

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
TERMOMETR DO GRILLA



Spis treści

Wskazówki dotyczące instrukcji obsługi 1

Bezpieczeństwo..... 2

Informacje dotyczące urządzenia..... 3

Dane techniczne 5

Transport i składowanie..... 5

Obsługa 5

Konserwacja i naprawa..... 8

Utylizacja 8

Deklaracja zgodności..... 8

Wskazówki dotyczące instrukcji obsługi

Symbole



Zagrożenie porażeniem przez prąd elektryczny!

Wskazuje na zagrożenie porażeniem przez prąd elektryczny, mogące prowadzić do obrażeń ciała lub śmierci.



Niebezpieczeństwo!

Wskazuje na zagrożenie wystąpienia wypadków z uczestnictwem osób.



Ostrożnie!

Wskazuje na zagrożenie wystąpienia szkód materialnych.

Aktualna wersja tej instrukcji obsługi znajduje się na stronie internetowej:



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Wskazówka dotycząca odpowiedzialności prawnej

Ta publikacja zastępuje wszystkie wcześniejsze wydania. Żadna część niniejszej publikacji nie może być w jakiegokolwiek formie obrabiana, powielana lub rozpowszechniana albo obrabiana elektronicznie, bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody firmy Trotec GmbH & Co. KG. Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nazwy handlowe zostały wykorzystane w treści bez gwarancji prawa do dowolnego wykorzystania oraz zgodnie z pisownią stosowaną przez producenta. Wszelkie znaki towarowe są zastrzeżone.

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian konstrukcyjnych oraz zmian kształtu/kolorów w ramach procesu ulepszeń produktu.

Zakres dostawy może różnić się od zawartości ilustracji. Poniższy dokument został opracowany z zachowaniem należytej staranności. Firma Trotec GmbH & Co. KG nie ponosi odpowiedzialności za błędy w treści instrukcji obsługi lub jej niekompletność.

Uzyskanie danych pomiarowych, wnioski i wynikające z nich czynności należą do zakresu odpowiedzialności tylko i wyłącznie użytkownika urządzenia. Firma Trotec GmbH & Co. KG nie udziela żadnej gwarancji dotyczącej prawidłowości uzyskanych danych lub wyników pomiarowych. Firma Trotec GmbH & Co. KG nie ponosi także żadnej odpowiedzialności za błędy lub szkody wynikające z wykorzystania uzyskanych danych pomiarowych.

© Trotec GmbH & Co. KG

Gwarancja i odpowiedzialność

Urządzenie odpowiada wymaganiom dotyczącym bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Prawidłowość działania urządzenia została wielokrotnie sprawdzona.

W przypadku wystąpienia usterek w pracy zgłoś się do dystrybutora lub partnera handlowego.

W przypadku niezastosowania się do zaleceń producenta, wymogów prawnych lub w przypadku przeprowadzenia modyfikacji urządzenia, jego producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe szkody. Ingerencje w urządzenie lub nieautoryzowana wymiana części zamiennych może znacznie wpłynąć na bezpieczeństwo elektryczne urządzenia i prowadzi do utraty gwarancji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub obrażenia osób, wynikające z zastosowania urządzenia w sposób niezgodny z treścią tej instrukcji obsługi. Producent zastrzega prawo wprowadzenia w dowolnym momencie wynikających z procesu rozwojowego zmian konstrukcyjnych i wykonawczych.

Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zastosowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Oznacza to także odrzucenie wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

Bezpieczeństwo

Przed uruchomieniem urządzenia zapoznaj się z treścią instrukcji obsługi i przechowuj ją w pobliżu miejsca pracy urządzenia!

- Nie eksploatuj urządzenia w pomieszczeniach, w których panuje zagrożenie wybuchem.
- Nie eksploatuj urządzenia w pomieszczeniach, w których panuje agresywna atmosfera.
- W żadnym wypadku nie stosuj urządzenia w kuchence mikrofalowej!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia pod wodę. Nie dopuszczaj do zalania wnętrza urządzenia jakimikolwiek cieczami.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w suchym otoczeniu, w żadnym wypadku w trakcie opadów deszczu lub przy względnej wilgotności powietrza przekraczającej warunki robocze.
- Chroń urządzenie przed bezpośrednim, długotrwałym nasłonecznieniem.
- W eksploatacji urządzenia stosuj wyłącznie oryginalne sondy pomiarowe.
- Nie zdejmuj znaków bezpieczeństwa, naklejek lub etykiet. Utrzymuj wszystkie znaki bezpieczeństwa, naklejki oraz etykiety w dobrym stanie.
- Nie otwieraj urządzenia za pomocą narzędzi.
- Zastosuj się do zaleceń dotyczących warunków składowania i zastosowania (patrz rozdział "Dane techniczne").

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie BT40 może być wykorzystywane wyłącznie do pomiaru temperatury żywności przy zachowaniu odpowiednich danych technicznych.

Zastosowanie niezgodne z przeznaczeniem

Nie eksploatuj urządzenia BT40 w obszarach zagrożenia wybuchem ani do pomiaru parametrów cieczy.

W żadnym wypadku nie stosuj urządzenia w kuchence mikrofalowej.

Firma Trotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zastosowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. W takim przypadku gwarancja traci ważność.

Samodzielne przeróbki urządzenia są zabronione.

Kwalifikacje użytkownika

Użytkownicy korzystający z urządzenia muszą:

- gruntownie zaznajomić się z treścią instrukcji obsługi, w szczególności z rozdziałem "Bezpieczeństwo".
- zdawać sobie sprawę z zagrożeń wynikających z kontaktu z gorącą żywnością, np. w trakcie smażenia lub grillowania.

Inne zagrożenia



Niebezpieczeństwo!

W trakcie eksploatacji urządzenia uwzględnij konieczność zachowania odpowiedniej odległości od gorących powierzchni.



Stosuj odpowiednie rękawice ochronne, np. rękawice do grillowania, gotowania lub do korzystania z pieca.



Niebezpieczeństwo!

Nie pozostawiaj materiału opakowaniowego leżącego w beładzie. Może stać on się niebezpieczną zabawką dla dzieci.



Niebezpieczeństwo!

Urządzenia nie są zabawkami i nie mogą być przekazywane dzieciom.



Ostrożnie!

Nie zbliżaj urządzenia oraz odbiornika ręcznego do gorących powierzchni. Urządzenia te mogą zostać uszkodzone przez wysoką temperaturę.



Ostrożnie!

Nie stosuj sondy pomiarowej w zamkniętych grillach lub piecach o temperaturze powyżej 200 °C. Może to spowodować uszkodzenie przewodu sondy pomiarowej.



Niebezpieczeństwo!

W przypadku nieprawidłowego zastosowania tego urządzenia może dojść do powstania dodatkowego zagrożenia! Zapewnij odpowiednie przeszkolenie personelu!



Ostrożnie!

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, nie poddawaj go działaniu temperatur zewnętrznych, bardzo wysokiej wilgotności powietrza lub bezpośredniemu działaniu wody.



Ostrożnie!

Do czyszczenia urządzenia nie używaj agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania ani rozpuszczalników.

Informacje dotyczące urządzenia

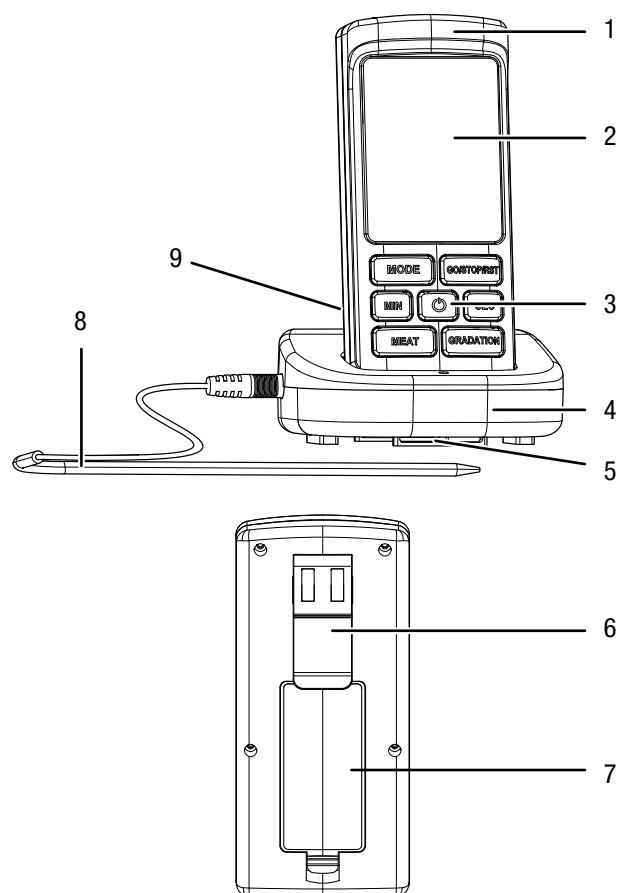
Opis urządzenia

Grillowy termometr zdalny BT40 służy to komfortowej, bezprzewodowej kontroli temperatury w trakcie grillowania, smażenia i pieczenia.

Urządzenie jest wyposażone w następujące funkcje:

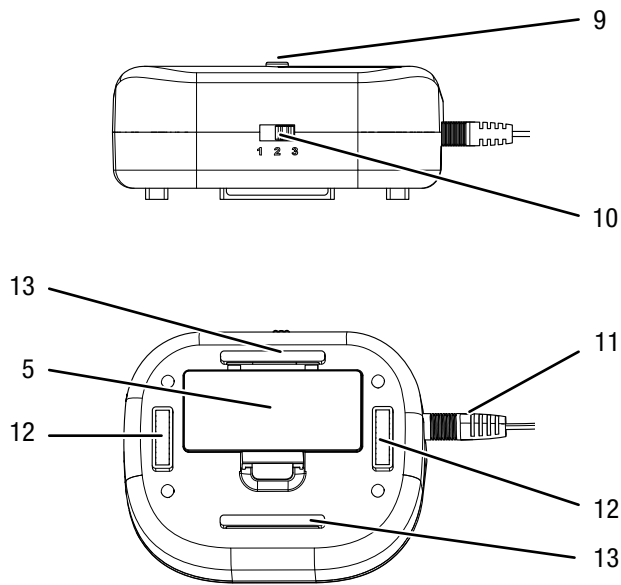
- Zintegrowany asystent gotowania 8 różnych rodzajów mięsa lub innych potraw.
- Możliwość ustawienia do 5 własnych procesów gotowania.
- Sygnał dźwiękowy i zmiana koloru wyświetlacza w przypadku osiągnięcia zadanego etapu gotowania.
- Zakres przesyłu danych do 20 metrów.
- Wykonany ze stali stal szlachetnej czujnik oraz przewód przystosowany do temperatur do 200 °C (w przypadku zamkniętych grilli lub pieców!)
- Duży i czytelny wyświetlacz LCD.
- Funkcja wyłącznika i programatora czasowego.
- Ręczny moduł odbiornika z mocowaniem magnetycznym i zatrzaskiem mocowania w kieszeni.
- Stacja podstawowa z mocowaniem magnetycznym i opaską na rzepa.

Widok urządzenia



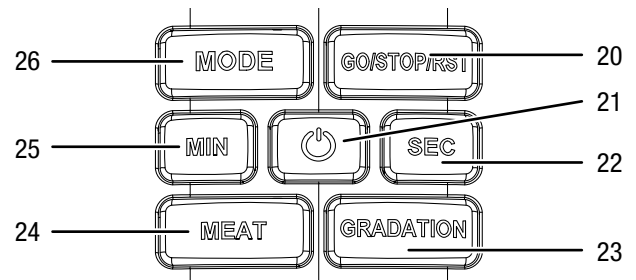
Nr	Oznaczenie
1	Odbiornik ręczny
2	Wyświetlacz
3	Panel sterowania
4	Stacja podstawowa z mocowaniem magnetycznym
5	Gniazdo baterii stacji podstawowej
6	Zatrzask kieszeni z mocowaniem magnetycznym
7	Gniazdo baterii odbiornika ręcznego
8	Sonda pomiarowa
9	Przełącznik łączności bezprzewodowej

Stacja podstawowa, widok z tyłu



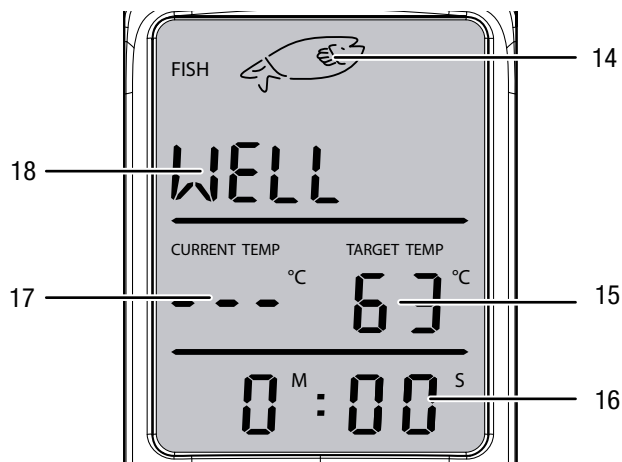
Nr	Oznaczenie
5	Gniazdo baterii stacji podstawowej
9	Przycisk łączności radiowej
10	Przełącznik kanału nadawania
11	Przyłącze sondy pomiarowej
12	Mocowanie magnetyczne
13	Klamra rzepa

Panel sterowania



Nr	Oznaczenie
20	Przycisk <i>GO/STOP/RST</i>
21	Przycisk włączenia wł./wył.
22	Przycisk <i>SEC</i>
23	Przycisk <i>GRADATION</i>
24	Przycisk <i>MEAT</i>
25	Przycisk <i>MIN</i>
26	Przycisk <i>MODE</i>

Wyświetlacz



Nr	Oznaczenie
14	Wskazanie typu potrawy
15	Wskazanie temperatury docelowej w °C albo °F
16	Wskazanie minut/sekund (stoper lub programator czasowy)
17	Wskazanie temperatury aktualnej w °C albo °F
18	Wskazanie wybranego programu gotowania

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Oznaczenie urządzenia	BT40
Masa (wraz z akumulatorami)	Stacja podstawowa: 73 g Odbiornik ręczny 110 g
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	Stacja podstawowa: 35 x 86 x 66 (mm) Odbiornik ręczny 112 x 52 x 25 (mm)
Zasilanie	Stacja podstawowa: 2 x Bateria AAA 1,5 V Odbiornik ręczny 2 x Bateria AAA 1,5 V
Zakres pomiarowy temperatury	0 °C do 250 °C (32 °F do 482 °F)
Rozdzielczość zakresu pomiarowego temperatury	1 °C / 1 °F
Zasięg	maks. 20 m
Kategoria odbiornika	3
Czas odpowiedzi	do 30 s ¹⁾
Dokładność	± 4%
Warunki robocze	0 °C do 50 °C (32 °F do 122 °F) przy 10% do 80% wilg.wzgl.
Warunki składowania	-10 °C do +50 °C (14 °F do 122 °F)

¹⁾ W przypadku małej zmiany temperatury, zmiana temperatury będzie przekazywana co 30 sekund. W przypadku szybkiej zmiany temperatury, jest ona przekazywana przez czujnik co 2 sekundy. Przekaz wartości pomiarowych jest sygnalizowany błyskaniem diody LED na stacji podstawowej.

Zakres dostawy

- 1 x Stacja podstawowa
- 1 x Odbiornik ręczny
- 1 x Sonda pomiarowa ze stali szlachetnej
- 1 x Pasek - rzep
- 4 x Bateria AAA 1,5 V
- 1 x Skrócona instrukcja obsługi

Transport i składowanie

Transport

Urządzenie transportuj w odpowiedniej torbie w celu uzyskania odpowiedniej ochrony przed czynnikami zewnętrznymi.

Magazynowanie

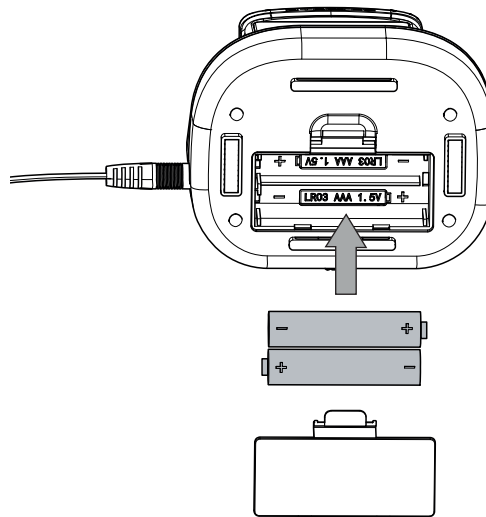
W przypadku niewykorzystania urządzenia zastosuj się do następujących zaleceń dotyczących warunków składowania:

- niska wilgotność,
- pozycja pionowa, składowanie w miejscu wolnym od kurzu lub bezpośredniego nasłonecznienia,
- w razie potrzeby osłoń urządzenie przed kurzem stosując odpowiednie opakowanie.
- Wyjmij baterie z urządzenia.

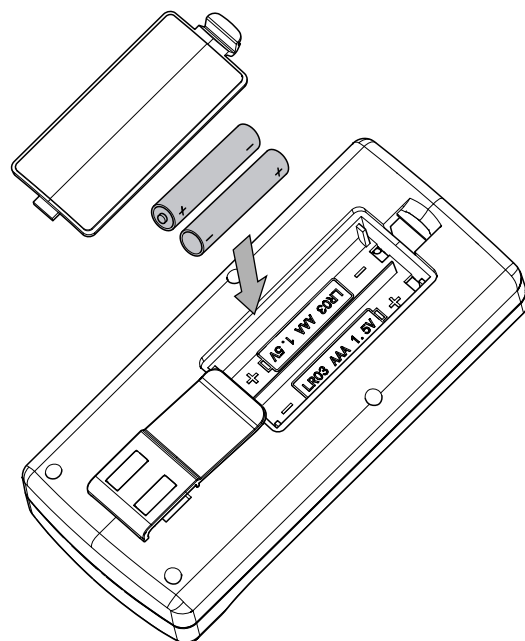
Obsługa

Podłączanie baterii

- Stacja podstawowa



- Odbiornik ręczny



Włączanie odbiornika ręcznego

1. Naciśnij przycisk włączenia wł./wył. (21) na odbiorniku ręcznym przez czas ok. 3 s.
 - ⇒ Pojawi się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ⇒ Odbiornik ręczny jest włączony.

Nawiązywanie połączenia pomiędzy odbiornikiem ręcznym a stacją podstawową

Istnieje możliwość równoległego podłączenia do 3 urządzeń (stacja podstawowa z odbiornikiem ręcznym) w obrębie tego samego promienia nadawania. Uniknięcie wzajemnego zakłócania pracy urządzeń możliwe jest dzięki możliwości wyboru na każdym urządzeniu jednego z 3 kanałów nadawania.

W celu nawiązania łączności pomiędzy stacją podstawową a odbiornikiem ręcznym, wykonaj następujące czynności:

1. Podłącz sondę pomiarową do stacji podstawowej.
2. Ustaw odpowiedni kanał nadawania za pomocą przełącznika (9).
3. Naciśnij przycisk łączności bezprzewodowej na stacji podstawowej przez czas ok. 3 s.
 - ⇒ Czerwona dioda LED na stacji podstawowej zaświeci się.
 - ⇒ Aktualna wartość pomiarowa jest widoczna na wskaźniku aktualnej temperatury (17) odbiornika ręcznego.

Jeżeli na wyświetlaczu odbiornika ręcznego, obok aktualnej temperatury (17) widoczne są dodatkowe 3 paski, to stacja podstawowa albo nie jest włączona albo czujnik nie jest do niej podłączony, albo kanał przesyłu danych nie został prawidłowo ustawiony. Sprawdź połączenie pomiędzy sondą pomiarową a stacją bazową. Wybierz inny kanał nadawania i powtórz kroki 1 do 3.

Pomiar temperatury

Wskazówka:

Termometr może wyświetlać temperatury w zakresie od 0 °C do 250 °C (32 °F do 482 °F).

Jeżeli zmierzona temperatura jest mniejsza niż 0 °C (32 °F), wskaźnik temperatury aktualnej (17) pokaże *LLL*.

Jeżeli zmierzona temperatura jest większa niż 250 °C (482 °F), wskaźnik temperatury aktualnej (17) pokaże *HHH*. W takim przypadku natychmiast usuń sondę pomiarową w celu uniknięcia jej uszkodzenia.



Niebezpieczeństwo!

W trakcie eksploatacji urządzenia uwzględnij konieczność zachowania odpowiedniej odległości od gorących powierzchni.



Stosuj odpowiednie rękawice ochronne, np. rękawice do grillowania, gotowania lub do korzystania z pieca.



Ostrożnie!

Nie zbliżaj urządzenia oraz odbiornika ręcznego do gorących powierzchni. Urządzenia te mogą zostać uszkodzone przez wysoką temperaturę.



Ostrożnie!

Nie stosuj sondy pomiarowej w zamkniętych grillach lub piecach o temperaturze powyżej 200 °C. Może to spowodować uszkodzenie przewodu sondy pomiarowej.

- ✓ Odbiornik ręczny oraz stacja podstawowa są ze sobą połączone za pomocą łączności bezprzewodowej.
1. Wybierz odpowiedni typ mięsa lub produktu żywnościowego naciskając przycisk *MEAT* (24) aż do pojawienia się oczekiwanego artykułu na wyświetlaczu.
 - ⇒ Na ekranie pojawi się ilustracja oraz nazwa mięsa lub potrawy w języku angielskim.
 2. Wybierz odpowiedni program gotowania naciskając przycisk *GRADATION*, aż do pojawienia się odpowiedniego programu na wyświetlaczu.
 - ⇒ Poniższa tabela zawiera dostępne programy gotowania.
 3. Przyłóż końcówkę sondy pomiarowej do potrawy.









Wskazówka:

Wybierz najgrubsze miejsce potrawy i wsuń sondę z boku w celu umożliwienia obracania potrawy także w trakcie pomiaru.

Zwróć uwagę, aby końcówka sondy nie zetknęła się z tłuszczem, chrząstkami lub kośćmi, ponieważ może to doprowadzić do zaburzenia pomiaru.

- ⇒ W momencie osiągnięcia temperatury docelowej pojawi się sygnał dźwiękowy a ekran zmieni kolor na czerwony.

Rodzaje potraw i zaprogramowane temperatury docelowe

Potrawa	Wskaźnik na wyświetlaczu	Przeogotowane WELL	Ugotowane M WELL	Średnio ugotowane MEDIUM	Półkrwiste M RARE	Krwiste RARE
Wołowina (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Jagnięcina (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Cielęcina (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Wieprzowina (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Ryby (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Indyk (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Kurczak (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Ustaw ręcznie temperaturę docelową

- Wybierz potrawę oraz program gotowania przeznaczony do edycji.
- Przytrzymaj przycisk trybu pracy MODE (26) przyciśnięty aż do rozpoczęcia błyskania wskaźnika temperatury docelowej TARGET TEMP (15).
- Naciśnij przycisk MIN (25) lub SEC (22) aż do ustawienia wybranej temperatury docelowej. Dłuższe przytrzymanie naciśniętego przycisku przyspieszy zmniejszanie lub zwiększanie temperatury docelowej.
- Ponownie naciśnij trybu MODE (26) w celu zapisania ustawionej temperatury docelowej.

Ustawianie Timera

Urządzenie jest wyposażone w programator czasowy, który może zostać zastosowany niezależnie od czujnika temperatury. Maksymalne ustawienie czasu wynosi 99:59 (MIN:SEC).

- W celu zmniejszenia liczby godzin naciśnij przycisk MIN (25) lub SEC (22) aż do pojawienia się odpowiedniej wartości. Dłuższe przytrzymanie naciśniętego przycisku przyspieszy zmniejszanie lub zwiększanie czasu.
- Naciśnij przycisk GO/STOP/RST (20) w celu aktywowania timera.
 - ⇒ Po upływie czasu programatora czasowego pojawi się ciągły sygnał dźwiękowy a wyświetlacz minut/sekund będzie błyskał.
- Naciśnij przycisk GO/STOP/RST (20) w celu zatwierdzenia.
 - ⇒ Sygnał dźwiękowy zostanie wyłączony, a wyświetlacz przestanie błyskać.

Ustawianie stopera

Urządzenie jest wyposażone w stoper, który może zostać zastosowany niezależnie od czujnika temperatury.

- Naciśnij przycisk GO/STOP/RST (20).
 - ⇒ Stoper zlicza czas zwiększając go.
- Naciśnij przycisk GO/STOP/RST (20) w celu aktywowania stopera.
- Przytrzymaj przycisk GO/STOP/RST (20) wciśnięty aż do pojawienia się wskazania 0M:00S.

Zmiana jednostek wyświetlania pomiędzy °C a °F

- Naciśnij przycisk trybu pracy MODE (26) w celu przełączenia pomiędzy jednostkami °C a °F.

Zamocuj urządzenie za pomocą mocowania magnetycznego lub paska z rzepem.



Ostrożnie!

Nie zbliżaj urządzenia oraz odbiornika ręcznego do gorących powierzchni. Urządzenia te mogą zostać uszkodzone przez wysoką temperaturę.

- Odbiornik ręczny oraz stacja podstawowa może zostać zamocowana do powierzchni magnetycznej (np. drzwi lodówki) za pomocą mocowania magnetycznego.
- Stacja bazowa może także zostać przymocowana za pośrednictwem należącego do zestawu rzepów, na przykład do uchwytu pieca lub do podpory grilla.
 - W tym celu przeciągnij pasek z rzepem przez oba zaczepy (13) znajdujące się w dolnej części stacji podstawowej.
 - Zamocuj pasek rzepa tak, aby stacja bazowa nie mogła zsunąć się.

Wyłączanie

1. Naciśnij przycisk włączenia wł./wył. (21) na odbiorniku ręcznym przez czas ok. 3 s.
 - ⇒ Pojawi się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ⇒ Odbiornik ręczny jest wyłączony.
 - ⇒ Przez krótki czas stacja podstawowa próbuje nawiązać połączenie z odbiornikiem ręcznym. Ponieważ nie jest to możliwe, stacja podstawowa wyłącza się automatycznie.
- W przypadku dłuższego okresu wyłączenia urządzenia z eksploatacji, wyjmij akumulatory z gniazda stacji podstawowej.

Konserwacja i naprawa

Czyszczenie



Niebezpieczeństwo!



Przed czyszczeniem odczekaj do schłodzenia się sondy pomiarowej i przewodu.

Czyść urządzenie za pomocą wilgotnego, miękkiego i niepostrzępionego kawałka tkaniny. Zwróć uwagę, aby do wnętrza obudowy nie przedostała się wilgoć. Nie stosuj środków pod ciśnieniem, rozpuszczalników, środków zawierających alkohol lub środków szorujących. Nawilżaj tkaninę wyłącznie czystą wodą.

Urządzenie i jego komponenty nie są przystosowane do mycia w zmywarce.

Naprawa

Nie modyfikuj urządzenia i nie montuj części zamiennych. W razie konieczności naprawy lub kontroli urządzenia zwróć się do producenta.

Wymiana baterii

Wymień baterię po pojawieniu się na ekranie błyskania symbolu stanu naładowania lub gdy ponowne włączenie urządzenia nie jest możliwe (patrz rozdział "Wymiana akumulatorów").

Utylizacja



Urządzenia elektroniczne nie mogą być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Na terenie Unii Europejskiej, urządzenia elektroniczne muszą być, zgodnie z dyrektywą 2002/96/EG Unii Europejskiej, z 27 stycznia 2003, dostarczane do odpowiednich przedsiębiorstw zajmujących się utylizacją. Prosimy o utylizację urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Deklaracja zgodności

Zgodnie z dyrektywą niskonapięciową 2006/95/WE, Załącznik III rozdział B oraz dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej.

Niniejszym deklarujemy, że BT40 został zaprojektowany, skonstruowany oraz wyprodukowany zgodnie z wyżej wymienionymi dyrektywami WE.

Znak **CE** umieszczony jest na tylnej stronie urządzenia.

Producent:

Trotec GmbH & Co. KG
Grebbeener Straße 7
D-52525 Heinsberg

Telefon: +49 2452 962-400

Faks: +49 2452 962-200

E-Mail: info@trotec.com

Heinsberg, 09.12.2015

Detlef von der Lieck
Dyrektor:

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com