

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

**— INSTRUKCJA OBSŁUGI —**  
**ELEKTRONICZNY**  
**TERMOMETR DO LODÓWKI**



**No 185909**

# JĘZYKI

**- Instrukcja obsługi -  
Bezprzewodowy  
termometr  
do żywności**

**PL - 3**

**- Operation manual -  
WIRELESS  
FOOD  
THERMOMETER**

**GB - 6**



## — INSTRUKCJA OBSŁUGI — Bezprzewodowy termometr do żywności

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.

- **Zawartość opakowania:**
  - Bezprzewodowy termometr do żywności (baza)
  - Czujnik - podstawka pod termometr
  - Sonda z przewodem
  - Instrukcja obsługi

- **Uruchomienie**

### Instalacja baterii w bazie

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

### Instalacja baterii w czujniku- podstawce pod termometr

- Otworzyć pokrywę baterii znajdującą się w spodzie podstawki.
- Włożyć dwie baterie AAA.
- Zamknąć pokrywę baterii.
- Przesłać przełącznik POWER na tryb ON.

Włożyć przewód z sondą do otworu znajdującego się na podstawie. Termometr jest gotowy do użycia.

- **Wybór rodzaju mięsa**

- Naciskając przycisk MEAT należy wybrać rodzaj mięsa:
  - PORK – WIEPRZOWINA
  - HAMBURGER
  - VEAL – CIEŁĘCINA
  - LAMB – BARANINA
  - BEEF- WOŁOWINA
  - FISH - RYBA
  - CHICKEN – KURCZAK
  - TURKEY – INDYK

- **Wybór rodzaju wypieczenia**

- Naciskając przycisk TASTE kolejno można wybrać rodzaj wypieczenia:
  - WELL – WYPIECZONE
  - M WELL – ŚREDNIO WYPIECZONE
  - MEDIUM – LEKKO KRWISTE
  - M RARE – KRWISTE
  - RARE – SUROWE

Rodzaj wypieczenia można wybrać w zależności od rodzaju mięsa.

Poniższa tabela zawiera zalecane temperatury pieczenia.

TASTE / MEAT	WELL WYPIECZONE	M WELL ŚREDNIO WYPIECZONE	MEDIUM LEKKO KRWISTE	M RARE KRWISTE	RARE SUROWE
BEEF WOŁOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL CIEŁĘCINA	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	brak w yboru
LAMB BARANINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	brak w yboru
HAMBURGER	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
PORK WIEPRZOWINA	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	brak w yboru	brak w yboru
CHICKEN KURCZAK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
FISH RYBA	58 °C 137 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru
TURKEY INDYK	79 °C 175 °F	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru	brak w yboru

- **Wybór jednostki wyświetlania temperatury**

W celu ustawienia żądanej jednostki temperatury – stopni Celsjusza lub Fahrenheita (°C/°F) należy nacisnąć przycisk MODE.

- **Włączenie / wyłączenie podświetlenia**

Do włączenia / wyłączenia podświetlenia służy przycisk LIGHT znajdujący się w górnej części termometru. Podczas ustawiania funkcji termometru podświetlenie będzie włączone.

- **Mierzenie temperatury mięsa**

- Po ustawieniu rodzaju mięsa i wypieczenia, wbić sondę w najgrubszą część mięsa.
- Pozostawić sondę (nie odłączając jej od podstawki) wbitą w mięso na około 15-20 sekund w celu uzyskania dokładnego odczytu temperatury.
- Bazę (termometr) można przypiąć do paska za pomocą klamerki znajdującej się z tyłu termometru.
- Gdy mięso osiągnie ustawiony rodzaj wypieczenia, termometr zasygnalizuje to dźwiękiem oraz podświetleniem wyświetlacza.
- Nacisnąć przycisk MEAT lub TASTE aby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.
- Wyjąć sondę z mięsa.

- **Ręczne ustawienie żądanej temperatury**

- Nacisnąć i przytrzymać (przez ok. 3 sekundy) przycisk MODE, funkcja TARGET TEMP zacznie migać na wyświetlaczu.
- Naciskając przycisk MIN lub SEC ustawić żądaną temperaturę.
- Nacisnąć przycisk MODE aby zatwierdzić ustawienie.

Następnie dalej postępować zgodnie z punktem „Mierzenie temperatury mięsa”

- **Timer**

- Aby włączyć/wyłączyć odliczanie czasu należy nacisnąć przycisk START/STOP.
- Nacisnąć przycisk MIN lub SEC, aby ustawić żądany czas i nacisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić odliczanie.
- Gdy Timer odliczy zadany czas, uaktywni się alarm. Można go wyłączyć przyciskiem START/STOP.
- Aby zatrzymać czas w trakcie odliczania należy nacisnąć przycisk START/STOP.
- Aby wyzerować Timer, należy nacisnąć przycisk CLEAR.

- **Wyłączanie termometru**

- Aby wyłączyć bazę (termometr) należy przestawić przełącznik POWER na pozycję OFF.
- Aby wyłączyć czujnik (podstawkę) należy przestawić przełącznik POWER na pozycję OFF.

## • 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

### Czujnik

Zasięg:	25m
Długość przewodu bez sondy:	1,5m
Długość sondy:	ok. 18 cm
Pasma częstotliwości:	433 MHz

### Baterie:

Termometr:	2 x AAA 1.5V LR03 – brak w zestawie
Czujnik:	2 x AAA 1.5V LR03 – brak w zestawie

## UWAGI ORAZ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI 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.
- Nie wkładać sondy do temperatury wyższej niż wskazana w instrukcji
- Należy unikać stałego kontaktu sondy ze źródłem ciepła oraz z dymem które mogą uszkodzić sondę
- Nie wkładać termometru i sondy bezpośrednio do wody ani pod strumień wody.
- Sondę termometru należy wyczyścić wilgotną szmatką po każdym użyciu, a przewód sondy oczyścić suchą szmatką.
- Nie wbijać sondy do samego końca, odstęp pomiędzy mierzonym produktem a obudową wyświetlacza powinien wynosić min. 0,5 cm.
- Nie narażać urządzenia na działanie silnych wibracji i obciążeń mechanicznych.
- Unikać nagłych, znacznych zmian temperatury
- 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.

Błędne wskazania urządzenia (nieprawidłowe wartości temperatur, komunikat „HHH”), świadczą o uszkodzeniu sondy, dlatego należy zwrócić uwagę na jej odpowiednie użytkowanie:

- nie można myć sondy pod bieżącą wodą
- w cieczy można być zanurzany tylko element pomiarowy sondy, nie należy dopuszczać do zamoczenia przewodów

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować nieodwracalne uszkodzenie sondy, co prowadzi do utraty gwarancji.

## 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 zużyтым sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!

## Uproszczona deklaracja zgodności

Producent BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź deklaruje, iż elektroniczny termometr marki BROWIN, model 185909, jest zgodny z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/53/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych i uchylająca dyrektywę 1999/5/WE. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest pod adresem internetowym [www.browin.pl](http://www.browin.pl)



## — OPERATION MANUAL — WIRELESS FOOD THERMOMETER

The instruction 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

- Wireless food thermometer (base)
- Sensor – stand for thermometer
- Probe with cable
- Instruction for use

### 2. STARTING THE DEVICE

#### Installing batteries in the base of thermometer

- Open the battery cover at the back of the thermometer
- Put two AAA batteries.
- Close the battery cover
- Set the POWER switch to ON mode.

#### Installing batteries in the sensor (thermometer stand)

- Open the battery cover at the back of thermometer stand
- Put two AAA batteries.
- Close the battery cover
- Set the POWER switch to ON mode.

Insert the cable of the probe into the hole in the stand.

### 3. SELECTING THE TYPE OF MEAT

- Pressing MEAT button select the type of meat:

- PORK
- HAMBURGER
- VEAL
- LAMB
- BEEF
- FISH
- CHICKEN
- TURKEY

### 4. SELECTING THE ROASTING DEGREE

- Pressing TASTE button select the roasting degree:

- WELL – WELL DONE
- M WELL – MEDIUM WELL
- MEDIUM
- M RARE - MEDIUM RARE
- RARE

The roasting degree can be selected according to the meat type.

TASTE / MEAT	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
BEEF	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F
VEAL	76 °C 170 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	60 °C 140 °F	WITHOUT SELECTING
LAMB	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	62 °C 145 °F	WITHOUT SELECTING
HAMBURGER	71 °C 160 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
PORK	76 °C 170 °F	73 °C 165 °F	71 °C 160 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
CHICKEN	79 °C 175 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
FISH	58 °C 137 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING
TURKEY	79 °C 175 °F	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING	WITHOUT SELECTING

### 5. SELECTING THE TEMPERATURE UNITS

Press MODE to set the required temperature unit: degrees Celsius or degrees Fahrenheit (°C/°F).

### 6. ON / OFF THE BACKLIGHT

To turn on/ off the backlight, use the LIGHT button at the top of the thermometer. The backlight is off while setting thermometer functions.

### 7. MEASURING MEAT TEMPERATURE

- After setting the meat type and roasting degree, put the thickest part of the thermometer (fork) into the meat,
- Leave the probe (without disconnecting from the stand) in the meat for about 15-20 seconds to get the precise temperature reading.
- Once the meat reaches the set roasting degree the thermometer will signal it with a sound and display backlight.
- Press MEAT or TASTE button to switch off the audio signal.
- Remove the probe from the meat.

### 8. MANUALLY SETTING TARGET TEMPERATURE

- Press and hold MODE button for 3 seconds, TARGET TEMP will start to flash.
- Press MIN or SEC buttons to select the desired temperature.
- Press MODE button to confirm setting.

### 9. TIMER

- To start the count up timer press the START/STOP button.
- To start the countdown timer, press MIN button to set the minutes and to set seconds, press SEC.
- Once the countdown has finished, the monitor will beep and the MIN:SEC will flash on the screen.

- To start and stop the timer, press START/STOP.
- To reset the timer, press CLEAR.

**10. SWITCHING OFF THE THERMOMETER**

- Set the POWER switch to OFF mode at the back of thermomet to switch off the base thermometer.
- Set the POWER switch to OFF mode on thermometer stand to switch off the sensor.

**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.
- Thoroughly clean the parts of the thermometer made of stainless steel after each use (with hot water and soap).
- After using do not leave the probe hanging from the grill or in the oven.
- Do not put the probe directly into water or water stream.

**11. 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.

Erroneous indications of the device (incorrect temperature values, “HHH” message) mean that the probe has been damaged, which is why it is necessary to pay attention to using it properly:

- do not wash the probe under running water
- only the measuring element of the probe can be immersed in liquid - the cables must not come in contact with it

Not adhering to the above recommendations may lead to irreversible damage to the probe and result in voiding the warranty. **Caution:**

- Do not put the probe into temperatures exceeding 300°C
- Do not leave the probe on the grill or inside the oven after use
- Do not insert the thermometer or probe directly into the water or under a stream of water
- Wipe the thermometer probe with a damp cloth after each use, probe wire clean by dry cloth



This symbol 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.

**12. 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.



**Sensor:**

Range :	25m
Probe length	approx. 18cm
Cable length:	1.5 m
Frequency band:	433 MHz

**Batteries:**

Thermometer	2 x AAA – not included in the set
Sensor:	2 x AAA – not included in the set

## 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](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto: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 Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 232 32 30**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*