraselt tootlustusasutustele, samuti igasse kööki, olles selle kaunistuseks.

Eelised:

- lai mõõtepiirkond alates -50°C kuni $+200^{\circ}\text{C}$,
- terava otsaga sond tagab kiire ja mugava mõõtmise,
- LCD-ekraan,
- nüüdisaegne disain,
- hoidik ülesriputamiseks.

Funktsioonid:

1. Nupp  – sisse- ja väljalülitamise funktsioon;
2. Nupp: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (seadme tagaküljel) – temperatuuri mõõtühiku valimine.

Temperatuuri mõõtepiirkond:

- alates -50°C kuni $+200^{\circ}\text{C}$,
- mõõteviga: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (vahemikus alates -20 kuni $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (vahemikus alates -50 kuni -20°C , samuti alates $+100$ kuni $+ 200^{\circ}\text{C}$),
- täpsus: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- temperatuuri mõõtühik: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Sondi pikkus: + / - 10 cm.

Tähelepanu: Ärge vajutage sondi lõpuni sisse, vahemaa toiduaine ja ekraani korpuse vahel peab olema vähemalt 0,5 cm.


Toiteallikas: patarei CR2032, on komplektis.

Hoiatus!

Iga majapidamine kasutab elektrilisi ja elektroonilisi masinaid ja seega on potentsiaalne inimestele ja keskkonnale kahjulike jäätmete allikas, seda tänu ohtlike ainete, segude ja komponentide olemasolule seademetes. 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!

RO


— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE — TERMOMETRU ELECTRONIC PENTRU ALIMENTE

Termometru electronic, foarte precis, care poate fi introdus în alimente cu afișaj LED. Perfect pentru măsurarea temperaturii produselor culinare și bucatelor preparate - carne, prăjituri, băuturi etc. Aparatul este practic și foarte ușor de utilizat. Perfect pentru gastronomie, precum și în fiecare bucătărie, devenind și un obiect de decor.

Avantaje:

- intervalul mare de măsură: de la -50°C până la $+200^{\circ}\text{C}$,
- sondă ascuțită pentru măsurare rapidă și convenabilă,
- afișaj LCD,
- design modern,
- suport de suspendare.

Funcții:

1. Buton  – funcția de pornire și oprire;
2. Buton: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (în spatele dispozitivului) – selectarea unității de măsurare a temperaturii.

Intervalul de măsurare a temperaturii:

- de la -50°C până la $+200^{\circ}\text{C}$,
- toleranță: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (în intervalul de la -20 până la $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (în intervalul de la -50 până la -20°C și de la $+100$ până la $+200^{\circ}\text{C}$),
- precizie: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- unitatea de măsurare a temperaturii: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Lungimea sondei: ± 10 cm.

Atenție: Nu introduceți sonda până la capăt, distanța dintre produsul măsurat și carcasa afișajului trebuie să fie de min. 0,5 cm.

Alimentare: baterie CR2032, inclusă în set.

Atenție!

Fiecare gospodărie utilizează aparate electrice și electronice și, prin urmare, reprezintă o sursă potențială de deșeurii, 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 deșeurii. 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!

CZ

– NÁVOD K OBSLUZE –
ELEKTRONICKÝ POTRAVINÁŘSKÝ TEPLMĚŘ


Elektronický, velice přesný jehlový teploměr s LCD displejem. Ideální k měření teploty kulinářských výrobků a připravených pokrmů – masa, moučnicků, nápojů atd.

Je to praktické zařízení a lehce se ovládá. Výborně se osvědčí v gastronomii a rovněž v každé kuchyni, kde se stává její ozdobou.

Výhody:

- široký rozsah měření: od -50 °C do +200 °C,
- zaostřená sonda zajišťující rychlé a pohodlné měření,
- LCD displej,
- moderní design,
- úchyt pro zavěšení.

Funkce:

1. Tlačítko  – funkce zapnutí a vypnutí;
2. Tlačítko: °C/°F (na zadní straně zařízení) – volba jednotky měření teploty.

Rozpětí nastavení teploty:

- od -50 °C do +200 °C,
- tolerance: +/- 1 °C (v rozsahu od -20 do +100 °C); +/- 2 °C (v rozsahu od -50 do -20 °C a od +100 do +200 °C),
- přesnost: 0,1 °C,
- jednotka měření teploty: °C/°F.

Délka tepelné sondy: +/- 10 cm.

Upozornění: Nezapichujte tepelnou sondu až po samotný konec, odstup mezi měřeným pokrmem a krytem displeje musí činit min. 0,5 cm.

Napájení: baterie CR2032, je součástí sady.

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 — DIGITÁLNY KUCHYNSKÝ TEPLÓMER

Elektronický, veľmi presný, špičkový teplomer s LCD displejom. Je ideálny na meranie teploty kulinárskych výrobkov a pripravovaných jedál – mäsa, koláčov, nápojov atď.

Zariadenie je praktické a veľmi jednoduché pri používaní. Svoje využitie nájde v gastronómii, ako aj v každej kuchyni, kde bude jej ozdobou.

Výhody:

- široký rozsah merania: od -50°C do $+200^{\circ}\text{C}$,
- zaostrená sonda, ktorá umožňuje rýchle a pohodlné meranie,
- LCD displej,
- moderný dizajn,
- držiak na zavesenie.

Funkcie:

1. Tlačidlo  – zapnutie/vypnutie;
2. Tlačidlo: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (na zadnej strane zariadenia) – výber jednotky na meranie teploty.

Rozsah merania teploty:

- od -50°C do $+200^{\circ}\text{C}$,
- tolerancia: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (v rozsahu od -20 do $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (v rozsahu od -50 do -20°C a od $+100$ do $+200^{\circ}\text{C}$),
- presnosť: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- jednotka merania teploty: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Dĺžka sondy: ± 10 cm.

Poznámka: Nevbíjajte sondu až do samého konca, medzera medzi meraným výrobkom a korpusom displeja musí byť min. 0,5 cm.

Napájanie: batéria CR2032, je súčasťou balenia.

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



— NOTICE D'UTILISATION —
THERMOMETRE ELECTRONIQUE ALIMENTAIRE


Thermomètre électronique à broche très précis avec écran LCD. Idéal pour mesurer la température des produits culinaires et des plats préparés - viande, gâteaux, boissons, etc.

L'appareil est pratique et très facile à utiliser. Parfait pour la restauration, ainsi que dans toutes les cuisines, en devenant également sa décoration.

Avantages:

- large plage de mesure: de -50° C à + 200° C,
- sonde affûtée pour une mesure rapide et pratique,
- écran LCD,
- design moderne
- support de suspension.

Fonctions :

1. Bouton  – fonction marche et arrêt
2. Bouton: °C/°F (à l'arrière de l'appareil) - sélection de l'unité de mesure de la température.

Plage de mesure de la température:

- de -50°C à +200°C
- tolérance : +/- 1°C (de -20 à +100°C); +/- 2°C (de -50 à -20°C et de +100 à + 200°C),
- précision : 0,1°C,
- unité de mesure de la température: °C/°F.

Longueur de la sonde: +/- 10 cm.

Note : N'enfoncez pas la sonde jusqu'à la fin, la distance entre le produit mesuré et le boîtier de l'affichage doit être d'au moins 0,5 cm

Alimentation: pile CR2032, fournie.

Note!

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 – ЕЛЕКТРОННИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ


Електронний, дуже точний контактний термометр з РК-дисплеєм. Ідеально підходить для вимірювання температури кулінарних виробів і приготованих страв: м'яса, тортів, напоїв тощо.

Пристрій є практичний і дуже простий у використанні. Чудово підійде для закладів громадського харчування, а також кожної кухні, ставши її окрасою.

Переваги:

- широкий діапазон вимірювання: від -50°C до $+200^{\circ}\text{C}$,
- загострений зонд для швидкого і зручного вимірювання,
- РК-дисплей,
- сучасний дизайн,
- тримач для підвішування.

Функції:

1. Кнопка  – функція вмикання і вимикання;
2. Кнопка: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ (ззаду пристрою) – вибір одиниці вимірювання температури.

Діапазон вимірювання температури:

- від -50°C до $+200^{\circ}\text{C}$,
- похибка: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (у діапазоні від -20 до $+100^{\circ}\text{C}$); $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (у діапазоні від -50 до -20°C та від $+100$ до $+200^{\circ}\text{C}$),
- точність: $0,1^{\circ}\text{C}$,
- одиниця вимірювання температури: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.

Довжина зонда: ± 1 см.

Примітка: Не вставляйте зонд до самого кінця, відстань між вимірюваним продуктом і корпусом дисплея повинна бути мін. 0,5 см.

Живлення: батарея CR2032, в комплекті.

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 – ELEKTRONIKUS ÉLELMISZER-HŐMÉRŐ


Digitális, nagyon pontos tűhőmérő LCD kijelzővel. Ideális a kulináris termékek és az elkészítendő ételek hőmérsékletének mérésére - hús, sütemény, ital stb.

Praktikus és nagyon könnyen használható eszköz. Tökéletesen megállja a helyét a gasztronómiában és bármelyik konyhában, díszévé is válva annak.

Előnyei:

- széles mérési tartomány: -50 °C és $+200\text{ °C}$ között,
- igen érzékeny szonda, amely gyors és kényelmes mérést tesz lehetővé,
- LCD kijelző,
- modern design,
- felfüggesztésre szolgáló tartó.

Funkciók:

1.  nyomógomb – be és kikapcsolás,
2. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ nyomógomb (a készülék hátoldalán) - a hőmérséklet mértékegység kiválasztásához.

Hőmérsékletmérési tartomány:

- -50 °C és $+200\text{ °C}$ között
- mérési pontosság:
- $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20°C és $+100^{\circ}\text{C}$ között), $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (-50°C és $+20^{\circ}\text{C}$ között valamint $+100^{\circ}\text{C}$ és $+200\text{ °C}$ között),
- kijelzési pontosság: $0,1\text{ °C}$,
- a kijelzett hőmérséklet mértékegysége: $^{\circ}\text{C}$ vagy $^{\circ}\text{F}$.

A szonda hossza: 10 cm.

Figyelem: Ne nyomja bele teljesen a szondát a vizsgált termékbe, a termék és a hőmérő háza között maradjon minimum 0,5 cm.

Energiaforrás: 1 db CR2032 elem (a készlet tartozéka)

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. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt 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 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni 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.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
 - 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;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

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