

INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Termometr grillowy Sunartis 5-9000 ET578A

Produkt nr 860215



Cyfrowy termometr do mięsa

Strona 1 z 9

Model ET578A numer 5-9000

Gratulujemy Państwu zakupu naszego termometru SUNARTIS® Digital Meat.

Przed użyciem tego produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, a zwłaszcza instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Zachowaj niniejszą instrukcję aby móc skorzystać z niej w przyszłości i przekaz ją innemu użytkownikowi w przypadku przekazania produktu innej osobie.

Poniżej podajemy ważne informacje na temat używania tego termometru.

Główne cechy:

Natychmiastowy pomiar.

Alarm dźwiękowy temperatury.

Możliwość wyboru 7 rodzajów mięsa i poziomów przygotowania, alarm temperatury ustawiany przez użytkownika.

Czytelny wyświetlacz jumbo LC. Wielojęzyczny wybór

Automatyczne i ręczne włączanie / wyłączanie.

°C / °F do wyboru

Zasianie bateriami 3V (2 x LR44)

▲Instrukcja obsługi:

Przed użyciem należy wyczyścić sondę wilgotną szmatką. Nie zanurzać termometru w wodzie ani nie wkładać do zmywarki.

Nie wolno używać urządzenia w trakcie przygotowywania potraw w piekarniku lub kuchence mikrofalowej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Nie używać urządzenia w otoczeniu, które ma wyższą temperaturę niż maksymalna temperatura pracy urządzenia.

Pielęgnacja po użyciu: Wytrzeć termometr wilgotną szmatką po użyciu.

## 1. Użytkowanie

Zapamiętaj:

- Sonda temperatury może wytrzymać maksymalną temperaturę 300 ° C (572 ° F). Urządzenie może zostać uszkodzone, jeśli będzie używane w temperaturze wyższej niż 300 ° C (572 ° F). Należy wyjąć urządzenie z przygotowywanej potrawy w przypadku alarmu zbyt wysokiej temperatury.
- Dokładność pomiaru temperatury odnosi się do różnicy między tym produktem a regularnym termometrem w środowisku o stałej temperaturze.
- Podczas gotowania nie używaj urządzenia w piecu ani kuchence mikrofalowej itp., ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Proszę nie umieszczać urządzenia w środowisku, które znajduje się powyżej temperatury roboczej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Urządzenie należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką.
- Należy unikać upadku urządzenia, ponieważ wpływa to negatywnie na dokładność, funkcje wyświetlacza i alarm.

1.1. Instrukcje dotyczące użytkowania:

- Obróć górną pokrywę (moduł LCD) zgodnie z kierunkiem strzałki, aby ją odkręcić.
- Włóż baterię zgodnie z oznaczeniami polaryzacji.
- Po zainstalowaniu nowych baterii należy zainstalować moduł z powrotem do termometru.

1.2 Włączanie i wyłączenie urządzenia

A. Włączanie

Naciśnij przycisk "SET" przez około 1 sekundę, aby włączyć urządzenie. Po włączeniu urządzenie wyświetli zmierzoną temperaturę, rodzaj żywności i odpowiednią zalecaną temperaturę gotowania (od ostatniego użycia); Urządzenie znajduje się w normalnym trybie.

Patrz rysunek poniżej.



Jednocześnie sprawdzi napięcie baterii. Wskaźnik niskiego napięcia wskaże zbyt niskie napięcie baterii.

#### B. Wyłączanie

A) Wyłącz ręcznie --- naciśnij i przytrzymaj przycisk "SET" przez 3 sekundy.

B) Automatyczne wyłączanie --- gdy temperatura jest niższa niż 50 ° C / 122 ° F i nie ma wyraźnej zmiany temperatury, a urządzenie nie działa przez około 5 do 6 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie.

#### 1.3. Wybór języka

A) Aby wejść w tryb języka, naciśnij i przytrzymaj przycisk "SET" podczas instalowania baterii, aż na wyświetlaczu pojawi się DE. Istnieje 7 różnych wersji językowych.

B) Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby wybrać żądany język. Kolejność języków to DE, EN, FR, IT, ES, SW i DU.

C) Naciśnij przycisk "SET", aby potwierdzić wybrany język i wyjść z trybu.

#### 1.4. Wybór C ° / F °

Przesuń przełącznik C / F °, aby wybrać jednostkę temperatury. Przełącznik jest umieszczony wewnątrz komory baterii.

#### 1.5. Wybór typu wysmażenia

##### A. Typ mięsa:

W normalnym trybie naciskaj przyciski "-" lub "+", aby wybrać typ mięsa (proszę zapoznać się z tabelą poniżej dla różnych rodzajów mięsa). Domyślnym wyborem jest USER.

##### Poziomy wysmażenia:

W wariantach wołowiny, cielęciny i jagnięcina dostępne są 3 poziomy wysmażenia (średnio krwisty/ średnio wysmażony/ dobrze wysmażony) (w poniższej tabeli podane są temperatury dla różnych poziomów gotowości).

Sekwencja		Pozycja	Oznaczenia na wyświetlaczu
Med rare (średnio krwisty)	63 °C/145 °F	Fresh Beef (Wołowina świeża)	BEEF
Med (średnio wysmażony)	71 °C/160 °F		
Well Done (wysmażony)	77 °C/170 °F		
Med rare (średnio krwisty)	63 °C/145 °F	Fresh Veal (Cielęcina świeża)	VEAL
Med (średnio wysmażony)	71 °C/160 °F		
Well Done (wysmażony)	77 °C/170 °F		
Med rare (średnio krwisty)	63 °C/145 °F	Fresh Lamb (Jagnięcina świeża)	LAMB
Med (średnio wysmażony)	71 °C/160 °F		
Well Done (wysmażony)	77 °C/170 °F		
71 °C/160 °F		PORK (Wieprzowina)	PORK
74 °C/165 °F		Poultry (Drób)	POULT
74 °C/165 °F		Turkey (Indyk)	TURKE
71 °C/160 °F		Burger	BURGR

71 °C/160 °F	User (Tryb użytkownika)	USER
--------------	-------------------------	------

## 1.6. Alarm ustawienie temperatury

### A. Temperatura alarmu ustawiona przez użytkownika:

a) W trybie USER naciśnij przycisk "SET", aby przejść do trybu ustawień temperatury.


 Alarm temperatury miga.

b) Użyj przycisków "-" lub "+", aby ustawić własną temperaturę alarmu.



c) Po ustawieniu temperatury alarmu ponownie naciśnij przycisk "SET", aby potwierdzić i opuścić tryb ustawień.

 Alarm temperatury przestanie migać.

### B. Alarm:

A) Po osiągnięciu ustawionej temperatury uruchomi się alarm, są to cztery dźwięki 4-beep (łącznie 16 sygnałów dźwiękowych), a na wyświetlaczu LCD pojawi się ikona .

B) Jeśli wykryta temperatura nadal przekracza temperaturę alarmu, urządzenie będzie informować o tym, co pół minuty.

C) Alarm wysokotemperaturowy: urządzenie uruchamia alarm dźwiękowy, a wyświetlaczu LCD  pojawia się ikona  i "HHH", jeśli wykryta temperatura przekracza 200 ° C.


## 2. Czyszczenie

### Uwaga!

Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać go do zmywarki, ponieważ urządzenie nie jest wodoodporne i nie jest wodoszczelne. Urządzenie można wycierać wilgotną ściereczką.

Po użyciu stalowa sonda może być gorąca. Aby zapobiec oparzeniom, należy ją czyścić tylko wtedy, gdy jest wystudzona.

### 3. Wymiana baterii:

Baterię należy wymieniać, gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się  ikona lub wyświetlane wartości będą coraz słabiej widoczne. Do wymiany wymagane są 2 baterie typu LR44.

- a) Obróć górną pokrywę (moduł LCD) w kierunku strzałki, aby zdjąć pokrywę i wyjąć baterie.
- b) Zainstaluj nowe baterie LR44 i upewnij się, że są prawidłowo włożone (zwróć uwagę na polaryzację).
- c) Po zainstalowaniu nowych baterii zainstaluj moduł LCD z powrotem do termometru.

### 4. Dane techniczne

Obudowa	Tworzywo ABS
Sonda	Stal nierdzewna 18/8
Rozmiar	Ø 45 mm x 225 mm, sonda 200 mm
Zakres pomiarowy	(0 ~ 200 ° C) / (32 ~ 392 ° F)
Dokładność pomiaru	± 1 ° w (0 ~ 100 ° C) ± 2 ° w (100 ~ 200 ° C)

### 5. Ogólne ostrzeżenia

Uwaga!

Prosimy nie umieszczać urządzenia w piekarniku.

Dokładnie wyczyść sondę po każdym użyciu.

Termometr NIE jest wodoodporny, NIE można myć go w zmywarce. Nie zanurzać produktu w wodzie i nie myć go w zmywarce. Może być czyszczona wilgotną ściereczką.

Po użyciu stalowa sonda może być gorąca. Aby zapobiec poparzeniu, czyść sondę tylko wtedy, gdy jest schłodzona.

Wymień baterie, gdy obraz na wyświetlaczu stanie się niewyraźny. Należy we właściwy sposób zutylizować zużyte baterie.

Prawidłowe funkcjonowanie produktu może być zakłócone przez silne promieniowanie elektromagnetyczne. Jeśli tak, po prostu wyłącz i włącz je ponownie, aby wznowić normalną pracę.

#### Baterie



Należy pamiętać, że urządzenie zawiera jedną lub więcej baterii. Baterie i akumulatory nie mogą być usuwane wraz z odpadami komunalnymi. Użytkownicy baterii i akumulatorów powinni zwrócić je do odpowiednich miejsc odbioru w celu poddania ich recyklingowi. Pozwoli to zadbać o nasze środowisko. Dziękujemy za pomoc.

#### Części



Ten produkt zawiera wiele części, które można poddać recyklingowi w celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko. Proszę zastosować się do lokalnych przepisów związanych ze zbiórką i utylizacją odpadów.

#### Opakowanie



Materiały opakowania mogą być poddawane recyklingowi. Proszę je usuwać w sposób bezpieczny dla środowiska.

#### 7. Oznaczenia:



Poprzez umieszczenie znaku CE, ('Communauté Européenne' = 'Wspólnota Europejska') producent potwierdza, że produkt spełnia wymagania odpowiednich europejskich wytycznych dotyczących bezpieczeństwa produktów.



Interseroh:

Uczestniczymy w podwójnym systemie. Prosimy o pomoc przy odpowiedniej utylizacji.

#### 8. Serwis:



W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących produktu firma Mingle Instrument GmbH Europe jest do Państwa dyspozycji. Możesz skontaktować się z nami telefonicznie w normalnych godzinach urzędowania, od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 17:00 lub w każdej chwili za pośrednictwem poczty elektronicznej.



Virmondstr. 143 D-47877 Willich, Germany

Phone: +49(0) 2156 496850

Fax: +49(0) 2156 496811

Email: [info@mingle-europe.com](mailto:info@mingle-europe.com)

[www.mingle-europe.com](http://www.mingle-europe.com)