

Levenhuk Wezzer Grill BT20 Meat Thermometer

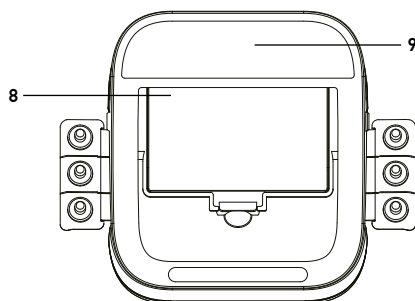
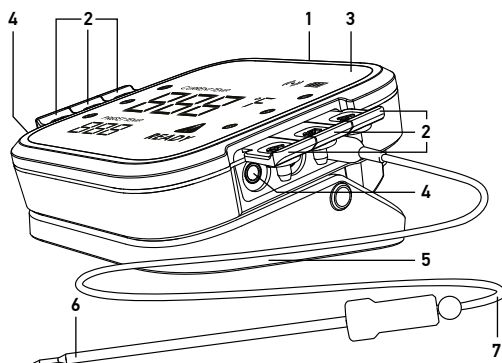
EN User Manual
BG Ръководство за потребителя
CZ Návod k použití
DE Bedienungsanleitung
ES Guía del usuario
HU Használati útmutató

IT Guida all'utilizzo
PL Instrukcja obsługi
PT Manual do usuário
RU Инструкция по эксплуатации
TR Kullanım kılavuzu



Levenhuk Inc. (USA): 6021 Catlin Dr., Tampa, FL 33612, USA,
+1-813-468-3001, contact_us@levenhuk.com
Levenhuk Optics s.r.o. (Europe): V Chotejně 700/7, 102 00 Prague 102,
Czech Republic, +420 737-004-919, sales-info@levenhuk.cz
Levenhuk® is a registered trademark of Levenhuk, Inc.
© 2006-2026 Levenhuk, Inc. All rights reserved.
levenhuk.com
20260311

levenhuk
Grill&Joy



EN	BG	CZ	DE	ES
1 Control button	Бутон за управление	Ovládací tlačítko	Steuertaste	Botón de control
2 Waterproof silicone plugs	Непромокаеми силиконови капачета	Vodotěsné silikonové zátky	Wasserdichte Silikonstopfen	Tapones de silicona impermeables
3 Screen	Екран	Obrazovka	Display	Pantalla
4 Probe sockets	Гнезда за сонди	Sloty pro sondy	Sondenbuchsen	Conectores para sondas
5 Stand	Стойка	Stojan	Ständer	Soporte
6 Probe	Сонда	Sonda	Sonde	Sonda
7 Cable	Кабел	Kabel	Kabel	Cable
8 Battery compartment cover	Капак на отделението за батериите	Kryt přihrádky pro baterie	Batteriefachdeckel	Tapa del compartimento de las pilas
9 Magnetic back	Магнитен гръб	Magnetická zadní strana	Magnetische Rückseite	Respaldo magnético

HU	IT	PL	PT	RU	TR
1 Vezérlógomb	Pulsante di controllo	Przycisk sterowania	Botão de controlo	Кнопка управления	Kontrol düğmesi
2 Vízálló szilikondugók	Tappi in silicone impermeabili	Wodoszczelne zatyczki silikonowe	Tampões de silicone à prova de água	Водостойкие силиконовые заглушки	Su geçirmez silikon fişler
3 Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Экран	Ekrán
4 Szonda-aljzatok	Prese per sonde	Gniazda na sondy	Tomadas de sonda	Разъемы для щупов	Sonda yuvaları
5 Állvány	Supporto	Statyw	Suporte	Подставка	Stand
6 Szonda	Sonda	Sonda	Sonda	Щуп	Prob
7 Kábel	Cavo	Przewód	Cabo	Кабель	Kablo
8 Elemtartó rekesz fedele	Sportello dello scomparto batterie	Pokrywa komory baterii	Tampa do compartimento das pilhas	Крышка батарейного отсека	Pil bölmesi kapağı
9 Mágneses hátsó rész	Retro magnetico	Magnetyczny tył	Parte traseira magnética	Магнитная задняя панель	Manyetik arka kısım

EN Levenhuk Wezzer Grill BT20 Meat Thermometer

Levenhuk digital thermometers are designed to measure the temperature of various types of meat during home cooking.

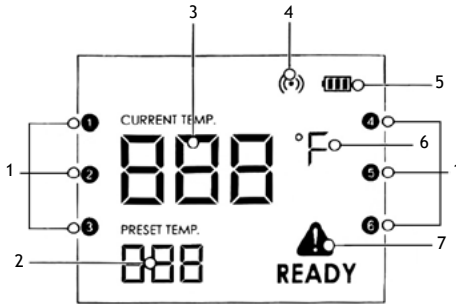
Please carefully read the safety instructions and the user manual before using this product. **Keep away from children.** Use the device only as specified in the user manual.

The kit includes: meat thermometer, 3 probes, user manual, and warranty.

Getting started

- Open the battery compartment cover (7) and insert 2 batteries according to the correct polarity. Close the cover.
- Press and hold (1) for 3 seconds to turn the device on. Insert the probes (6) into the probe sockets (4). Up to 6 probes can be connected to the device at the same time. The probes come in different colors. You can customize the probe color in the app so that it matches the color of the probe you are using.
- The device will scan the probe sockets one by one. The corresponding icons [1] will appear on the display (3). The device will turn off automatically if no probe is inserted.
- Press and hold (1) for 3 seconds again to turn the device off.

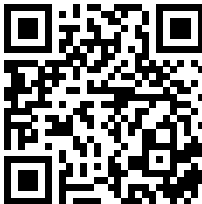
Display information



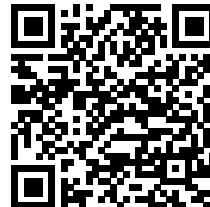
1	Probe number
2	Target food temperature
3	Current food temperature
4	Connection status
5	Battery status indicator
6	Units of measurement
7	Alarm icon

Downloading the app

Download and install the ToGrill app via the Apple App Store or Google Play, or scan the QR code below:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

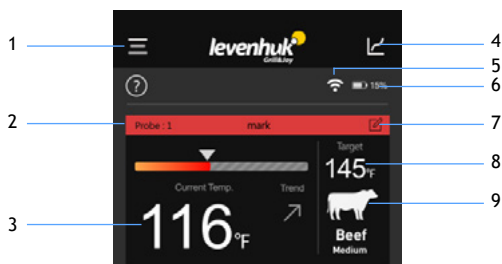
Pairing with a smartphone

- Press and hold (1) for 3 seconds to turn the device on.
- Turn on the Bluetooth mode on your smartphone.
- Open the ToGrill app. Scan the QR code on the back of the device or below:



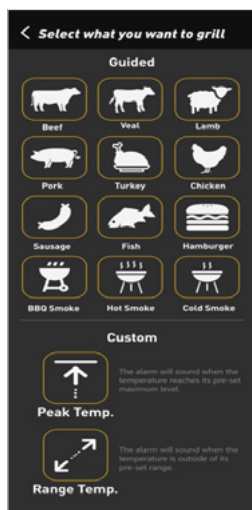
- Press (1) to pair the device with a smartphone. Pairing is only required once.

App interface

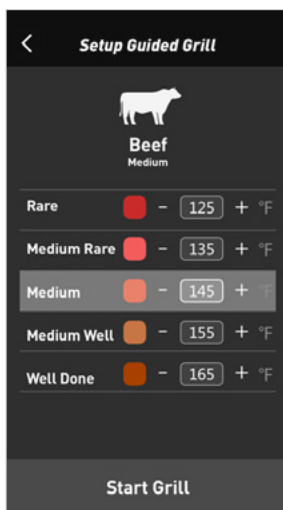


1	Options
2	Probe number
3	Current food temperature
4	Temperature history
5	Probe connection status
6	Battery status
7	Edit probe information
8	Target food temperature
9	Preset food information

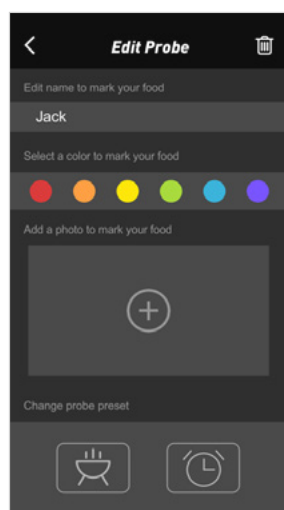
In the app, you can:



- Select the food type: beef, veal, lamb, pork, turkey, chicken, sausage, fish, hamburger, BBQ smoke, hot smoke, cold smoke;
- Set food temperature alarm threshold;



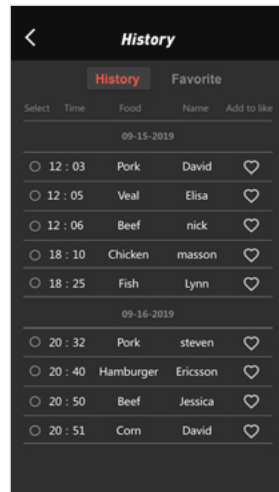
- Select the doneness level: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done;



- Edit probe information;



- Monitor the current food temperature while cooking;



- View the history.

Usage

1. Turn on the Bluetooth mode on your smartphone. Open the ToGrill app.
2. Set the cooking parameters, temperature alarm threshold, timer, etc. The alarm will sound when the temperature reaches its preset maximum level or when the temperature is outside of its preset range.
3. Insert the tip of the probe (6) at least 1cm into the center of the food being cooked. Additional probes may be used to measure the temperature in other parts. The current food temperature will be shown on the display. Wait a few seconds to let the temperature stabilize.
4. The alarm will sound when the food is ready. Press (1) to turn the alarm off and then remove the probe (6).

! Use only the freshest, highest quality meat when cooking lightly rare meat. Low cooking temperatures are not sufficient to cook frozen and vacuum-sealed meats.

! Please take caution while cooking, as the temperature sensor gets very hot. Clean the probe thoroughly before and after every use. Use a soft wet cloth and a gentle detergent.

! Do not place the probes directly into a flame.

Specifications

Probes	up to 6 pcs (3 pcs included)
Probe material	stainless steel
Probe length	14cm / 5.5in
Cable length	120cm / 47.2in
Units of measurement	°C, °F
Food temperature measurement range	0... +300 °C / +32... 572 °F
Food temperature measurement accuracy	±1% (0... +100 °C / +32... 212 °F); ±2% (+100... 200 °C / +212... 392 °F); ±3% (+200... 300 °C / +392... 572 °F)
Transmission range	up to 60m (in an open area)
System requirements	iOS 11 and above; Android 5.0 and above
Water-/dustproof certification	IP65 (probe only)
Operating temperature range	0... +300 °C / +32... 572 °F
Power supply	2 pcs alkaline AA batteries (1.5V)

The manufacturer reserves the right to make changes to the product range and specifications without prior notice.

Care and maintenance

Never leave the thermoprobe inside a working oven or microwave, remove the device immediately after measuring the temperature. Keep the device away from open flames and hot surfaces. Always wear protective gloves during and after using the thermoprobe due to the risk of burns. Never use a damaged device. Use the device only for its intended purpose. Do not submerge the digital device in water; only the steel probe is waterproof. The device is not dishwasher safe. Strictly follow the instructions and do not disassemble or drop the device as it may result in a loss of functionality. **Children should use the device under adult supervision only.**

Battery safety instructions

Always purchase the correct size and grade of battery most suitable for the intended use. Always replace the whole set of batteries at one time; taking care not to mix old and new ones, or batteries of different types. Clean the battery contacts and also those of the device prior to battery installation. Make sure the batteries are installed correctly with regard to polarity (+ and -). Remove batteries from equipment that is not to be used for an extended period of time. Remove used batteries promptly. Never short-circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or explosion. Never heat batteries in order to revive them. Do not disassemble batteries. Remember to switch off devices after use. Keep batteries out of the reach of children, to avoid risk of ingestion, suffocation, or poisoning. Utilize used batteries as prescribed by your country's laws.

Levenhuk International Lifetime Warranty

All Levenhuk telescopes, microscopes, binoculars, and other optical products, except for their accessories, carry a **lifetime warranty** against defects in materials and workmanship. A lifetime warranty is a guarantee on the lifetime of the product on the market. All Levenhuk accessories are warranted to be free of defects in materials and workmanship for **six months** from the purchase date. The warranty entitles you to the free repair or replacement of the Levenhuk product in any country where a Levenhuk office is located if all the warranty conditions are met.

For further details, please visit: levenhuk.com/warranty

If warranty problems arise, or if you need assistance in using your product, contact the local Levenhuk branch.

BG Термометър за месо Levenhuk Wezzer Grill BT20

Цифрови термометри Levenhuk са предназначени за измерване на температурата на различни видове месо при готвене у дома.

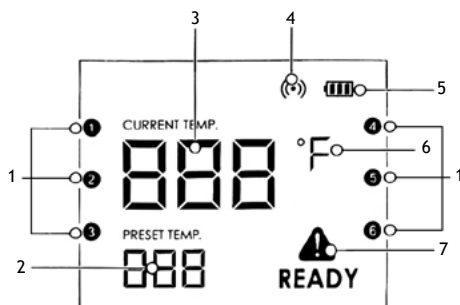
Моля, прочетете внимателно инструкциите за безопасност и ръководството за потребителя, преди да използвате този продукт. **Да се съхранява далеч от деца.** Използвайте устройството само по посочения в ръководството за потребителя начин.

Комплектът включва: термометър за месо, 3 сонди, ръководство за потребителя и гаранция.

Да започнем

- Отворете капака на батерийното отделение (7) и поставете 2 батерии, като спазвате знаците за поляритета. Затворете капака.
- Натиснете и задръжте (1) в продължение на 3 секунди, за да включите устройството. Вкарайте сондите (6) в гнездата за сонди (4). До 6 сонди могат да бъдат свързани едновременно към устройството. Сондите се предлагат в различни цветове. Можете да персонализирате цвета на сондата в приложението, така че той да съвпада с цвета на сондата, която използвате.
- Устройството ще сканира гнездата за сонди едно по едно. Съответните иконки [1] ще се появят на дисплея (3). Устройството ще се изключи автоматично, ако не е вкарана сонда.
- Опновено натиснете и задръжте (1) в продължение на 3 секунди, за да изключите устройството.

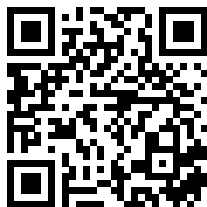
Информация на дисплея



1	Номер на сонда
2	Целева температура на ястието
3	Настояща температура на ястието
4	Състояние на връзката
5	Индикатор за състоянието на батерията
6	Мерни единици
7	Иконка за аларма

Изтегляне на приложението

Изтеглете и инсталирайте приложението ToGrill от Apple App Store или Google Play или сканирайте QR кода по-долу:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

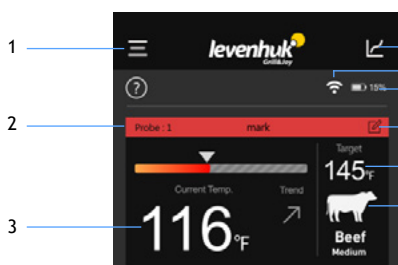
Сдвояване със смартфон

- Натиснете и задръжте (1) в продължение на 3 секунди, за да включите устройството.
- Включете Bluetooth режима на смартфона си.
- Отворете приложението ToGrill. Сканирайте QR кода на гърба на устройството или по-долу:



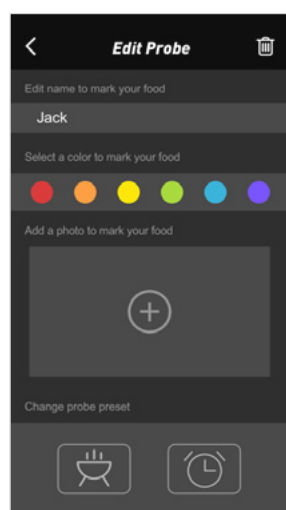
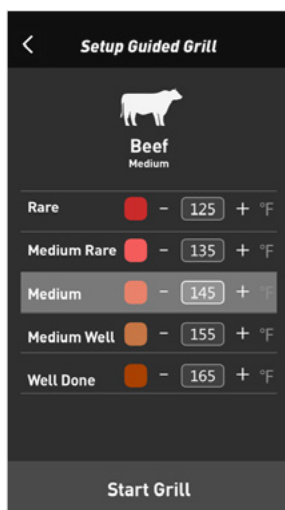
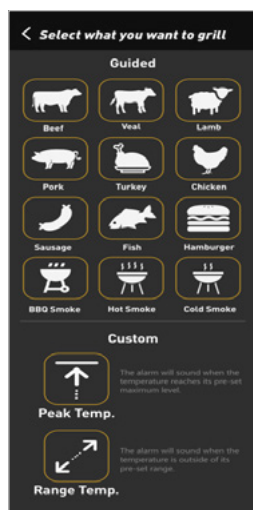
- Натиснете (1), за да сдвоите устройството със смартфон. Сдвояване е необходимо само веднъж.

Интерфейс на приложението



1	Опции
2	Номер на сонда
3	Настояща температура на ястието
4	Температурна хронология
5	Състояние на връзката със сондата
6	Състояние на батерията
7	Редактиране на информация за сонда
8	Целева температура на ястието
9	Предварително зададена информация за ястие

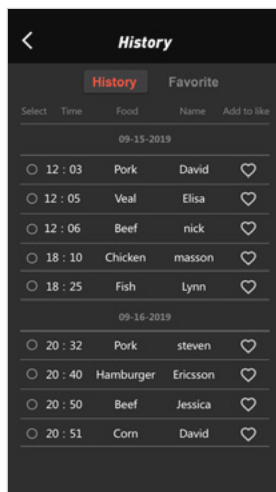
В приложението можете да:



- Изберете вида на ястието: говеждо месо, телешко месо, агнешко месо, свинско месо, пуешно, пилешко, наденица, риба, хамбургер, пушено барбекю, пикантно пушено, студено пушено;
- Зададете праг за сигнала за температура на ястието;
- Изберете ниво на приготвяне: алангле, слабо изпечено, средно изпечено, средно към добре изпечено, добре изпечено;
- Редактирайте на информация за сонда;



- Наблюдавате настоящата температура на ястието при готвене;



- Прегледате на хронологията.

Употреба

1. Включете Bluetooth режима на смартфона си. Отворете приложението ToGrill.
2. Задайте параметри на готвене, праг за сигнала за температурата, таймер и т.н. Сигналът ще прозвучи, когато температурата достигне предварително зададеното максимално ниво или когато температурата е извън предварително зададения диапазон.
3. Вкарайте върха на сондата (6) на поне 1 cm, в центъра на ястието, което се готви. Допълнителни сонди могат да се използват за измерване на температурата в други части. Настоящата температура ще се покаже на дисплея. Изчакайте няколко секунди да се стабилизира температурата.
4. Сигналът ще прозвучи, когато ястието е готово. Натиснете (1), за да изключите сигнала, след което премахнете сондата (6).

- ! Когато приготвяте недопечено месо, използвайте само много свежо и висококачествено месо.
- ! Ниските температури на готвене не са достатъчни за готвене на замразено и вакуумирано месо.

- ! Бъдете внимателни при готвене, тъй като сензорът за температура се нагорещява много. Почиствайте сондата грижливо преди и след всяко използване. Използвайте мека, мокра кърпа и неагресивен миеш препарат.

- ! Не поставяйте сондите директно в пламъка.

Спецификации

Сонди	до 6 бр. (включени са 3 бр.)
Материал на сондата	неръждаема стомана
Дължина на сондата	14 cm
Дължина на кабела	120 cm
Мерни единици	°C, °F
Диапазон на измерване на температурата на ястието	0... +300 °C / +32... 572 °F
Точност на измерване на температурата на ястието	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Обхват на предаване	до 60 m (в открито пространство)
Изисквания към системата	iOS 11 и по-нови версии; Android 5.0 и по-нови версии
Сертификат за водо-/прахоустойчивост	IP65 (само сондата)
Диапазон на работната температура	0... +300 °C
Захранване	2 бр. алкални батерии размер AA (1,5 V)

Производителят си запазва правото да извършва промени по продуктовата гама и спецификациите без предизвестие.

Грижи и поддръжка

Никога не оставяйте температурната сонда в работеща фурна или микровълнова фурна, извадете устройството веднага, след като измерите температурата. Пазете устройството от открити пламъци и горещи повърхности. Винаги носете защитни ръкавици по време и след използване на температурната сонда поради опасност от изгаряния. Никога не използвайте повредено устройство. Използвайте устройството само по предназначение. Не потапяйте цифровото устройство във вода – само стоманената сонда е непромокаема. Миенето в миялна машина не е безопасно за устройството. Стриктно спазвайте инструкциите и не разглобявайте и не изпускайте устройството, тъй като това може да доведе до загуба на функционалност. **Децата трябва да използват устройството само под надзора на възрастни.**

Инструкции за безопасност на батериите

Винаги купувайте батерии с правилния размер и характеристики, които са най-подходящи за предвидената употреба. Винаги сменяйте всички батерии едновременно, като внимавате да не смесите стари и нови или батерии от различен тип. Почистете контактите на батериите, както и тези на устройството, преди да поставите батериите. Уверете се, че батериите са поставени правилно по отношение на полярността (+ и -). Извадете батериите от оборудването, ако то няма да бъде използвано продължителен период от време. Извадете използваните батерии незабавно. Никога не свързвайте батерии накъсо, тъй като това може да доведе до високи температури, теч или експлозия. Никога не загревайте батерии, опитвайки се да ги използвате допълнително време. Не разглобявайте батериите. Не забравяйте да изключите устройствата след употреба. Дръжте батериите далеч от достъпа на деца, за да избегнете риск от поглъщане, задушаване или отравяне. Изхвърляйте използваните батерии съгласно правилата в държавата Ви.

Международна доживотна гаранция от Levenhuk

Всички телескопи, микроскопи, бинокли и други оптични продукти от Levenhuk, с изключение на аксесоарите, имат **доживотна гаранция** за дефекти в материалите и изработката. Доживотната гаранция представлява гаранция, валидна за целия живот на продукта на пазара. За всички аксесоари Levenhuk се предоставя гаранция за липса на дефекти на материалите и изработката за период от **две години** от датата на покупка на дребно. Гаранцията Ви дава право на безплатен ремонт или замяна на продукта на Levenhuk във всяка държава, в която има офис на Levenhuk, ако са изпълнени всички условия за гаранцията.

За повече информация посетете нашата уебстраница: bg.levenhuk.com/garantsiya

Ако възникнат проблеми с гаранцията или ако се нуждаете от помощ за използването на Вашия продукт, се свържете с местния клон на Levenhuk.

CZ Teploměr na maso Levenhuk Wezzer Grill BT20

Tyto digitální teploměry Levenhuk jsou určeny k měření teploty různých druhů masa při domácí přípravě.

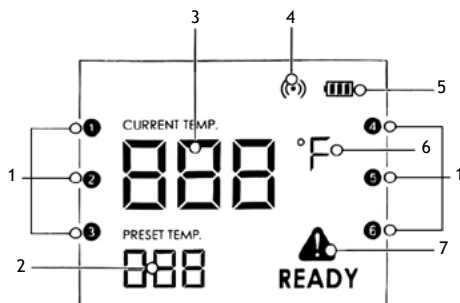
Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k použití. **Uchovávejte mimo dosah dětí.** Zařízení používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití.

Obsah sady: teploměr na maso, 3 sondy, návod k použití a záruka.

Začínáme

- Otevřete kryt prostoru pro baterie (7) a vložte 2 baterie správnou stranou dle označení polarit. Zavřete kryt.
- Stisknutím a podržením tlačítka (1) po dobu 3 sekund zařízení zapnete. Zasuňte sondy (6) do slotů pro sondy (4). K zařízení lze současně připojit až 6 sond. Sondy jsou dodávány v různých barvách. V aplikaci můžete nastavit barvu sondy tak, aby odpovídala barvě používané sondy.
- Zařízení bude postupně prohledávat jednotlivé sloty pro sondy. Na displeji (3) se objeví odpovídající ikony [1]. Pokud není zasunuta žádná sonda, zařízení se automaticky vypne.
- Stisknutím a podržením tlačítka (1) po dobu 3 sekund zařízení vypnete.

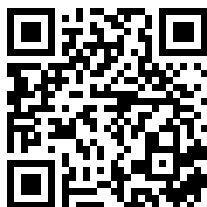
Informace na displeji



1	Číslo sondy
2	Cílová teplota pokrmu
3	Aktuální teplota pokrmu
4	Stav připojení
5	Ukazatel stavu baterie
6	Jednotky měření
7	Ikona alarmu

Stažení aplikace

Stáhněte si a nainstalujte aplikaci ToGrill z Apple App Store nebo Google Play nebo naskenujte QR kód níže:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

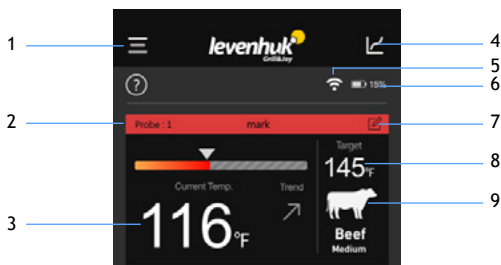
Párování se smartphonem

- Stisknutím a podržením tlačítka (1) po dobu 3 sekund zařízení zapnete.
- Na smartphonu zapnete režim Bluetooth.
- Otevřete aplikaci ToGrill. Naskenujte QR kód na zadní straně zařízení nebo níže:



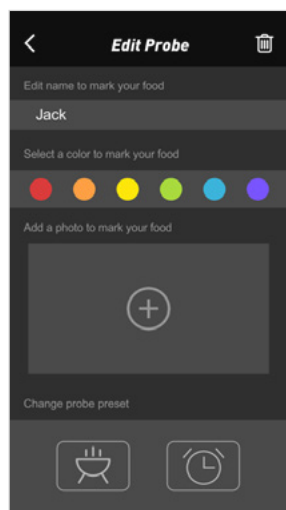
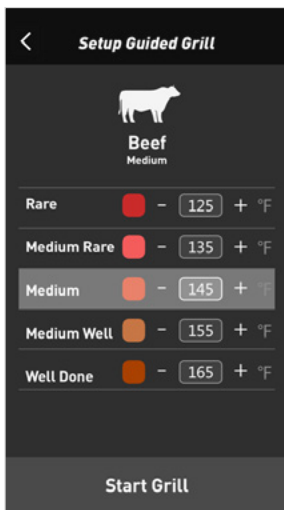
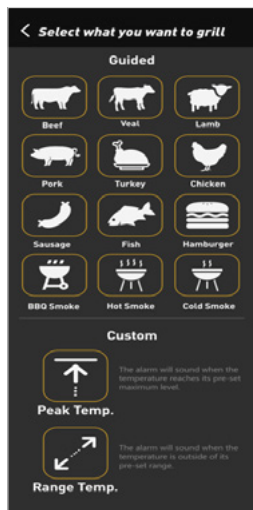
- Stisknutím tlačítka (1) spárujete zařízení se smartphonem. Párování je nutné udělat pouze jednou.

Rozhraní aplikace



1	Možnosti
2	Číslo sondy
3	Aktuální teplota pokrmu
4	Historie teploty
5	Stav připojení sondy
6	Stav baterie
7	Úprava informací o sondě
8	Cílová teplota pokrmu
9	Přednastavené informace o pokrmu

V aplikaci můžete:



- Vybrat typ potravin: hovězí, telecí, jehněčí, vepřové, krůti, kuřecí, klobása, ryba, hamburger, BBQ uzení, horké uzení, studené uzení;
- Nastavit hodnoty alarmu teploty pokrmu;
- Zvolit stupeň propečení: krvavé, středně krvavé, středně propečené, středně dobře propečené, dobře propečené;
- Upravit informace o sondě;



- Sledovat během vaření aktuální teplotu pokrmu;

The screenshot shows the 'History' screen of the app. It has a back arrow and two tabs: 'History' (selected) and 'Favorite'. Below is a table of cooking history.

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♡
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♡
☐	12 : 06	Beef	nick	♡
☐	18 : 10	Chicken	masson	♡
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♡
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♡
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♡
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♡
☐	20 : 51	Corn	David	♡

- Zobrazit historii.

Použití

1. Na smartphonu zapněte režim Bluetooth. Otevřete aplikaci ToGrill.
2. Nastavte parametry vaření, prahové hodnoty teplotního alarmu, časovače atd. Alarm zazní, když teplota dosáhne nastavené maximální úrovně nebo překročí nastavený rozsah.
3. Hrot sondy (6) zasuněte alespoň 1 cm do středu připravovaného pokrmu. Další sondy lze použít k měření teploty v jiných částech. Aktuální teplota pokrmu se zobrazí na displeji. Počkejte několik sekund, aby se teplota stabilizovala.
4. Jakmile je jídlo hotové, spustí se alarm. Stisknutím tlačítka (1) zvukový signál vypnete a poté sondu (6) odstraňte.

! Pokud pečete krvavé maso při nízké teplotě, používejte pouze nejčerstvější maso nejvyšší kvality. Nízké teploty nestačí k pečení zmrazeného a vakuově uzavřeného masa.

! Při vaření dbejte zvýšené opatrnosti, protože snímač teploty je velmi horký. Před a po každém použití sondu důkladně očistěte. K tomu používejte měkký navlhčený hadřík a jemný čisticí prostředek.

! Nevkládejte sondy přímo do plamene.

Technické údaje

Sondy	až 6 ks (3 ks jsou součástí dodávky)
Materiál sondy	nerezová ocel
Délka sondy	14 cm
Délka kabelu	120 cm
Jednotky měření	°C, °F
Rozsah měření teploty potravin	0... +300 °C / +32... 572 °F
Přesnost měření teploty potravin	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Dosah přenosu	až 60 metrů (v otevřeném prostoru)
Systémové požadavky	iOS 11 a vyšší; Android 5.0 a vyšší
Certifikace odolnosti proti vodě/prachu	IP65 (pouze sonda)
Rozsah provozní teploty	0... +300 °C
Napájení	2 ks alkalických baterií AA (1,5 V)

Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny v sortimentu a v technických údajích svých výrobků bez předchozího upozornění.

Péče a údržba

Nikdy nenechávejte termossondu uvnitř pracovní trouby nebo mikrovlnné trouby, zařízení ihned po měření teploty vyjměte. Zařízení chraňte před otevřeným ohněm a horkými povrchy. Během a po použití termosondy vždy noste ochranné rukavice kvůli nebezpečí popálení. Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení. Zařízení používejte pouze k zamýšlenému účelu použití. Neponořujte do vody digitální zařízení, vodotěsná je pouze ocelová sonda. Zařízení není vhodné do myčky nádobí. Dodržujte dané pokyny, zařízení nerozebírejte a chraňte jej před pádem, v opačném případě může dojít ke ztrátě funkčnosti zařízení. **Děti by měly používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.**

Bezpečnostní pokyny týkající se baterií

Vždy nakupujte baterie správné velikosti a typu, které jsou nejvhodnější pro zamýšlený účel. Při výměně vždy nahrazujte celou sadu baterií a dbejte na to, abyste nemíchali staré a nové baterie, případně baterie různých typů. Před instalací baterií vyčistěte kontakty na baterii i na přístroji. Ujistěte se, zda jsou baterie instalovány ve správné polaritě (+ resp. -). V případě, že zařízení nebudete delší dobu používat, vyjměte z něj baterie. Použité baterie včas vyměňujte. Baterie nikdy nezkratujte, mohlo by to vést ke zvýšení teploty, úniku obsahu baterie nebo k explozi. Baterie se nikdy nepokoušejte oživit zahříváním. Nepokoušejte se rozebírat baterie. Po použití nezapomeňte přístroj vypnout. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí, abyste předešli riziku spolknutí, vdechnutí nebo otravy. S použitými bateriemi nakládejte v souladu s vašimi vnitrostátními předpisy.

Mezinárodní doživotní záruka společnosti Levenhuk

Na veškeré teleskopy, mikroskopy, triedry a další optické výrobky značky Levenhuk, s výjimkou příslušenství, se poskytují **doživotní záruka** pokrývající vady materiálu a provedení. Doživotní záruka je záruka platná po celou dobu životnosti produktu na trhu. Na veškeré příslušenství značky Levenhuk se poskytuje záruka toho, že je dodáváno bez jakýchkoli vad materiálu a provedení, a to po dobu **dvou let** od data zakoupení v maloobchodní prodejně. Tato záruka vás opravňuje k bezplatné opravě nebo výměně výrobku značky Levenhuk v libovolné zemi, v níž se nachází pobočka společnosti Levenhuk, pokud jsou splněny všechny záruční podmínky.

Další informace – navštivte naše webové stránky: cz.levenhuk.com/zaruka

V případě problémů s uplatněním záruky, nebo pokud budete potřebovat pomoc při používání svého výrobku, obraťte se na místní pobočku společnosti Levenhuk.

DE Levenhuk Wezzer Grill BT20 Fleischthermometer

Levenhuk digitale Thermometer sind zum Messen der Temperatur von verschiedenen Fleischsorten beim Garen zu Hause ausgelegt.

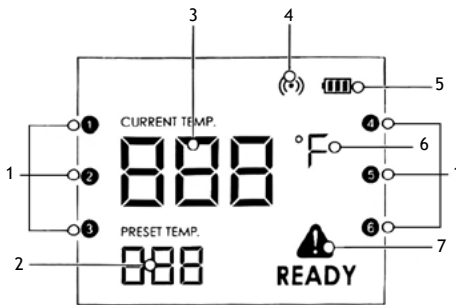
Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. **Halten Sie es von Kindern fern.** Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

Das Set enthält: Fleischthermometer, 3 Sonden, Bedienungsanleitung und Garantiekarte.

Erste Schritte

- Öffnen Sie den Batteriefachdeckel (7) und legen Sie 2 Batterien entsprechend der Polarität ein. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken und halten Sie (1) während 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten. Stecken Sie die Sonden (6) in die entsprechenden Sondenbuchsen (4). Gleichzeitig können bis zu sechs Sonden am Gerät angeschlossen werden. Die Sonden kommen in unterschiedlichen Farben. Sie können die Farbe der Sonde in der App an die Farbe der von Ihnen verwendeten Sonde anpassen.
- Das Gerät scannt die Sondenbuchsen nacheinander. Die entsprechenden Symbole [1] werden auf dem Display (3) angezeigt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn keine Sonde eingesteckt ist.
- Drücken Sie (1) während 3 Sekunden, um das Gerät wieder auszuschalten.

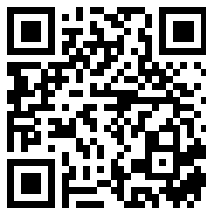
Anzeigeinformationen



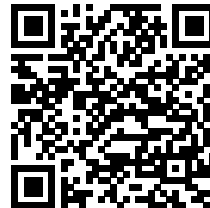
1	Sondennummer
2	Zieltemperatur des Garguts
3	Aktuelle Temperatur des Garguts
4	Verbindungsstatus
5	Batteriestandsanzeige
6	Maßeinheiten
7	Alarmsymbol

Herunterladen der App

Laden Sie die ToGrill-App über den Apple App Store oder Google Play herunter oder scannen Sie den untenstehenden QR-Code:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.to grill.haibosi>

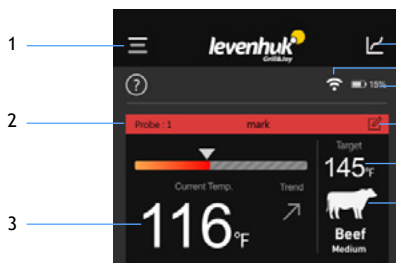
Koppeln mit einem Smartphone

- Drücken und halten Sie (1) während 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.
- Schalten Sie den Bluetooth-Modus auf Ihrem Smartphone ein.
- Öffnen Sie die ToGrill-App. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite des Geräts oder unten:



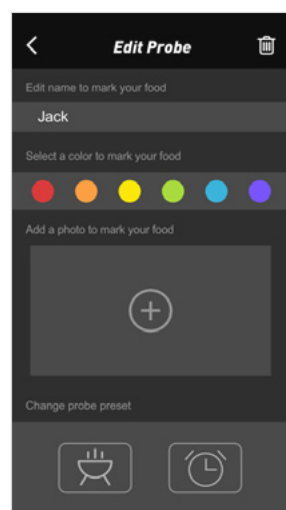
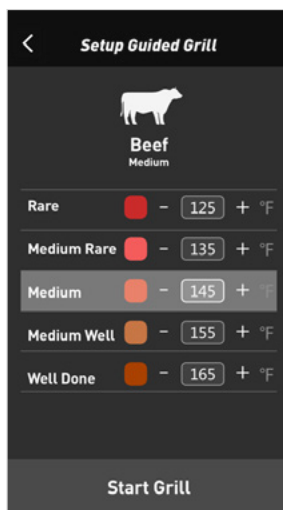
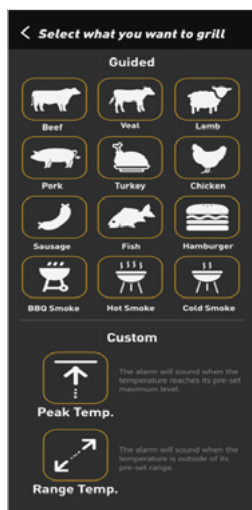
- Drücken Sie (1), um das Gerät mit einem Smartphone zu koppeln. Die Kopplung ist nur einmal erforderlich.

App-Benutzeroberfläche



1	Optionen
2	Sondennummer
3	Aktuelle Temperatur des Garguts
4	Temperaturverlauf
5	Sonden-Verbindungsstatus
6	Batteriestand
7	Sondeninformationen bearbeiten
8	Zieltemperatur des Garguts
9	Voreinstellungen für Gargut

In der App können Sie:



- die Art des Garguts auswählen: Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Pute, Hähnchen, Wurst, Fisch, Hamburger, BBQ-Räuchern, Heißräuchern, Kalträuchern;
- den Gargrad auswählen: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done;
- Sondeninformationen bearbeiten;
- den Alarmschwellenwert für die Garguttemperatur einstellen;



- während des Garvorgangs die aktuelle Garguttemperatur überwachen;

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♥
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♥
☐	12 : 06	Beef	nick	♥
☐	18 : 10	Chicken	masson	♥
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♥
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♥
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♥
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♥
☐	20 : 51	Corn	David	♥

- den Verlauf anzeigen.

Verwendung

1. Schalten Sie den Bluetooth-Modus auf Ihrem Smartphone ein. Öffnen Sie die ToGrill-App.
2. Stellen Sie die Garparameter, die Temperaturalarmschwelle, den Timer usw. ein. Der Alarm ertönt, wenn die Temperatur den voreingestellten Höchstwert erreicht oder wenn die Temperatur außerhalb des voreingestellten Bereichs liegt.
3. Führen Sie die Spitze der Sonde (6) mindestens 1 cm tief in die Mitte des Garguts ein. Zusätzliche Sonden können zur Messung der Temperatur in anderen Bereichen eingesetzt werden. Die aktuelle Temperatur des Garguts wird auf dem Display angezeigt. Warten Sie ein paar Sekunden, damit sich die Temperatur stabilisieren kann.
4. Der Alarm ertönt, wenn das Essen gar ist. Drücken Sie (1), um den Alarm auszuschalten, und entfernen Sie dann Sonde (6).

! Verwenden Sie zum Garen von leicht blutigem Fleisch nur frisches, hochwertiges Fleisch. Zum Garen von gefrorenem und vakuumverpacktem Fleisch reichen niedrige Gartemperaturen nicht aus.

! Bitte seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Temperatursensor sehr heiß wird. Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch gründlich. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.

! Halten Sie die Sonden nicht direkt in oder über Flammen.

Technische Daten

Sonden	bis zu 6 Stück (3 Stück enthalten)
Material der Sonde	Edelstahl
Sondenlänge	14 cm
Kabellänge	120 cm
Maßeinheiten	°C, °F
Garguttemperatur-Messbereich	0... +300 °C / +32... 572 °F
Garguttemperatur-Messpräzision	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Übertragungsreichweite	bis zu 60 m (in einer offenen Umgebung)
Systemanforderungen	iOS 11 oder neuer; Android 5.0 oder neuer
Wasser-/Staubschutz-Zertifizierung	IP65 (nur Sonde)
Betriebstemperaturbereich	0... +300 °C
Stromversorgung	2 Stk. AA-Alkalibatterien (1,5 V)

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an der Produktpalette und den technischen Daten vorzunehmen.

Pflege und Wartung

Lassen Sie das Thermometer niemals in einem in Betrieb befindlichen Ofen oder einem Mikrowellenherd, sondern entfernen Sie das Gerät sofort nach der Temperaturmessung. Halten Sie das Gerät fern von offenen Flammen und heißen Oberflächen. Tragen Sie während und nach der Benutzung der Thermosonde immer Schutzhandschuhe, da Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Tauchen Sie das Digitalgerät nicht in Wasser ein; nur die Stahlsonde ist wasserfest. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Halten Sie sich streng an die Anweisungen und lassen Sie das Gerät nicht zerlegen oder fallen, da dies zu einem Funktionsverlust führen kann. **Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.**

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien

Immer die richtige, für den beabsichtigten Einsatz am besten geeignete Batteriegröße und -art erwerben. Stets alle Batterien gleichzeitig ersetzen. Alte und neue Batterien oder Batterien verschiedenen Typs nicht mischen. Batteriekontakte und Kontakte am Instrument vor Installation der Batterien reinigen. Beim Einlegen der Batterien auf korrekte Polung (+ und -) achten. Batterien entnehmen, wenn das Instrument für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll. Verbrauchte Batterien umgehend entnehmen. Batterien nicht kurzschließen, um Hitzeentwicklung, Auslaufen oder Explosionen zu vermeiden. Batterien dürfen nicht zum Wiederbeleben erwärmt werden. Batterien nicht öffnen. Instrumente nach Verwendung ausschalten. Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren, um Verschlucken, Erstickern und Vergiftungen zu vermeiden. Entsorgen Sie leere Batterien gemäß den einschlägigen Vorschriften.

Levenhuk lebenslange internationale Garantie

Levenhuk garantiert für alle Teleskope, Mikroskope, Ferngläser und anderen optischen Erzeugnisse mit Ausnahme von Zubehör **lebenslänglich** die Freiheit von Material- und Herstellungsfehlern. Die lebenslange Garantie ist eine Garantie, die für die gesamte Lebensdauer des Produkts am Markt gilt. Für Levenhuk-Zubehör gewährleistet Levenhuk die Freiheit von Material- und Herstellungsfehlern innerhalb von **zwei Jahren** ab Kaufdatum. Die Garantie berechtigt in Ländern, in denen Levenhuk mit einer Niederlassung vertreten ist, zu Reparatur oder Austausch von Levenhuk-Produkten, sofern alle Garantiebedingungen erfüllt sind.

Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte unserer Website: de.levenhuk.com/garantie

Bei Problemen mit der Garantie, oder wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung Ihres Produkts benötigen, wenden Sie sich an die lokale Levenhuk-Niederlassung.

ES Termómetro para carne Levenhuk Wezzer Grill BT20

Los termómetros digitales Levenhuk están diseñados para medir la temperatura de varios tipos de carne durante su cocción en casa.

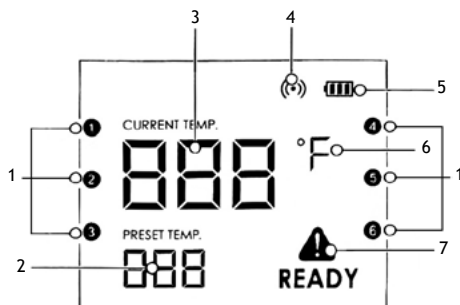
Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la guía del usuario antes de utilizar este producto.
Mantener fuera del alcance de los niños. Use el dispositivo solo como se especifica en la guía del usuario.

El kit incluye: termómetro para carne, 3 sondas, guía del usuario y garantía.

Primeros pasos

- Abra la tapa del compartimento de las pilas (7) e inserte 2 pilas de acuerdo con la polaridad correcta. Cierre la tapa.
- Mantenga pulsado (1) durante 3 segundos para encender el dispositivo. Inserte las sondas (6) en las tomas de sonda (4). Se pueden conectar hasta 6 sondas al dispositivo al mismo tiempo. Las sondas vienen en diferentes colores. Puede personalizar el color de la sonda en la aplicación para que coincida con el color de la sonda que está utilizando.
- El dispositivo escaneará las tomas de sonda una por una. Los iconos correspondientes [1] aparecerán en la pantalla (3). El dispositivo se apagará automáticamente si no se inserta ninguna sonda.
- Mantenga pulsado (1) durante 3 segundos de nuevo para apagar el dispositivo.

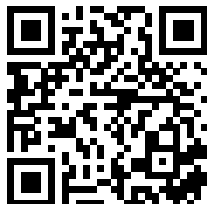
Información de la pantalla



1	Número de sonda
2	Temperatura objetivo de los alimentos
3	Temperatura actual de los alimentos
4	Estado de la conexión
5	Indicador de estado de la pila
6	Unidades de medida
7	Icono de alarma

Descarga de la aplicación

Descargue e instale la aplicación ToGrill a través de Apple App Store o Google Play, o escanee el código QR que aparece a continuación:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

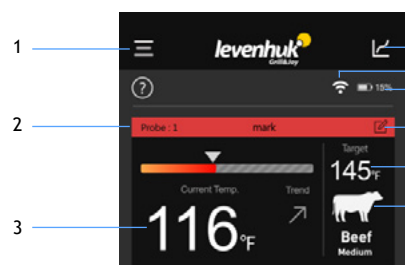
Emparejamiento con un teléfono inteligente

- Mantenga pulsado (1) durante 3 segundos para encender el dispositivo.
- Active el modo Bluetooth en su teléfono inteligente.
- Abra la aplicación ToGrill. Escanee el código QR que se encuentra en la parte posterior del dispositivo o debajo:



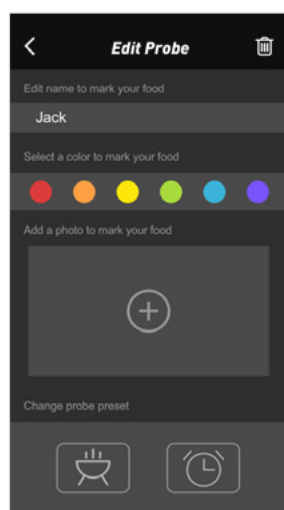
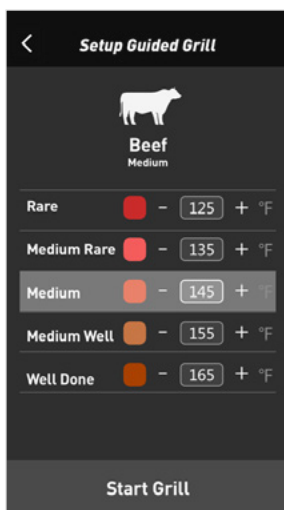
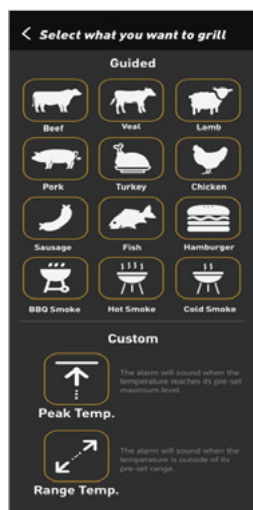
- Pulse (1) para emparejar el dispositivo con un teléfono inteligente. El emparejamiento solo es necesario una vez.

Interfaz de la aplicación



1	Opciones
2	Número de sonda
3	Temperatura actual de los alimentos
4	Historial de temperatura
5	Estado de conexión de la sonda
6	Estado de la pila
7	Editar información de la sonda
8	Temperatura objetivo de los alimentos
9	Información preestablecida de los alimentos

En la aplicación, puede:



- Seleccionar el tipo de alimento: ternera, cordero, cerdo, pavo, pollo, salchicha, pescado, hamburguesa, humo de barbacoa, humo caliente, humo frío;
- Establecer el umbral de alarma de temperatura de los alimentos;
- Seleccionar el nivel de cocción: muy poco hecho, poco hecho, al punto, bien hecho, muy hecho;
- Editar información de la sonda;



- Supervisar la temperatura actual de los alimentos durante la cocción;

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♥
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♥
☐	12 : 06	Beef	nick	♥
☐	18 : 10	Chicken	masson	♥
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♥
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♥
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♥
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♥
☐	20 : 51	Corn	David	♥

- Ver el historial.

Uso

1. Active el modo Bluetooth en su teléfono inteligente. Abra la aplicación ToGrill.
2. Configure los parámetros de cocción, el umbral de alarma de temperatura, el temporizador, etc. La alarma sonará cuando la temperatura alcance su nivel máximo preestablecido o cuando la temperatura se encuentre fuera de su intervalo preestablecido.
3. Introduzca la punta de la sonda (6) al menos 1 cm en el centro del alimento que se está cocinando. Para medir la temperatura en otras partes, se pueden usar sondas adicionales. La temperatura actual de los alimentos se mostrará en la pantalla. Espere unos pocos segundos para que la temperatura se estabilice.
4. La alarma sonará cuando la comida esté lista. Pulse (1) para apagar la alarma y después retire la sonda (6).

! Use solo la carne más fresca y de la más alta calidad cuando cocine carne ligeramente poco hecha. Las temperaturas de cocción bajas no son suficientes para cocinar carnes congeladas y selladas al vacío.

! Tenga cuidado al cocinar, ya que el sensor de temperatura se calienta mucho. Limpie la sonda a fondo antes y después de cada uso. Utilice un paño suave húmedo y un detergente suave.

! No coloque las sondas directamente sobre una llama.

Especificaciones

Sondas	hasta 6 unidades (3 unidades incluidas)
Material de la sonda	acero inoxidable
Longitud de la sonda	14 cm
Longitud del cable	120 cm
Unidades de medida	°C, °F
Intervalos de medición de la temperatura de los alimentos	0... +300 °C / +32... 572 °F
Precisión de medición de la temperatura de los alimentos	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Alcance de transmisión	hasta 60 m (en un área abierta)
Requisitos del sistema	iOS 11 y superior; Android 5.0 y superior
Certificado de protección con el agua/polvo	IP65 (solo sonda)
Intervalo de temperaturas de funcionamiento	0... +300 °C
Fuente de alimentación	2 pilas alcalinas AA (1,5 V)

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en la gama de productos y en las especificaciones sin previo aviso.

Cuidado y mantenimiento

No deje nunca la sonda térmica dentro de un horno o microondas en funcionamiento; retire el dispositivo inmediatamente después de medir la temperatura. Mantenga el dispositivo alejado de llamas al descubierto y superficies calientes. Utilice siempre guantes de protección durante y después de utilizar la sonda térmica debido al riesgo de quemaduras. No utilice nunca un dispositivo dañado. Utilice el dispositivo solo para el propósito para el que fue diseñado. No sumerja el dispositivo digital en agua; solo la sonda de acero es resistente al agua. El dispositivo no es apto para lavavajillas. Siga estrictamente las instrucciones y no desmonte ni deje caer el dispositivo, ya que podría dejar de funcionar. **Los niños únicamente deben utilizar este dispositivo bajo la supervisión de un adulto.**

Instrucciones de seguridad para las pilas

Compre siempre las pilas del tamaño y grado indicado para el uso previsto. Reemplace siempre todas las pilas al mismo tiempo. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni pilas de diferentes tipos. Limpie los contactos de las pilas y del instrumento antes de instalarlas. Asegúrese de instalar las pilas correctamente según su polaridad (+ y -). Quite las pilas si no va a utilizar el instrumento durante un periodo largo de tiempo. Retire lo antes posible las pilas agotadas. No cortocircuite nunca las pilas ya que podría aumentar su temperatura y podría provocar fugas o una explosión. Nunca caliente las pilas para intentar reavivarlas. No intente desmontar las pilas. Recuerde apagar el instrumento después de usarlo. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños para eliminar el riesgo de ingestión, asfixia o envenenamiento. Deseche las pilas usadas tal como lo indiquen las leyes de su país.

Garantía internacional de por vida Levenhuk

Todos los telescopios, microscopios, prismáticos y otros productos ópticos de Levenhuk, excepto los accesorios, cuentan con una **garantía de por vida** contra defectos de material y de mano de obra. La garantía de por vida es una garantía a lo largo de la vida del producto en el mercado. Todos los accesorios Levenhuk están garantizados contra defectos de material y de mano de obra durante **dos años** a partir de la fecha de compra en el minorista. Levenhuk reparará o reemplazará cualquier producto o pieza que, una vez inspeccionada por Levenhuk, se determine que tiene defectos de materiales o de mano de obra. Para que Levenhuk pueda reparar o reemplazar estos productos, deben devolverse a Levenhuk junto con una prueba de compra que Levenhuk considere satisfactoria.

Para más detalles visite nuestra página web: es.levenhuk.com/garantia

En caso de problemas con la garantía o si necesita ayuda en el uso de su producto, contacte con su oficina de Levenhuk más cercana.

HU Levenhuk Wezzer Grill BT20 húshőmérő

A Levenhuk digitális hőmérővel különféle húsok hőmérsékletét mérheti az otthoni sütések-főzések során.

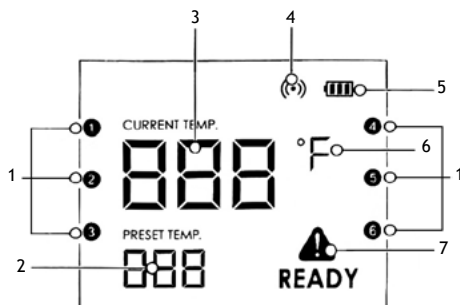
A termék használata előtt figyelmesen olvassa végig a biztonsági utasításokat, valamint a használati útmutatót. **Tartsa gyermekektől elzárva.** Kizárólag a használati útmutatóban leírtak szerint használja az eszközt.

A készlet tartalma: húshőmérő, 3 szonda, használati útmutató és garanciajegy.

Első lépések

- Nyissa fel az elemtartórekesz fedelét (7), azután – ügyelve a polarításra – helyezzen be 2 db elemet. Zárja le a fedelet.
- Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az (1) gombot az eszköz bekapcsolásához. Helyezze be a szondákat (6) a szonda-aljzatokba(4). Egyszerre 6 szonda is csatlakoztatható a készülékhez. A szondák különböző színűek lehetnek. A szonda színét megadhatja az alkalmazásban, hogy az egyezzen a használt szonda színével.
- A készülék egyesével beolvassa a szonda-aljzatokat. A megfelelő ikonok [1] megjelennek a kijelzőn (3). A készülék automatikusan kikapcsol, ha egyetlen szonda sincs behelyezve.
- Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az (1) gombot a készülék kikapcsolásához.

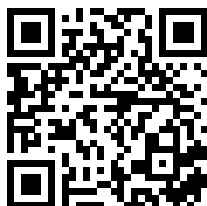
Megjelenő információk



1	Szondaszám
2	Étel célhőmérséklete
3	Étel aktuális hőmérséklete
4	Kapcsolat állapota
5	Akkumulátor állapotjelző
6	Mértékegységek
7	Riasztás ikon

Az alkalmazás letöltése

Töltse le és telepítse a ToGrill alkalmazást az Apple App Store-ból vagy a Google Play-ről vagy az alábbi QR-kód beolvasásával:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.to grill.haibosi>

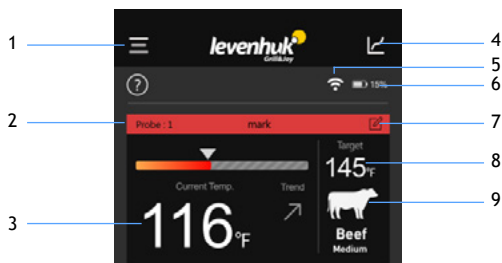
Párosítás okostelefonnal

- Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az (1) gombot az eszköz bekapcsolásához.
- Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján.
- Nyissa meg a ToGrill alkalmazást. Olvassa be a készülék hátulján vagy az alább található QR-kódot:



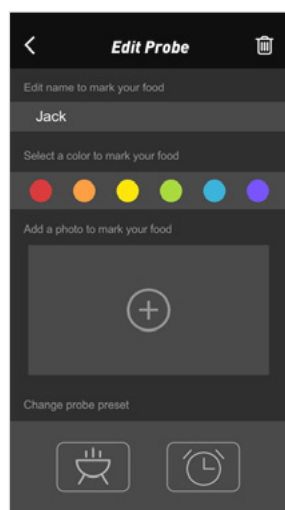
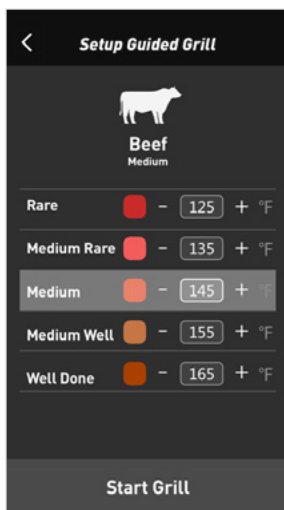
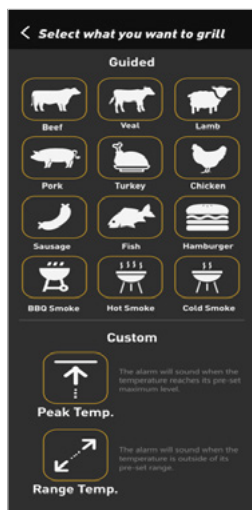
- Az eszköz okostelefonnal történő párosításához nyomja meg az (1) gombot. A párosítást csak egyszer kell elvégezni.

Alkalmazás felülete



1	Beállítások
2	Szondaszám
3	Étel aktuális hőmérséklete
4	Hőmérséklet-előzmény
5	Szondacsatlakozási állapot
6	Töltöttségi állapot
7	Szondaadatok szerkesztése
8	Étel célhőmérséklete
9	Előre beállított ételadatok

Az alkalmazásban elvégezhető műveletek:



- Válassza ki az étel típusát: marha, borjú, bárány, sertés, pulyka, csirke, virsli, hal, hamburger, BBQ füst, forró füst, hideg füst;
- Az étel hőmérsékletére vonatkozó riasztási küszöbérték beállítása;
- Az elkészítési szint kiválasztása: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done;
- A szondaadatok megadása;



- Az aktuális étel hőmérsékletet figyelése sütés/főzés közben;

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♡
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♡
☐	12 : 06	Beef	nick	♡
☐	18 : 10	Chicken	masson	♡
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♡
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♡
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♡
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♡
☐	20 : 51	Corn	David	♡

- Előzmények megtekintése.

Használat

1. Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján. Nyissa meg a ToGrill alkalmazást.
2. Állítsa be a sütési paramétereket, a hőmérsékletre vonatkozó riasztási küszöbértéket, időzítőt stb. Ha a hőmérséklet eléri az előre beállított maximális szintet vagy az előre beállított tartományon kívülre esik, akkor megszólal a riasztási hangjelzés.
3. Helyezze a szonda (6) hegyét legalább 1 cm mélyen főzendő/sütendő étel közepébe. További szondák használhatók a hőmérséklet más részekén történő méréséhez. Az étel aktuális hőmérséklete megjelenik a kijelzőn. Várjon néhány másodpercet, amíg a hőmérséklet stabilizálódik.
4. Amikor az étel készen van, megszólal a riasztási hangjelzés. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg az (1) gombot, és húzza ki a szondát (6).

Ha nem szeretné jól átsütni a húst (véresen szeretné hagyni), akkor kizárólag a legfrissebb és legjobb minőségű húst használja. Fagyasztott és vákuumzárás húsk elkészítéséhez nem elegendő az alacsony hőfok használata.

Kérjük, hogy sütés közben legyen óvatos, mert a hőmérséklet-érzékelő nagyon felhevül. Minden használat előtt és után alaposan tisztítsa meg a hőmérőt. Ehhez puha, nedves ruhát és lágy mosószer használjon.

Ne helyezze a szondákat közvetlenül lángba.

Műszaki adatok

Szondák	akár 6 db (3 db mellékelve)
Szonda anyaga	rozsdamentes acél
Szonda hossza	14 cm
Kábel hossza	120 cm
Mértékegységek	°C, °F
Ételhőmérséklet mérési tartomány	0... +300 °C / +32... 572 °F
Ételhőmérséklet mérési pontossága	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Hatótávolság	akár 60 m (nyílt terepen)
Rendszerkövetelmények	iOS 11 vagy újabb; Android 5.0 vagy újabb
Víz-/porállósági tanúsítvány	IP65 (csak a szonda)
Üzemi hőmérséklet-tartomány	0... +300 °C
Tápellátás	2 db AA alkáli elem (1,5 V)

A gyártó fenntartja magának a jogot a termékinálát és a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélküli módosítására.

Ápolás és karbantartás

A hőmérőt semmi esetre se hagyja bent működő sütőben vagy mikrohullámú sütőben, a hőmérséklet-mérést követően azonnal vegye ki a készüléket. A készüléket nyílt lángtól és forró felületektől távol kell tartani. Az égési sérülésveszély miatt a hőmérő használata közben és után mindig viseljen védőkesztyűt. Soha ne használjon meghibásodott készüléket. A készüléket kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja. A digitális eszközt ne merítse vízbe; csak az acél szonda vízálló. A készülék mosogatógépben nem mosható. Pontosan kövesse az utasításokat, és ne szerelje szét, ne ejtse le az eszközt, mert akkor az tönkremehet. **Gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják.**

Az elemekkel kapcsolatos biztonsági intézkedések

Mindig a felhasználásnak legmegfelelőbb méretű és fokozatú elemet vásárolja meg. Elemcsere során mindig az összes elemet egyszerre cserélje ki; ne keverje a régi elemeket a frissekkel, valamint a különböző típusú elemeket se keverje egymással össze. Az elemek behelyezése előtt tisztítsa meg az elemek és az eszköz egymással érintkező részeit. Győződjön meg róla, hogy az elemek a pólusokat tekintve is helyesen kerülnek az eszközbe (+ és -). Amennyiben az eszközt hosszabb ideig nem használja, akkor távolítsa el az elemeket. A lemerült elemeket azonnal távolítsa el. Soha ne zárja rövidre az elemeket, mivel így azok erősen felmelegedhetnek, szivárogni kezhetnek vagy felrobbanhatnak. Az elemek élettartamának megnöveléséhez soha ne kísérelje meg felmelegíteni azokat. Ne bontsa meg az akkumulátorokat. Használat után ne felejtse el kikapcsolni az eszközt. Az elemeket tartsa gyermekektől távol, megelőzve ezzel a lenyelés, fulladás és mérgezés veszélyét. A használt elemeket az Ön országában érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően adhatja le.

A Levenhuk nemzetközi, élettartamra szóló szavatossága

A Levenhuk vállalat a kiegészítők kivételével az összes Levenhuk gyártmányú teleszkóphoz, mikroszkóphoz, kétszemes távcsőhöz és egyéb optikai termékekhez **élettartamra szóló szavatosságot** nyújt az anyaghibák és/vagy a gyártási hibák vonatkozásában. Az élettartamra szóló szavatosság a termék piaci forgalmazási időszakának a végéig érvényes. A Levenhuk-kiegészítőkhöz a Levenhuk-vállalat a kiskereskedelmi vásárlás napjától számított **két évig** érvényes szavatosságot nyújt az anyaghibák és/vagy a gyártási hibák vonatkozásában. A Levenhuk vállalat vállalja, hogy a Levenhuk vállalat általi megvizsgálás során anyaghibásnak és/vagy gyártási hibásnak talált terméket vagy termékalkatrészt megjavítja vagy kicseréli. A Levenhuk vállalat csak abban az esetben köteles megjavítani vagy kicserélni az ilyen terméket vagy termékalkatrészt, ha azt a Levenhuk vállalat számára elfogadható vásárlási bizonylattal együtt visszaküldi a Levenhuk vállalat felé.

További részletekért látogasson el weboldalunkra: hu.levenhuk.com/garancia

Amennyiben garanciális probléma lépne fel vagy további segítségre van szüksége a termék használatát illetően, akkor vegye fel a kapcsolatot a helyi Levenhuk üzlettel.

IT Termometro per carne Levenhuk Wezzer Grill BT20

I termometri digitali Levenhuk sono progettati per misurare la temperatura di vari tipi di carne durante la cottura in casa.

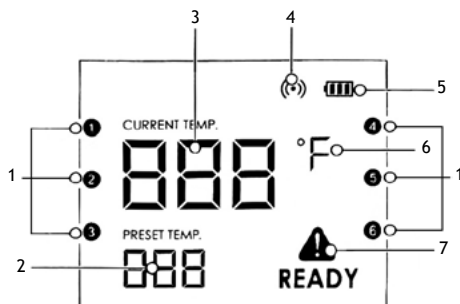
Leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza e la guida all'utilizzo prima di usare questo prodotto. **Tenere lontano dai bambini.** Usare il dispositivo solamente per gli scopi specificati nella guida all'utilizzo.

Il kit comprende: termometro per carne, 3 sonde, guida all'utilizzo e garanzia.

Guida introduttiva

- Aprire il coperchio del vano batterie (7) e inserire 2 batterie secondo la corretta polarità. Chiudere il coperchio.
- Tenere premuto (1) per 3 secondi per accendere il dispositivo. Inserire le sonde (6) nelle prese per sonde (4). È possibile connettere al dispositivo fino a 6 sonde contemporaneamente. Le sonde vengono fornite in diversi colori. È possibile personalizzare il colore della sonda nell'app in modo che corrisponda al colore della sonda che si sta utilizzando.
- Il dispositivo eseguirà la scansione delle prese delle sonde una per una. Le icone corrispondenti [1] appariranno sul display (3). Il dispositivo si spegnerà automaticamente se non viene inserita alcuna sonda.
- Tenere di nuovo premuto (1) per 3 secondi per spegnere il dispositivo.

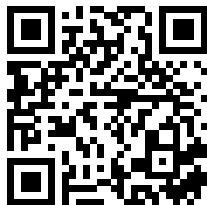
Informazioni sullo schermo



1	Numero sonda
2	Temperatura target cibo
3	Temperatura attuale cibo
4	Stato connessione
5	Indicatore di stato della batteria
6	Unità di misurazione
7	Icona avviso

Download dell'app

Scaricare e installare l'app ToGrill tramite Apple App Store o Google Play, oppure scansionare il codice QR di seguito:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

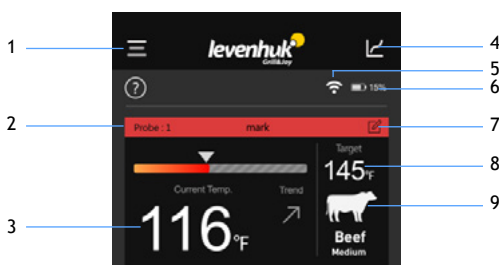
Associazione con uno smartphone

- Tenere premuto (1) per 3 secondi per accendere il dispositivo.
- Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone.
- Aprire l'app ToGrill. Scansionare il codice QR sul retro del dispositivo o di seguito:



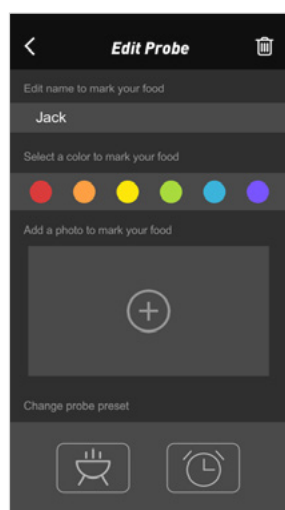
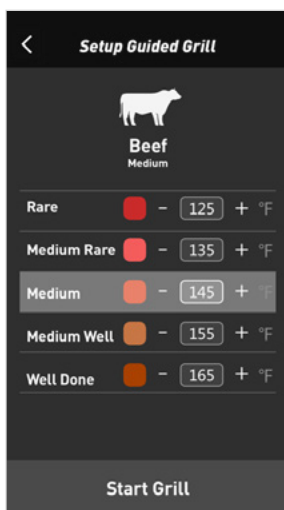
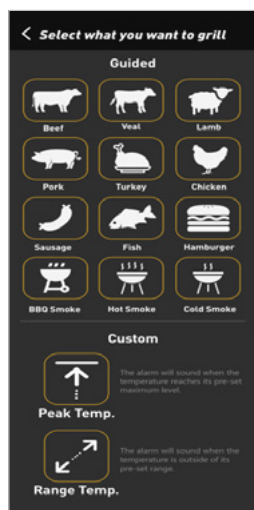
- Premere (1) per associare il dispositivo a uno smartphone. L'associazione è necessaria una sola volta.

Interfaccia dell'app



1	Opzioni
2	Numero sonda
3	Temperatura attuale cibo
4	Cronologia temperature
5	Stato di connessione sonda
6	Stato della batteria
7	Modificare informazioni sonda
8	Temperatura target cibo
9	Informazioni preimpostate cibo

Nell'app è possibile:



- Selezionare il tipo di cibo: manzo, vitello, agnello, maiale, tacchino, pollo, salsiccia, pesce, hamburger, affumicatura al BBQ, affumicatura a caldo, affumicatura a freddo;
- Impostare la soglia di allarme per la temperatura del cibo;
- Selezionare il livello di cottura: al sangue, media al sangue, media, media ben cotta, ben cotta;
- Modificare informazioni sonda;



- Monitorare la temperatura attuale del cibo durante la cottura;

The screenshot shows the 'History' screen of the Levenhuk app. It has a back arrow and two tabs: 'History' (selected) and 'Favorite'. Below the tabs is a table with columns: Select, Time, Food, Name, and Add to like. The table lists cooking sessions for two dates: 09-15-2019 and 09-16-2019. Each session includes a time, food type, name, and a heart icon for 'Add to like'.

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♥
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♥
☐	12 : 06	Beef	nick	♥
☐	18 : 10	Chicken	masson	♥
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♥
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♥
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♥
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♥
☐	20 : 51	Corn	David	♥

- Visualizzare la cronologia.

Utilizzo

1. Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone. Aprire l'app ToGrill.
2. Impostare i parametri di cottura, la soglia di allarme temperatura, il timer, ecc. L'allarme suonerà quando la temperatura raggiunge il suo livello massimo preimpostato o quando la temperatura è al di fuori del suo intervallo preimpostato.
3. Inserire la punta della sonda (6) per almeno 1 cm al centro del cibo in cottura. È possibile utilizzare sonde aggiuntive per misurare la temperatura in altre parti. Sullo schermo verrà mostrata la temperatura attuale del cibo. Attendere qualche secondo affinché la temperatura si stabilizzi.
4. L'allarme suonerà quando il cibo sarà pronto. Premere (1) per spegnere l'allarme e successivamente rimuovere la sonda (6).

Utilizzare solo carne freschissima e di altissima qualità quando si cuoce carne leggermente al sangue.
Le temperature di cottura più basse non sono sufficienti a cuocere tagli di carne surgelati o sottovuoto.
Prestare attenzione durante la cottura, poiché il sensore della temperatura diventa molto caldo. Pulire accuratamente la sonda prima e dopo ogni uso. Utilizzare un panno morbido umido e un detergente delicato.

Non porre le sonde direttamente in una fiamma.

Specifiche

Sonde	fino a 6 pz. (3 pz. inclusi)
Materiale della sonda	acciaio inox
Lunghezza della sonda	14 cm
Lunghezza del cavo	120 cm
Unità di misurazione	°C, °F
Intervallo di misurazione della temperatura del cibo	0... +300 °C / +32... 572 °F
Accuratezza di misurazione della temperatura del cibo	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Intervallo di trasmissione	fino a 60 m (in un'area aperta)
Requisiti di sistema	iOS 11 e superiore; Android 5.0 e superiore
Certificazione di resistenza all'acqua/polvere	IP65 (solo sonda)
Intervallo di temperature di esercizio	0... +300 °C
Alimentazione	2 batterie alcaline AA (1,5 V)

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso alla gamma di prodotti e alle specifiche.

Cura e manutenzione

Non lasciare mai la termosonda all'interno di un forno convenzionale o a microonde in funzione, rimuovere immediatamente lo strumento dopo aver misurato la temperatura. Tenere lo strumento lontano da fiamme libere e superfici calde. Indossare sempre dei guanti protettivi durante e dopo l'uso della termosonda per ridurre il rischio di ustioni. Non usare mai lo strumento in caso sia danneggiato. Non usare questo strumento per scopi diversi da quello designato. Non immergere il dispositivo digitale in acqua; la termosonda in metallo è l'unica parte impermeabile dello strumento. Questo apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Seguire attentamente le istruzioni e non smontare il dispositivo né farlo cadere: ciò potrebbe causare una perdita di funzionalità. **I bambini devono usare questo strumento solo sotto la supervisione di un adulto.**

Istruzioni di sicurezza per le batterie

Acquistare batterie di dimensione e tipo adeguati per l'uso di destinazione. Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente, evitando accuratamente di mischiare batterie vecchie con batterie nuove oppure batterie di tipo differente. Prima della sostituzione, pulire i contatti della batteria e quelli dell'apparecchio. Assicurarsi che le batterie siano state inserite con la corretta polarità (+ e -). Se non si intende utilizzare l'apparecchio per lungo periodo, rimuovere le batterie. Rimuovere subito le batterie esaurite. Non cortocircuitare le batterie, perché ciò potrebbe provocare forte riscaldamento, perdita di liquido o esplosione. Non tentare di riattivare le batterie riscaldandole. Non disassemblare le batterie. Dopo l'utilizzo, non dimenticare di spegnere l'apparecchio. Per evitare il rischio di ingestione, soffocamento o intossicazione, tenere le batterie fuori dalla portata dei bambini. Disporre delle batterie esaurite secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Garanzia internazionale Levenhuk

Tutti i telescopi, i microscopi, i binocoli e gli altri prodotti ottici Levenhuk, ad eccezione degli accessori, godono di una **garanzia a vita** per i difetti di fabbricazione o dei materiali. Garanzia a vita rappresenta una garanzia per la vita del prodotto sul mercato. Tutti gli accessori Levenhuk godono di una **garanzia di due anni** a partire dalla data di acquisto per i difetti di fabbricazione e dei materiali. Levenhuk riparerà o sostituirà i prodotti o relative parti che, in seguito a ispezione effettuata da Levenhuk, risultino presentare difetti di fabbricazione o dei materiali. Condizione per l'obbligo di riparazione o sostituzione da parte di Levenhuk di tali prodotti è che il prodotto venga restituito a Levenhuk unitamente ad una prova d'acquisto la cui validità sia riconosciuta da Levenhuk.

Per maggiori dettagli, visitare il nostro sito web: eu.levenhuk.com/warranty

Per qualsiasi problema di garanzia o necessità di assistenza per l'utilizzo del prodotto, contattare la filiale Levenhuk di zona.

PL Termometr do mięsa Levenhuk Wezzer Grill BT20

Cyfrowe termometry Levenhuk służą do mierzenia temperatury różnych typów mięsa podczas gotowania w domu.

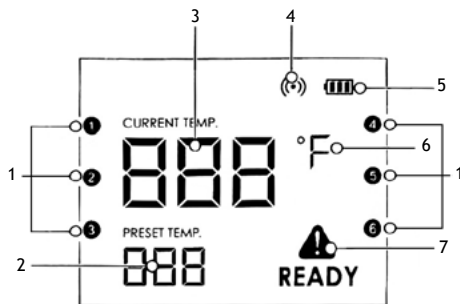
Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Używać urządzenia tylko w sposób określony w instrukcji obsługi.

Zawartość zestawu: termometr do mięsa, 3 sondy, instrukcja obsługi i gwarancja.

Pierwsze kroki

- Otwórz pokrywę komory baterii (7) i włóż 2 baterie zgodnie z prawidłowymi oznaczeniami polaryzacji. Zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk (1) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie. Włóż sondy (6) do gniazd na sondy (4). Do urządzenia można podłączyć do 6 sond jednocześnie. Sondy są dostępne w różnych kolorach. Kolor sondy można dostosować w aplikacji tak, aby był zgodny z kolorem używanej sondy.
- Urządzenie zeskanuje kolejno gniazda na sondy. Na wyświetlaczu (3) pojawią się odpowiednie ikony [1]. Jeśli żadna sonda nie zostanie włożona, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Naciśnij ponownie przycisk (1) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

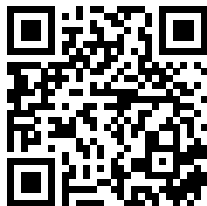
Informacje na wyświetlaczu



1	Numer sondy
2	Docelowa temperatura żywności
3	Bieżąca temperatura żywności
4	Stan połączenia
5	Wskaźnik naładowania baterii
6	Jednostki miary
7	Ikona alarmu

Pobieranie aplikacji

Pobierz i zainstaluj aplikację ToGrill za pośrednictwem Apple App Store lub Google Play lub zeskanuj kod QR poniżej:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

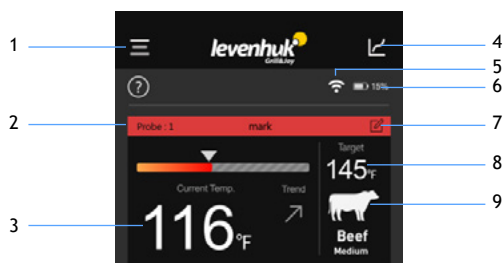
Parowanie ze smartfonem

- Naciśnij przycisk (1) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie.
- Włącz tryb Bluetooth na smartfonie.
- Otwórz aplikację ToGrill. Zeskanuj kod QR umieszczony z tyłu urządzenia lub poniżej:



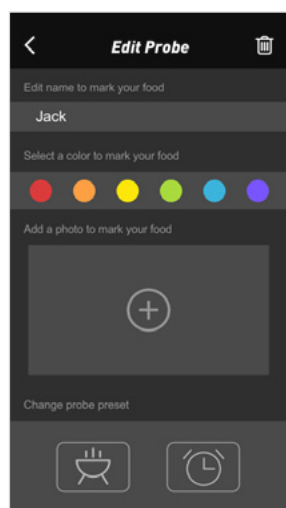
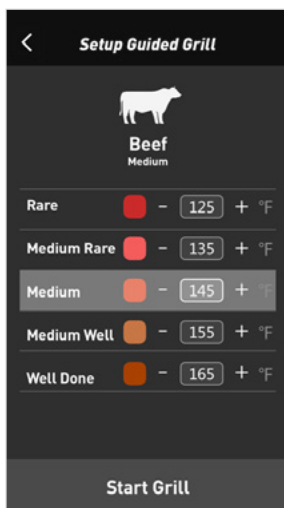
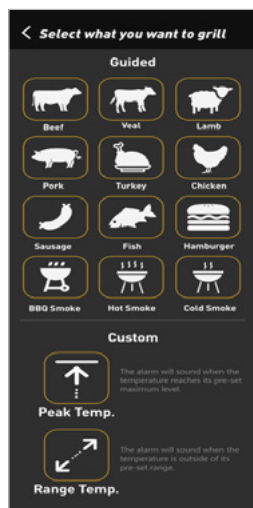
- Naciśnij przycisk (1), aby sparować urządzenie ze smartfonem. Procedurę parowania wystarczy przeprowadzić jeden raz.

Interfejs aplikacji



1	Opcje
2	Numer sondy
3	Bieżąca temperatura żywności
4	Historia temperatury
5	Stan połączenia sondy
6	Stan naładowania baterii
7	Edytuj informacje dot. sondy
8	Docelowa temperatura żywności
9	Wstępnie ustawiona temperatura żywności

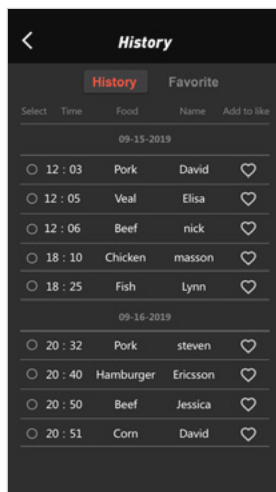
W aplikacji można:



- Wybierz typ żywności: wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, kielbasa, ryby, hamburger, wędzenie na grillu, wędzenie na gorąco, wędzenie na zimno.
- Ustaw próg alarmu temperatury żywności.
- Wybierz stopień wysmażenia: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done.
- Edytuj informacje dot. sondy.



- Monitoruj bieżącą temperaturę żywności podczas smażenia.



- Wyświetl historię.

Obsługa

1. Włącz tryb Bluetooth na smartfonie. Otwórz aplikację ToGrill.
2. Ustaw parametry pieczenia, próg alarmu temperatury, czasomierz itp. Alarm włączy się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość maksymalną lub gdy temperatura wyjdzie poza ustawiony zakres.
3. Włóż końcówkę sondy (6) na głębokość co najmniej 1 cm do środka przyrządzanej potrawy. Dodatkowe sondy mogą być używane do pomiaru temperatury w innych częściach. Bieżąca temperatura żywności będzie widoczna na wyświetlaczu. Poczekaj kilka sekund na ustabilizowanie się temperatury.
4. Alarm włączy się, gdy żywność będzie gotowa. Naciśnij przycisk (1), aby wyłączyć alarm, następnie wyjmij sondę (6).

! Przygotowując mięso o stopniu wysmażenia krwistym, należy używać tylko wysokiej jakości świeżego mięsa. Niskie temperatury są nieodpowiednie do przetwarzania mięsa zamrożonego i pakowanego próżniowo.

! Zachowaj ostrożność podczas przygotowania potrawy, ponieważ temperatura czujnika jest bardzo wysoka. Należy dokładnie wyczyścić sondę za każdym razem przed i po użyciu. Użyj miękkiej ściereczki zwilżonej delikatnym środkiem do czyszczenia.

! Nie umieszczaj sond bezpośrednio w ogniu.

Dane techniczne

Sondy	do 6 sztuk (3 sztuki w zestawie)
Materiał sondy	stal nierdzewna
Długość sondy	14 cm
Długość przewodu	120 cm
Jednostki miary	°C, °F
Zakres pomiaru temperatury żywności	0... +300 °C / +32... 572 °F
Dokładność pomiaru temperatury żywności	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Zakres transmisji	do 60 m (na otwartej przestrzeni)
Wymagania systemowe	iOS 11 lub nowszy; Android 5.0 lub nowszy
Certyfikat wodoszczelności/pyłoszczelności	IP65 (tylko sonda)
Zakres temperatury pracy	0... +300 °C
Zasilanie	2 szt. baterii alkalicznych AA (1,5 V)

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w ofercie produktów i specyfikacjach bez uprzedniego powiadomienia.

Konserwacja i pielęgnacja

Nie wolno nigdy pozostawiać termometru we wnętrzu pracującego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej. Urządzenie należy wyjąć natychmiast po zmierzeniu temperatury. Urządzenie należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni. Podczas używania termometru i po jego zakończeniu należy zawsze nosić rękawice ochronne ze względu na ryzyko poparzeń. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie zanurzaj w wodzie urządzenia cyfrowego – jedynie stalowa sonda jest wodoodporna. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń. Postępuj ściśle według instrukcji, nie rozbieraj urządzenia i uważaj, aby go nie upuścić, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie. **Dzieci mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.**

Instrukcje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z bateriami

Należy używać baterii odpowiedniego typu i w odpowiednim rozmiarze. Należy wymieniać wszystkie baterie jednocześnie; nie należy łączyć starych i nowych baterii ani baterii różnych typów. Przed włożeniem baterii należy wyczyścić styki baterii i urządzenia. Podczas wkładania baterii należy zwracać uwagę na ich bieguny (znaki + i -). Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie. Zużyte baterie należy natychmiast wyjąć. Nie doprowadzać do zwarcia baterii, ponieważ wiąże się to z ryzykiem powstania wysokich temperatur, wycieku lub wybuchu. Nie ogrzewać baterii w celu przedłużenia czasu ich działania. Nie demontuj baterii. Należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania. Baterie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka połknięcia, uduszenia lub zatrucia. Zużyte baterie należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami.

Gwarancja międzynarodowa Levenhuk

Wszystkie teleskopy, mikroskopy, lornetki i inne przyrządy optyczne Levenhuk, za wyjątkiem akcesoriów, posiadają **dożywotnią gwarancję** obejmującą wady materiałowe i wykonawcze. Dożywotnia gwarancja to gwarancja na cały okres użytkowania produktu. Wszystkie akcesoria Levenhuk są wolne od wad materiałowych i wykonawczych i pozostaną takie przez **dwa lata** od daty zakupu detalicznego. Firma Levenhuk naprawi lub wymieni produkty lub ich części, w przypadku których kontrola prowadzona przez Levenhuk wykaze obecność wad materiałowych lub wykonawczych. Warunkiem wywiązania się przez firmę Levenhuk z obowiązku naprawy lub wymiany produktu jest dostarczenie danego produktu firmie razem z dowodem zakupu uznanym przez Levenhuk.

Więcej informacji na ten temat znajduje się na stronie: pl.levenhuk.com/gwarancja

W przypadku wątpliwości związanych z gwarancją lub korzystaniem z produktu, proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem Levenhuk.

PT Termómetro para carne Levenhuk Wezzer Grill BT20

Os termómetros digitais Levenhuk foram concebidos para medir a temperatura de vários tipos de carne ao cozinhar em casa.

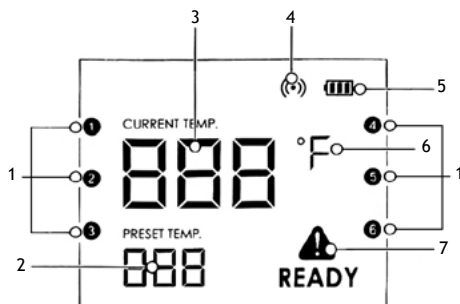
Leia atentamente as instruções de segurança e o manual do usuário antes de utilizar este produto. **Mantenha afastado de crianças.** Utilize o dispositivo apenas conforme especificado no manual do usuário.

O kit inclui: termómetro para carne, 3 sondas, manual do usuário e garantia.

Introdução

- Abra a tampa do compartimento das pilhas (7) e coloque 2 pilhas de acordo com as marcas de polaridade corretas. Feche a tampa.
- Prima sem soltar (1) durante 3 segundos para ligar o dispositivo. Insira as sondas (6) nas tomadas (4). Podem ser ligadas até 6 sondas ao dispositivo em simultâneo. As sondas são fornecidas com cores diferentes. É possível personalizar a cor da sonda na aplicação, para que corresponda à cor da sonda que está a utilizar.
- O dispositivo faz a leitura das tomadas de sonda, uma a uma. Os ícones correspondentes [1] aparecem no visor (3). O dispositivo desliga-se automaticamente se não for introduzida nenhuma sonda.
- Prima sem soltar (1) durante 3 segundos novamente para desligar o dispositivo.

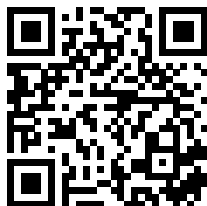
Informações no ecrã



1	Número da sonda
2	Temperatura-alvo dos alimentos
3	Temperatura atual dos alimentos
4	Estado da ligação
5	Indicador do estado da pilha
6	Unidades de medida
7	Ícone de alarme

Transferência da aplicação

Transfira e instale a aplicação ToGrill através da Apple App Store ou do Google Play, ou leia o código QR abaixo:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

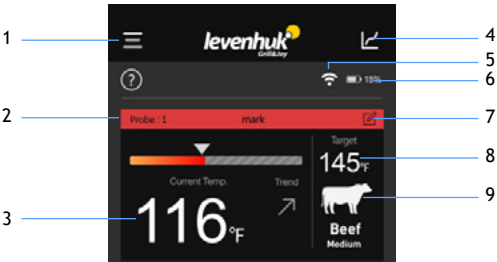
Emparelhamento com um smartphone

- Prima sem soltar (1) durante 3 segundos para ligar o dispositivo.
- Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone.
- Abra a aplicação ToGrill. Leia o código QR na parte de trás do dispositivo ou abaixo:



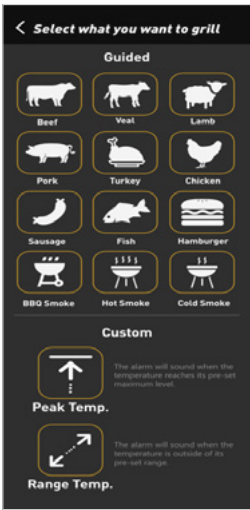
- Prima (1) para emparelhar o dispositivo com um smartphone. O emparelhamento só é necessário uma vez.

Interface da aplicação

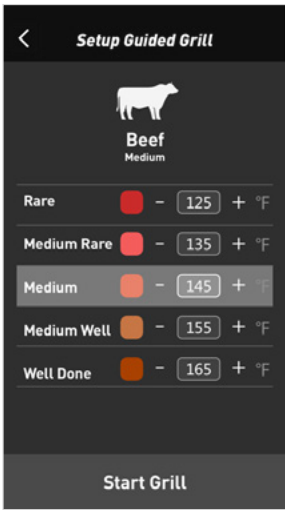


1	Opções
2	Número da sonda
3	Temperatura atual dos alimentos
4	Histórico de temperaturas
5	Estado da ligação da sonda
6	Estado da pilha
7	Editar informações da sonda
8	Temperatura-alvo dos alimentos
9	Informação alimentar predefinida

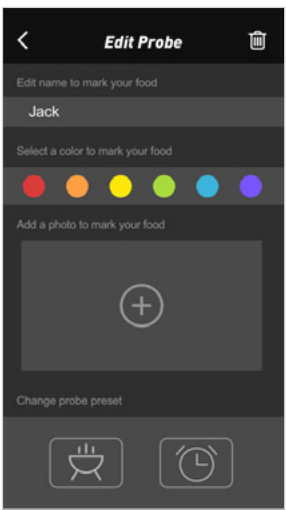
Na aplicação, pode:



- Selecionar o tipo de alimento: carne de vaca, vitela, borrego, porco, peru, frango, salsicha, peixe, hambúrguer, fumo para churrasco, fumo quente, fumo frio;
- Definir o limite de alarme da temperatura dos alimentos;



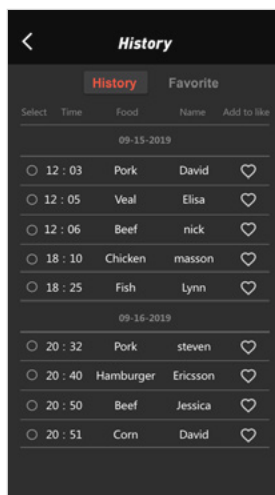
- Selecionar o ponto de cozedura: mal passado, médio mal, médio, médio bem, bem passado;



- Editar informações da sonda;



- Monitorizar a temperatura atual dos alimentos durante a cozedura;



- Ver o histórico.

Utilização

1. Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone. Abra a aplicação ToGrill.
2. Defina os parâmetros de cozedura, o limiar do alarme de temperatura, o temporizador, etc. O alarme soará quando a temperatura atingir o seu nível máximo predefinido ou quando a temperatura estiver fora do seu intervalo predefinido.
3. Introduza a ponta da sonda (6) pelo menos 1 cm no centro do alimento que está a ser cozinhado. É possível utilizar sondas adicionais para medir a temperatura noutras partes. A temperatura atual dos alimentos é mostrada no ecrã. Aguarde alguns segundos até a temperatura estabilizar.
4. O alarme soará quando a comida estiver pronta. Prima (1) para desligar o alarme e depois retire a sonda (6).

- Utilize apenas a carne mais fresca e da melhor qualidade quando cozinhar carne levemente mal passada.
- As baixas temperaturas de cozedura não são suficientes para cozinhar carnes congeladas e seladas a vácuo.
- Tenha cuidado ao cozinhar, pois o sensor de temperatura fica muito quente. Limpe a sonda cuidadosamente antes e após cada utilização. Utilize um pano húmido macio e um detergente suave.
- Não coloque as sondas diretamente sobre uma chama.

Especificações

Sondas	até 6 (3 incluídas)
Material da sonda	aço inoxidável
Comprimento da sonda	14 cm
Comprimento do cabo	120 cm
Unidades de medida	°C, °F
Intervalo de medição da temperatura dos alimentos	0... +300 °C / +32... 572 °F
Precisão de medição da temperatura dos alimentos	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Gama de transmissão	até 60 m (numa área aberta)
Requisitos do sistema	iOS 11 e superior; Android 5.0 e superior
Certificação à prova de água/pó	IP65 (apenas sonda)
Intervalo de temperatura de funcionamento	0... +300 °C
Fonte de alimentação	2 pilhas alcalinas AA (1,5 V)

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações à gama de produtos e especificações sem aviso prévio.

Cuidados e manutenção

Tome as precauções necessárias quando usar o dispositivo com crianças ou com outras pessoas que não leram ou não compreenderam totalmente estas instruções. Não tente desmontar o dispositivo por conta própria, por qualquer motivo. Para fazer reparações e limpezas de qualquer tipo, entre em contato com o centro local de serviços especializados. Proteja o dispositivo de impactos súbitos e de força mecânica excessiva. Guarde o dispositivo num local seco e fresco. Utilize apenas acessórios e peças sobressalentes para este dispositivo que estejam em conformidade com as especificações técnicas. Não mergulhe o dispositivo digital na água; apenas a sonda de aço é à prova de água. O dispositivo não é seguro para máquinas de lavar louça. Siga rigorosamente as instruções e não desmonte ou deixe cair o dispositivo, pois pode deixar de funcionar. **As crianças só devem utilizar o dispositivo sob supervisão de um adulto.**

Instruções de segurança para as pilhas

Adquira sempre o tamanho e tipo de pilha corretos, os mais adequados para a utilização pretendida. Substitua sempre todo o conjunto de pilhas de uma só vez; tendo o cuidado de não misturar pilhas antigas com pilhas novas, ou pilhas de tipos diferentes. Limpe os contactos das pilhas e também os do dispositivo antes de colocar as pilhas. Certifique-se de que as pilhas estão corretamente instaladas no que respeita à polaridade (+ e -). Retire as pilhas do equipamento que não vai ser utilizado durante um período prolongado. Retire as pilhas usadas de imediato. Nunca coloque pilhas em curto-circuito porque pode originar temperaturas altas, fugas ou explosões. Nunca aqueça as pilhas para reanimá-las. Não desmonte as pilhas. Lembre-se de desligar os dispositivos após a utilização. Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças, para evitar riscos de ingestão, asfixia ou intoxicação. Utilize as pilhas usadas conforme prescrito pelas leis do seu país.

Garantia vitalícia internacional Levenhuk

Todos os telescópios, microscópios, binóculos ou outros produtos ópticos Levenhuk, exceto seus acessórios, são acompanhados de **garantia vitalícia** contra defeitos dos materiais e acabamento. A garantia vitalícia é uma garantia para a vida útil do produto no mercado. Todos os acessórios Levenhuk têm garantia de materiais e acabamento livre de defeitos por **dois anos** a partir da data de compra. A Levenhuk irá reparar ou substituir o produto ou sua parte que, com base em inspeção feita pela Levenhuk, seja considerado defeituoso em relação aos materiais e acabamento. A condição para que a Levenhuk repare ou substitua tal produto é que ele seja enviado à Levenhuk juntamente com a nota fiscal de compra.

Para detalhes adicionais, visite nossa página na internet: eu.levenhuk.com/warranty

Se surgirem problemas relacionados à garantia ou se for necessária assistência no uso do produto, contate a filial local da Levenhuk.

RU Термометр для мяса Levenhuk Wezzer Grill BT20

Цифровые кулинарные термометры Levenhuk предназначены для измерения температуры различных видов продуктов питания и блюд в процессе приготовления.

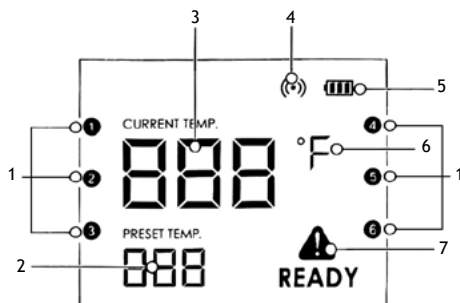
Перед использованием прибора необходимо внимательно прочесть инструкции по технике безопасности и инструкцию по эксплуатации. **Храните прибор в недоступном для детей месте.** Используйте прибор только согласно указаниям в инструкции по эксплуатации.

Комплектация: термометр для мяса, 3 щупа, инструкция по эксплуатации и гарантийный талон.

Начало работы

- Откройте крышку батарейного отсека (7) и вставьте 2 батарейки, соблюдая полярность. Закройте крышку.
- Нажмите и удерживайте кнопку (1) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор. Вставьте щупы (6) в разъемы для щупов (4). К прибору можно подключить до 6 щупов одновременно. Щупы имеют разный цвет. Вы можете настроить цвет щупа в приложении, чтобы он соответствовал цвету используемого щупа.
- Прибор будет поочередно сканировать разъемы щупов. На дисплее (3) появятся соответствующие значки [1]. Прибор выключится автоматически, если ни один щуп не вставлен.
- Нажмите и удерживайте кнопку (1) в течение 3 секунд, чтобы выключить прибор.

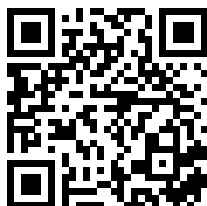
Интерфейс



1	Номер щупа
2	Заданная температура продукта
3	Текущая температура продукта
4	Статус подключения
5	Индикатор заряда батареи
6	Единицы измерения (°C / °F)
7	Иконка оповещения

Скачивание приложения

Скачайте и установите приложение ToGrill через Apple App Store или Google Play либо отсканируйте QR-код ниже:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

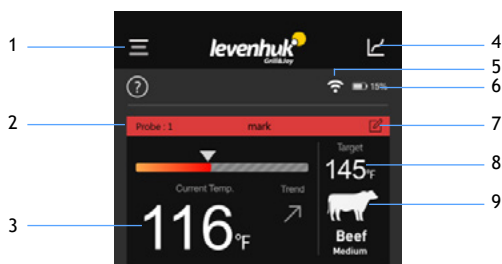
Сопряжение со смартфоном

- Нажмите и удерживайте кнопку (1) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор.
- Включите Bluetooth на вашем смартфоне.
- Откройте приложение ToGrill. Отсканируйте QR-код на задней панели устройства или на рисунке ниже:



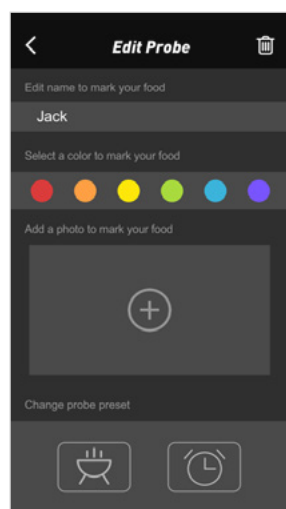
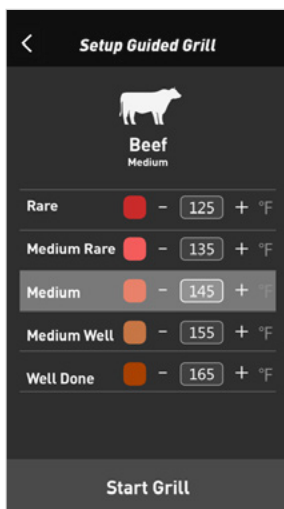
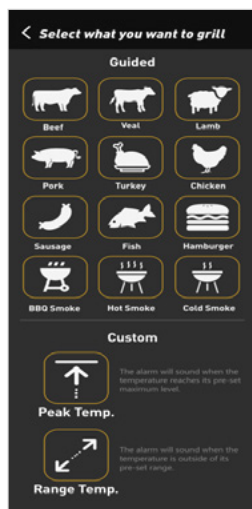
- Нажмите кнопку (1) для сопряжения устройства со смартфоном. Сопряжение необходимо выполнить только один раз.

Интерфейс приложения



1	Параметры
2	Номер щупа
3	Текущая температура продукта
4	История температуры
5	Статус подключения щупа
6	Индикатор состояния батареи
7	Редактирование данных щупа
8	Заданная температура продукта
9	Заданная информация о продукте

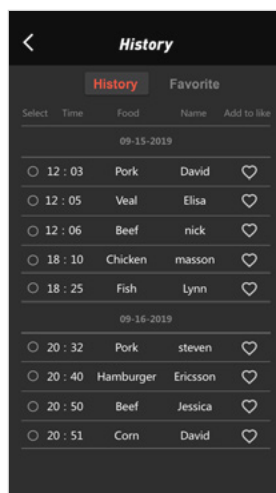
В приложении можно:



- Выбрать тип продукта: говядина, телятина, баранина, свинина, индейка, курица, сосиски, рыба, бургер, барбекю, горячее копчение, холодное копчение;
- Установить порог срабатывания температурного сигнала;
- Выбрать степень прожарки продукта: с кровью (Rare), слабой прожарки (Medium rare), средней прожарки (Medium), почти прожаренное (Medium well), полностью прожаренное (Well done);
- Редактировать информации о щупе;



- Контролировать текущую температуру продуктов во время приготовления пищи;



- Просматривать историю.

Использование

1. Включите Bluetooth на смартфоне. Откройте приложение ToGrill.
2. Установите параметры приготовления, порог срабатывания температурного сигнала, таймер и т. д. Когда температура достигнет предварительно установленного максимального уровня или выйдет за пределы установленного диапазона, раздастся звуковой сигнал.
3. Вставьте наконечник щупа (6) в центр готовящегося блюда на глубину не менее 1 см. Можно использовать дополнительные щупы для измерения температуры в других частях продукта. На дисплее отобразится температура продукта. Подождите несколько секунд, чтобы температура стабилизировалась.
4. При достижении установленной температуры раздастся звуковой сигнал. Нажмите (1), чтобы отключить сигнал, затем извлеките щуп (6).

! При приготовлении мяса слабой прожарки используйте свежее мясо высокого качества. Температура низкой прожарки недостаточна для приготовления замороженного мяса или мяса в вакуумной упаковке.

! Щуп сильно нагревается в процессе использования. Соблюдайте осторожность! Тщательно мойте щуп до и после каждого использования. Используйте мягкую влажную салфетку и щадящее моющее средство.

! Не помещайте щупы непосредственно в пламя.

Технические характеристики

Щупы	до 6 шт. (3 шт. в комплекте)
Материал щупа	нержавеющая сталь
Длина щупа	14 см
Длина кабеля	120 см
Единицы измерения	°C, °F
Диапазон измерения температуры продукта	0... +300 °C / +32... 572 °F
Погрешность измерения температуры продукта	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
Диапазон передачи	до 60 м (в прямой видимости)
Системные требования	iOS 11 и более поздние версии; Android 5.0 и более поздние версии
Степень защиты	IP65 (только щуп)
Диапазон рабочих температур	0... +300 °C
Источник питания	2 алкалиновые батарейки типа AA (1,5 В)

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в модельный ряд и технические характеристики или прекращать производство изделия без предварительного уведомления.

Уход и хранение

Не оставляйте прибор в работающем духовом шкафу или микроволновой печи, достаньте прибор сразу после измерения температуры. Держите прибор вдали от открытого огня и горячих поверхностей. Всегда используйте защитные перчатки во время и после работы с устройством в связи с риском ожогов. Никогда не используйте неисправный прибор. Используйте устройство только по прямому назначению. Не погружайте прибор в воду; водонепроницаемым является только стальная щуп. Прибор не пригоден для мытья в посудомоечной машине. Строго следуйте инструкции, не разбирайте и не роняйте устройство — это может привести к потере работоспособности. **Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.**

Использование элементов питания

Всегда используйте элементы питания подходящего размера и соответствующего типа. При необходимости замены элементов питания меняйте сразу весь комплект, не смешивайте старые и новые элементы питания и не используйте элементы питания разных типов одновременно. Перед установкой элементов питания очистите контакты элементов и контакты в корпусе прибора. Устанавливайте элементы питания в соответствии с указанной полярностью (+ и -). Если прибор не используется длительное время, следует вынуть из него элементы питания. Оперативно вынимайте из прибора использованные элементы питания. Никогда не закорачивайте полюса элементов питания — это может привести к их перегреву, протечке или взрыву. Не пытайтесь нагревать элементы питания, чтобы восстановить их работоспособность. Не разбирайте элементы питания. Выключайте прибор после использования. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные батарейки в соответствии с предписаниями закона.

Международная бессрочная гарантия Levenhuk

Компания Levenhuk гарантирует отсутствие дефектов в материалах конструкции и дефектов изготовления изделия. Продавец гарантирует соответствие качества приобретенного вами изделия компании Levenhuk требованиям технической документации при соблюдении потребителем условий и правил транспортировки, хранения и эксплуатации изделия. Срок гарантии: на аксессуары — **6 (шесть) месяцев** со дня покупки, на остальные изделия — **бессрочная гарантия** (действует в течение всего срока эксплуатации прибора).

Подробнее об условиях гарантийного обслуживания см. на сайте levenhuk.ru/support

По вопросам гарантийного обслуживания вы можете обратиться в ближайшее представительство компании Levenhuk.

TR Levenhuk Wezzer Grill BT20 Et Termometresi

Levenhuk dijital termometreleri evde pişirme sırasında çeşitli türlerdeki etlerin sıcaklığını ölçmek için tasarlanmıştır.

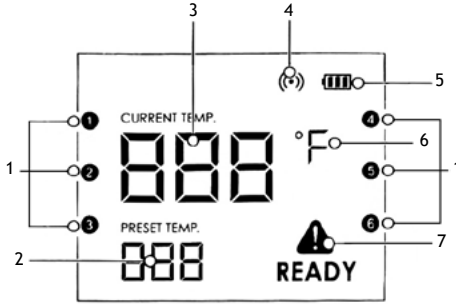
Lütfen bu ürünü kullanmadan önce güvenlik talimatları ve kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. **Çocuklardan uzak tutun.** Cihazı yalnızca kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Kit içeriği: et termometresi, 3 adet sonda, kullanma kılavuzu ve garanti.

Başlarken

- Pil bölmesi kapağını (7) açın ve doğru kutuplarına uygun şekilde 2 pili yerleştirin. Kapağı kapatın.
- Cihazı açmak için 3 saniye süreyle (1) düğmesini basılı tutun. Sondaları (6) sonda yuvalarına (4) takın. Cihaza aynı anda 6 sondaya kadar bağlanabilir. Sondalar farklı renklerde gelmektedir. Uygulamada sonda rengini kullanmakta olduğunuz sondanın rengi ile eşleştirmek için özelleştirebilirsiniz.
- Cihaz sonda yuvalarını tek tek tarayacaktır. Karşılık gelen simgeler [1] ekrandan (3) belirecektir. Cihaz hiçbir sonda takılı değilse otomatik olarak kapanacaktır.
- Cihazı kapatmak için 3 saniye süreyle (1) düğmesini tekrar basılı tutun.

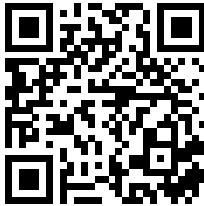
Ekran bilgileri



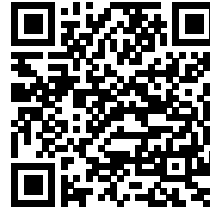
1	Sonda numarası
2	Hedef gıda sıcaklığı
3	Geçerli gıda sıcaklığı
4	Bağlantı durumu
5	Pil durumu göstergesi
6	Ölçüm birimleri
7	Alarm simgesi

Uygulamanın indirilmesi

Apple App Store veya Google Play yoluyla ToGrill uygulamasını indirip kurun ya da aşağıdaki QR kodunu tarayın:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

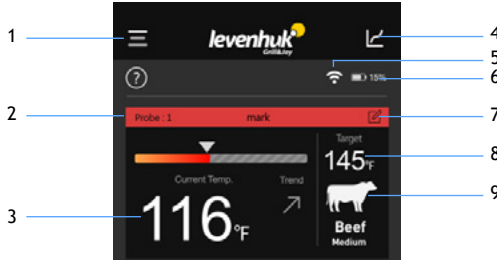
Bir akıllı telefonla eşleştirme

- Cihazı açmak için 3 saniye süreyle (1) düğmesini basılı tutun.
- Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın.
- ToGrill uygulamasını açın. Cihazın arkasındaki veya aşağıdaki QR kodunu tarayın:



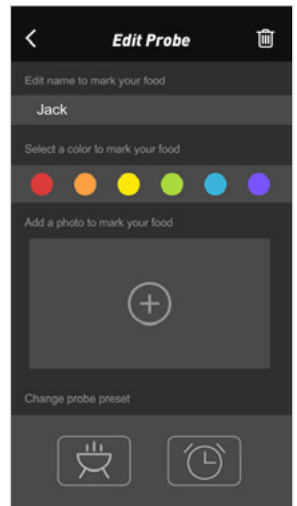
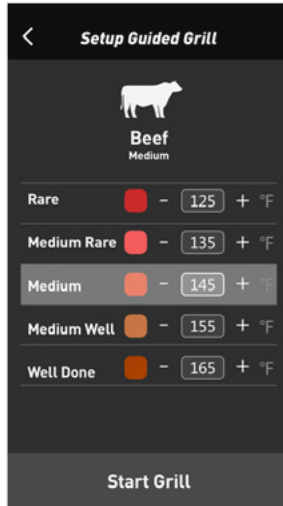
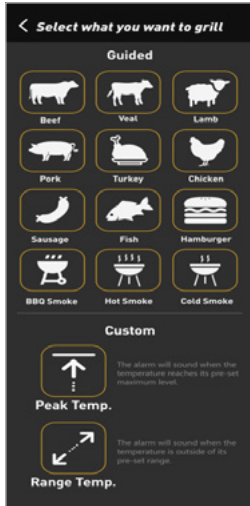
- Bir akıllı telefonla eşleştirmek için (1) düğmesine basın. Eşleştirme yalnızca bir kez gereklidir.

Uygulama arayüzü



1	Seçenekler
2	Sonda numarası
3	Geçerli gıda sıcaklığı
4	Sıcaklık geçmişi
5	Sonda bağlantı durumu
6	Pil durumu
7	Sonda bilgilerini düzenle
8	Hedef gıda sıcaklığı
9	Ön ayarlı gıda bilgileri

Uygulamada, şunları yapabilirsiniz:



- Gıda türünü seçin: siğir, dana, koyun, domuz, hindi, tavuk, sosıs, balık, hamburger, barbekü dumanında pişirme, sıcak dumanla pişirme, soğuk tütsüleme;
- Gıda sıcaklığı alarm eşiğini ayarlayın;
- Pişirme seviyesini seçin: Az Pişmiş, Orta Az Pişmiş, Orta, Orta İyi, İyi Pişmiş;
- Sonda bilgilerini düzenleyin;



- Pişirme sırasında geçerli gıda sıcaklığını izleyin;

Select	Time	Food	Name	Add to like
09-15-2019				
☐	12 : 03	Pork	David	♥
☐	12 : 05	Veal	Elisa	♥
☐	12 : 06	Beef	nick	♥
☐	18 : 10	Chicken	masson	♥
☐	18 : 25	Fish	Lynn	♥
09-16-2019				
☐	20 : 32	Pork	steven	♥
☐	20 : 40	Hamburger	Ericsson	♥
☐	20 : 50	Beef	Jessica	♥
☐	20 : 51	Corn	David	♥

- Geçmiş görüntüleyin.

Kullanım

1. Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın. ToGrill uygulamasını açın.
2. Pişirme parametrelerini, sıcaklık alarm eşikini, zamanlayıcıyı vb.'ni ayarlayın. Alarm sıcaklık ön ayarlı maksimum seviyeye ulaştığında ya da sıcaklık ön ayarlı aralığın dışında olduğunda çalacaktır.
3. Sondanın ucunu (6) pişirilmekte olan gıdanın merkezine en az 1 cm sokun. Diğer parçalardaki sıcaklığı ölçmek için ek probalar kullanılabilir. Geçerli gıda sıcaklığı ekranda görüntülenecektir. Sıcaklığın sabitleşmesi için birkaç saniye bekleyin.
4. Alarm gıda hazır olduğunda çalacaktır. Alarmı kapatmak (1) ögesine basın ve sonra sondayı (6) çıkarın.

! Çok az pişmiş et yaparken sadece son derece taze ve yüksek kaliteli olan etleri kullanın. Düşük pişirme sıcaklıkları donmuş ve vakumlanmış etleri pişirmek için yeterli değildir.

! Sıcaklık sensörü çok sıcak olacağı için pişirme sırasında lütfen dikkatli olun. Her kullanımdan önce ve sonra sondayı iyice temizleyin. Yumuşak ıslak bir bez ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanın.

! Sondaları doğrudan alev içerisine sokmayın.

Teknik Özellikler

Sondalar	6 adede kadar (3 adet dahildir)
Prob malzemesi	paslanmaz çelik
Prob uzunluğu	14 cm
Kablo uzunluğu	120 cm
Ölçüm birimleri	°C, °F
Gıda sıcaklığı ölçüm aralığı	0... +300 °C / +32... 572 °F
Gıda sıcaklığı ölçüm doğruluğu	±1% (0... +100 °C); ±2% (+100... 200 °C); ±3% (+200... 300 °C)
İletim aralığı	60 m'e kadar (açık bir alanda)
Sistem gereksinimleri	iOS 11 ve üzeri, Android 5.0 ve üzeri
Su-/toz geçirmezlik sertifikasyonu	IP65 (yalnızca sonda)
Çalışma sıcaklığı aralığı	0... +300 °C
Güç kaynağı	2 adet alkalin AA pil (1,5 V)

Üretici, ürün serisinde ve teknik özelliklerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Bakım ve onarım

Termoprobe asla çalışan bir fırın veya mikrodalga fırın içinde bırakmayın, sıcaklığı ölçtüktan sonra cihazı hemen çıkarın. Cihazı açık alevlerden ve sıcak yüzeylerden uzak tutun. Yanma riski nedeniyle, termoprobe kullanırken ve kullandıktan sonra her zaman koruyucu eldiven kullanın. Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın. Cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Dijital cihazı suya daldırmayın, yalnızca çelik prob su geçirmezdir. Cihaz bulaşık makinesinde yıkanır tipte değildir. Talimatlara sıkı sıkıya uyun, işlev kaybı ile sonuçlanabileceği için cihazı parçalarına ayırmayın ya da düşürmeyin. **Çocuklar cihazı yalnızca yetişkin gözetiminde kullanabilir.**

Pil güvenliği talimatları

Her zaman kullanım amacına en uygun olan boyut ve türden piller satın alın. Eski ve yeni piller ile farklı türlerden pilleri birbiriyle birlikte kullanmamaya özen göstererek pil setini her zaman tamamen değiştirin. Pilleri takmadan önce pil kontakları ile cihaz kontaklarını temizleyin. Pillerin kutuplar (+ ve -) açısından doğru bir biçimde takıldığından emin olun. Uzun süreyle kullanılmayacak ekipmanlardaki pilleri çıkarın. Kullanılmış pilleri derhal çıkarın. Aşırı ısınmaya, sızıntıya veya patlamaya neden olabileceğinden kesinlikle pillerde kısa devreye neden olmayın. Yeniden canlandırmak için kesinlikle pilleri ısıtmayın. Pilleri sökmeyin. Cihazı kullanım sonrasında kapatın. Yutma, boğulma veya zehirlenme riskini önlemek için pilleri çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Kullanılmış pilleri ülkenizin yasalarında belirtildiği şekilde değerlendirin.

Levenhuk Uluslararası Ömür Boyu Garanti

Tüm Levenhuk teleskopları, mikroskopları, dürbünleri ve diğer optik ürünleri, aksesuarlar hariç olmak üzere, malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı **ömür boyu garantilidir**. Ömür boyu garanti, piyasadaki ürünün kullanım ömrü boyunca garanti altında olması anlamına gelir. Tüm Levenhuk aksesuarları, perakende satış yoluyla alınmasından sonra **2 yıl boyunca** malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı garantilidir. Bu garanti sayesinde, tüm garanti koşulları sağlandığı takdirde, Levenhuk ofisi bulunan herhangi bir ülkede Levenhuk ürününüz için ücretsiz olarak onarım veya değişim yapabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgi için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz: tr.levenhuk.com/garanti

Garanti sorunları ortaya çıkarsa veya ürününüzü kullanırken yardıma ihtiyacınız olursa, yerel Levenhuk şubesi ile iletişime geçin.