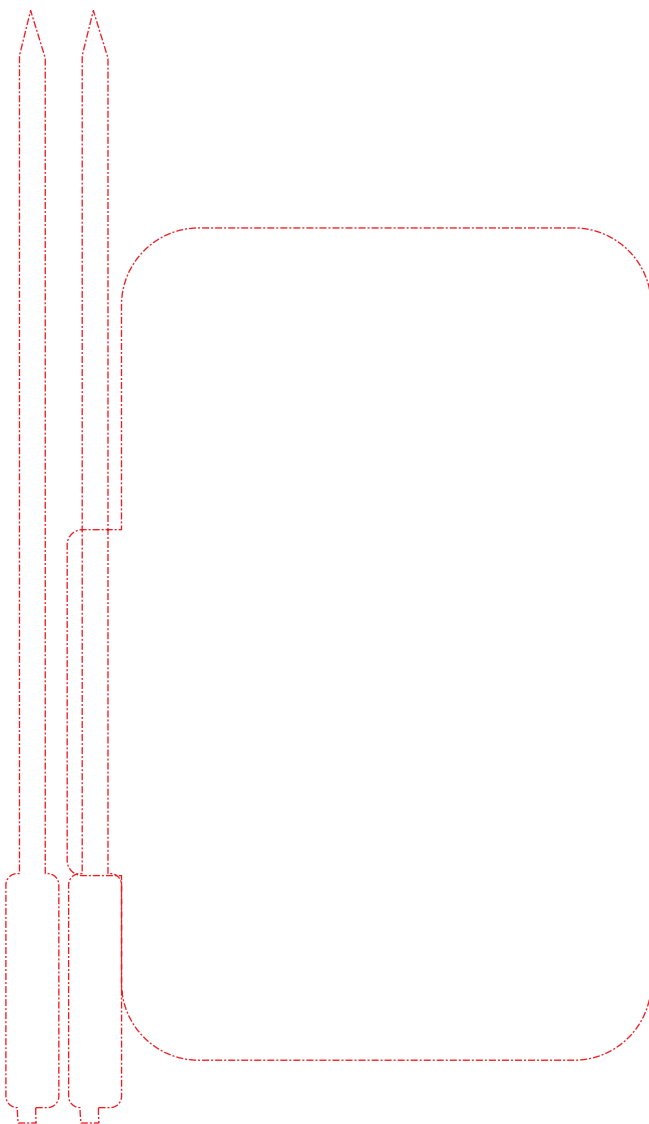


Side Table Thermometer

61935

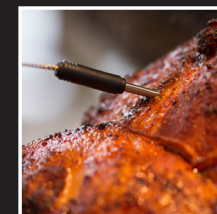
Termometr z dwiema sondami



Broil King
Great Barbecues Every Time

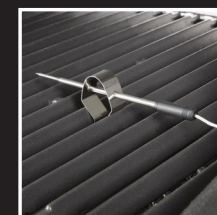
Side Table Thermometer

- 2 Stainless steel probes to read two temperatures at the same time
- Backlit display features target temperatures and current cooking temperature
- Pre-programmed range for a variety of meats
- Grid temp clip
- 2 AAA batteries required (not included)



Termometr z dwiema sondami

- 2 sondy ze stali szlachetnej do odczytu dwóch niezależnych temperatur w tym samym czasie
- Cyfrowy wyświetlacz wskazuje rzeczywistą i docelową temperaturę potrawy
- Predefiniowane ustawienia dla różnych rodzajów mięs i stopnia wypieczenia
- Klipsy do umieszczania sondy na rusztem (pomiar temp. wew. grilla)
- Zasilanie: 2x bateria AAA (zestaw nie zawiera baterii)



BG Термометър за странична полица

EL Ψηφιακό Θερμόμετρο

HU Digitális húshőmérő 2db kábeles érzékelővel

LV Sānu galda termometri

PL Termometr z dwiema sondami

SK Teploměr so stojanom

CS Teploměr se stojánkem

FI Digitaalinen lämpömittari, sivutasoon

IT Termometro digitale da Tavolo

NL Digitale thermometer

RO Termometru masuta laterala

SI Termometer za meso - 2 tipali

DA Digitalt termometer sidebord

HR Digitalni termometar za meso - 2 sonde

LT Išorinis stalinis termometras

NO Digitalt termometer sidebord

RU Термометр настольный

SV Digitaltermometer, sidobord



MADE IN CHINA FOR: | FABRIQUÉ EN CHINE POUR: | HECHO EN CHINA PARA: | HERGESTELLT IN CHINA FÜR:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

585 Kumpf Drive - Waterloo, Ontario, Canada - N2V 1K3 ©2020

Broil King Polska - Agrimpex Griluj i Gotuj s.c.

ul. Zwierzyniecka 2a, 37-500 Jarosław

www.broilking.pl

Tel: +48 16 623 61 62

WARNING: This product can expose you to chemicals including BPA and other substances known by the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65warnings.ca.gov/product.

AVERTISSEMENT: Ce produit contient des produits chimiques, y compris le BPA et d'autres substances reconnues par l'état de Californie pour causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs. Pour plus d'informations, veuillez visiter www.P65Warnings.ca.gov.

INSTRUCTIONS:

Batteries Required; 2 x AAA
Power Switch – Slide ON/OFF
°C/°F Switch – Slide °C/°F
Mode/Switch – Cycle through Probes or select Timer
Meat / Start-Stop – Cycle through Meat Types or Start/Stop Timer
Taste / H:M - Cycle through pre-set meat doneness types (where applicable) or switch between Hours and Minutes on timer.

“+” - Increases value on temperature or timer (hold to fast cycle)
“-” - Decreases value on temperature or timer (hold to fast cycle)

Press any button to cancel alarm.
Press any button to illuminate the backlit screen for 5 seconds.

Some models have multiple temperature probes.
Different probes may be set for different target temperatures.
Select the probe by pressing the “MODE” button to cycle through the probes (if equipped).
Set the target temperature for that probe, select another probe if desired, and set another target temperature for it.
When using multiple probes, the active probes will cycle through on the display every 10 Seconds.

PRESET COOKING TARGETS:

To use a pre-set target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing up towards the temperature screen.
Select a meat type by scrolling through the selections using the MEAT button.
Select a desired doneness by scrolling through the selections using the TASTE button.

Note: Not all meat types will offer a variety of tastes / doneness.
Alarm will sound when the target temperature is met.

MANUAL COOKING TARGETS:

To use a manual target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing towards the temperature screen.
Adjust the target temperature by using the “+” and “-” buttons.
Alarm will sound when the target temperature is met.

TIMER:

To use the timer, ensure that the mode arrow is pointing down towards the timer screen.
Hold MODE/SWITCH button for 2 sec to move to Timer Mode
To count up, press the Start/Stop button. To pause, press the Start/Stop button.
To count down, press the “H/M” button to change from hours to minutes, and the “+” and “-” buttons to change the values.
To reset, press and hold both the “+” and “-” buttons while time is stopped.

SLEEP STATE:

After 5 min of inactivity the thermometer will enter a sleep-state to conserve power.
Press any button to wake and resume.

Always turn off the thermometer when not in use.
Remove the batteries if storing for long periods of time.
Wash with damp cloth and mild detergent. Do not submerge unit or probes.
Temperature Range: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C)
Time Range: 0:00:00 – 23:59:59

Preset Cooking Temperature Notes:

This thermometer is preset to meet the USDA standard target temperatures for cooked meats. Please note that when removing meat from the grill, it will continue to cook during the rest period. Chefs often suggest removing the meat 10-15°F before your desired temperature is met, and allowing the food to rest 3-5 min. You can adjust the thermometer target temperature easily by pressing the “+” and “-” buttons.

For example: If your target temperature is 145°F – try removing the cooked meat at 135°F and allow it to rest for 5 min. After the rest period, check the internal temperature of the meat for doneness. Suggested safe internal cooking temperatures vary from country to country, be sure to familiarize yourself with them.

INSTRUKCJE:

Baterie; 2 x bateria AAA
Uruchomienie urządzenia: Przesuń włącznik ON / OFF
Wybór skali temperatury: Przesuń włącznik °C/°F
Wybór trybu: wybór sondy lub wybór minutnika
Mięso / Start-Stop: wybór rodzaju mięsa lub start-stop minutnika
Smak / godz:min – wybór stopnia wypieczenia potrawy (jeżeli jest dostępny dla danego typu mięsa) lub przełączanie odliczania godz:min na minutnika.

“+” – Zwiększa wartość temperatury lub minutnika
“-” – Zmniejsza wartość temperatury lub minutnika

Naciśnij dowolny przycisk, aby anulować alarm.
Naciśnij dowolny przycisk przez 5 sekund, aby podświetlić ekran.

Każda sonda może mieć ustawioną inną żądaną temperaturę.
Wybierz właściwą sondę naciskając przycisk wyboru trybu “MODE”
Ustaw żądaną temperaturę dla wskazanej sondy.
Kiedy używasz kilku sond, aktywne sondy będą cyklicznie wyświetlać wartości co 10 sekund.

UŻYWANIE DEFINIOWANYCH USTAWIENI TEMPERATURY:

Aby użyć predefiniowaną żądaną temperaturę, upewnij się, że został wybrany właściwy element ekranu.
Wybierz właściwy rodzaj mięsa, przechodząc przez poszczególne rodzaje za pomocą przycisku “MEAT”.
Wybierz właściwy stopień wypieczenia, przechodząc przez poszczególne typy za pomocą przycisku “TASTE”.

Uwaga: Nie każdy rodzaj mięsa oferuje różne typy wypieczenia.
Dźwięk alarmu powiadomi o osiągnięciu wskazanej temperatury.

RĘCZNE USTAWIENIE ŻĄDANEJ TEMPERATURY:

Aby ręcznie ustawić żądaną temperaturę, upewnij się, że został wybrany właściwy element ekranu.
Wybierz żądaną temperaturę używając przycisków « + » / « - »
Dźwięk alarmu powiadomi o osiągnięciu wskazanej temperatury.

MINUTNIK:

Aby użyć minutnik, upewnij się, że został wybrany właściwy element ekranu.
Naciśnij przycisk “MODE” przez 2 sek., aby wybrać ustawienia minutnika.
Włącz odliczanie lub zatrzymaj wciskając “START-STOP”.
Wciśnij “TASTE” aby ustawić godz./min., naciskając « + » / « - » aby wybrać wartości.
Aby zresetować ustawienie wciśnij i przytrzymaj « + » / « - » gdy czas jest zatrzymany.

STAN UŚPIENIA:

Po upływie 5 minut bezaktywności ekran termometru przejdzie w stan uśpienia.

Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
Wyjmij baterie, gdy nie używasz przez dłuższy czas.
Urządzenie można przemyć wilgotną szmatką z łagodnym detergentem.
Nie zanurzaj urządzenia i sond w wodzie i innych płynach.
Zakres pracy w temperaturach : -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F)
Zakres pracy minutnika : 0:00:00 - 23:59:59

Uwagi dotyczące temperatury gotowania:

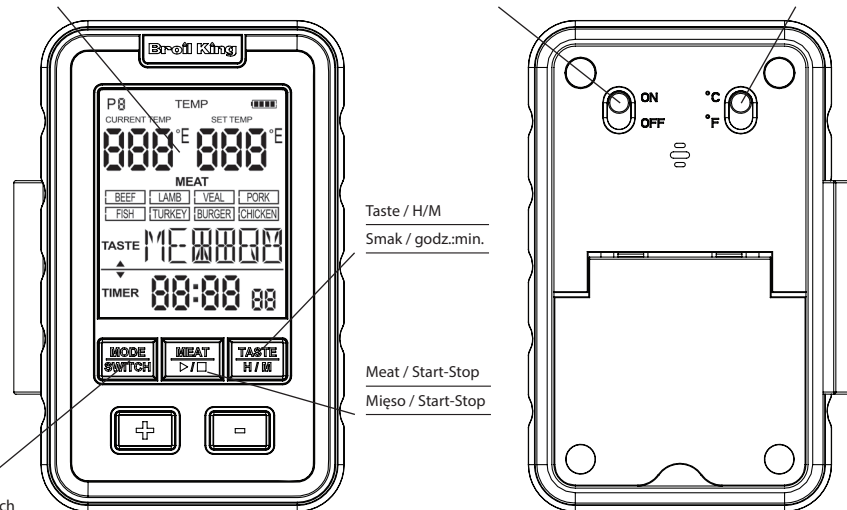
Termometr posiada predefiniowane ustawienia wg zaleceń USDA dotyczących temperatur docelowych dla spożywanych mięs. Należy pamiętać, że podczas wyjmowania mięsa z grilla, będzie ono nadal gotować się w stanie odpooczynku. Szefowie kuchni często sugerują usunięcie mięsa 5°C przed osiągnięciem żądanej temperatury i pozostawieniem jedzenia na 3-5 min. Możesz łatwo ustawić docelową temperaturę termometru, naciskając przycisk « + » / « - ».

Na przykład: jeśli docelowa temperatura wewnętrzna wynosi 65°C to wyjmij ugrillowane mięso o temp 60°C i pozostaw je na 5 minut by odpoczyło.
Po tym czasie sprawdź temperaturę wewnętrzną. Zapoznaj się z sugerowanymi temperaturami wewnętrznymi dla poszczególnych rodzajów mięs, które określają gotowość potrawy.

Digital Readout
Cyfrowy wyświetlacz

ON/OFF Switch
Włącznik ON/OFF

°C/°F Button
Skala °C / °F



Mode / Switch
Wybór trybu

Stainless steel probe
Sonda ze stali szlachetnej

Probe Indicator
Wskaźnik wyboru sondy

Battery Level
Poziom baterii

Current Temperature
Aktualna temperatura

°C/°F Indicator
Stopnie °C / °F

Meat Type
Rodzaj mięsa

Set Temperature
Żądana temperatura

Mode Indicator
Wskaźnik trybu

Meat Doneness
Stopień wypieczenia

Timer / Minutnik

