

Levenhuk Wezzer Grill BT30/BT50 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



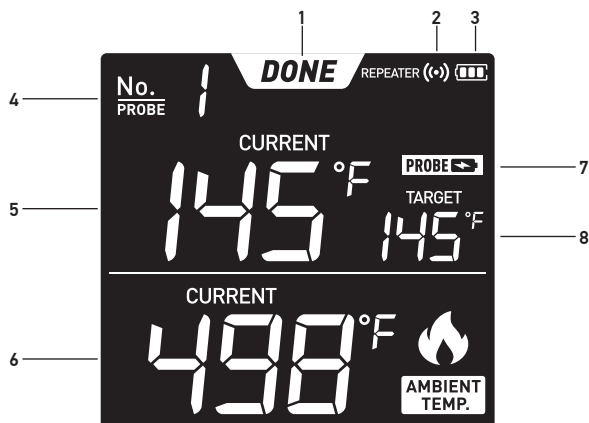
Levenhuk Inc. (USA): 6021 Catlin Dr., Tampa, FL 33612, USA,
+1-813-468-3001, contact_us@levenhuk.com
Levenhuk Optics s.r.o. (Europe): V Chotejně 700/7,
102 00 Prague 102, Czech Republic,
+420 737-004-919, sales-info@levenhuk.cz
Levenhuk® is a registered trademark of Levenhuk, Inc.
© 2006-2026 Levenhuk, Inc. All rights reserved.
levenhuk.com
20260813

levenhuk
Grill&Joy



EN	BG	CZ	DE	ES
1 Base	База	Základna	Basisstation	Estación base
2 Screen	Екран	Obrazovka	Display	Pantalla
3 Control button	Бутон за управление	Ovládací tlačítko	Steuertaste	Botón de control
4 USB Type-C slot	Слот за USB Type-C	Slot pro USB Type-C	Typ C USB-Buchse	Puerto USB de tipo C
5 Wireless probe	Безжична сонда	Bezdrátová sonda	Kabellose Sonde	Sonda inalámbrica
6 RESET button	Бутон RESET (Възстановяване)	Tlačítko RESET (Resetovat)	RESET-Taste (Wiederherstellen)	Botón RESET (Restablecer)
7 Magnetic back	Магнитен гръб	Magnetická zadní strana	Magnetische Rückseite	Respaldo magnético
8 Folding stand	Сгъваемата стойка	Rozkládací stojan	Klappständer	Soporte plegable
9 Handle	Ръкохватка	Rukojet	Griff	Mango
10 Ambient temperature sensor	Сензор за температура на грила	Snímač teploty prostředí	Garraumtemperatur-sensor	Sensor de temperatura ambiente
11 Max. immersion line	Линия на максимално потапяне	Čára max. ponoru	Max. Eintauchtiefe	Línea de inmersión máx.
12 Food temperature sensor	Сензор за температура на ястието	Snímač teploty pokrmu	Garguttemperatur-sensor	Sensor de temperatura de los alimentos

HU	IT	PL	PT	RU	TR
1 Bázis	Stazione base	Stacja bazowa	Estação base	База	Taban ünitesi
2 Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Экран	Ekran
3 Vezérlőgomb	Pulsante di controllo	Przycisk sterowania	Botão de controlo	Кнопка управления	Kontrol düğmesi
4 Type-C USB-foglalat	Slot per USB Tipo-C	Gniazdo USB-C	Porta USB tipo C	Разъем USB Type-C	Type-C USB bağlantı noktası
5 Vezeték nélküli szonda	Sonda wireless	Sonda bezprzewodowa	Sonda sem fios	Беспроводной щуп	Kablosuz prob
6 RESET (Alaphelyzetbe állítás) gomb	Pulsante RESET (Reimposta)	Przycisk RESET (Resetowanie)	Botão RESET (Repor)	Кнопка RESET (Сброс)	RESET (Sıfırla) düğmesi
7 Mágneses hátsó rész	Retro magnetico	Magnetyczny tył	Parte traseira magnética	Магнитная задняя панель	Manyetik arka kısım
8 Kihajtható állvány	Supporto pieghevole	Składana podstawka	Suporte desdobrável	Складная подставка	Katlanır stand
9 Fogantyú	Impugnatura	Uchwyt	Pega	Ручка	Sap
10 Grill hőmérséklet-érzékelő	Sensore di temperatura ambiente	Czujnik temperatury grillowania	Sensor de temperatura do grelhador	Датчик температуры в гриле	Izgara sıcaklık sensörü
11 Max. merítési vonal	Linea di immersione massima	Linia maks. zanurzenia	Linha de imersão máxima	Отметка максимального погружения	Maks. sıvıya daldırma çizgisi
12 Étel hőmérséklet-érzékelő	Sensore di temperatura cibo	Czujnik temperatury żywności	Sensor de temperatura dos alimentos	Датчик температуры продукта	Gıda sıcaklık sensörü



EN	BG	CZ	DE	ES
Screen	Екран	Obrazovka	Display	Pantalla
1 Alarm icon	Иконка за аларма	Ikona alarmu	Alarmsymbol	Icono de alarma
2 Connection status	Състояние на свързване	Stav připojení	Verbindungsstatus	Estado de la conexión
3 Battery status indicator	Иконка за състоянието на батерията	Indikátor stavu baterie	Batteriestands-anzeige	Indicador de estado de la pila
4 Probe number	Номер на сонда	Číslo sondy	Sondennummer	Número de sonda
5 Current food temperature	Настояща температура на ястието	Aktuální teplota pokrmu	Aktuelle Temperatur des Garguts	Temperatura actual de los alimentos
6 Current ambient temperature	Настояща температура на грила	Aktuální teplota prostředí	Aktuelle Garraumtemperatur	Temperatura ambiente actual
7 Probe charge indicator	Индикатор за заряд на сонда	Indikátor nabití sondy	Batteriestandsanzeige der Sonde	Indicador de carga de la sonda
8 Target food temperature	Целева температура на ястието	Cílová teplota pokrmu	Zieltemperatur des Garguts	Temperatura objetivo de los alimentos

HU	IT	PL	PT	RU	TR
Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Экран	Ekran
1 Riasztás ikon	Icona avviso	Ikona alarmu	Ícone de alarme	Иконка оповещения	Alarm simgesi
2 Kapcsolat állapota	Stato della connessione	Status połączenia	Estado da ligação	Статус подключения	Bağlantı durumu
3 Akkumulátor állapotjelző	Indicatore di stato della batteria	Wskaźnik naładowania baterii	Indicador do estado da pilha	Индикатор заряда батареи	Pil durumu göstergesi
4 Szondaszám	Numero sonda	Numer sondy	Número da sonda	Номер щупа	Sonda numarası
5 Étél aktuális hőmérséklete	Temperatura attuale cibo	Bieżąca temperatura żywności	Temperatura atual dos alimentos	Текущая температура продукта	Geçerli gıda sıcaklığı
6 Aktuális grill-hőmérséklet	Temperatura ambiente attuale	Bieżąca temperatura grillowania	Temperatura atual do grelhador	Текущая температура в гриле	Geçerli ızgara sıcaklığı
7 Szonda töltöttségiszint-jelző	Indicatore di ricarica sonda	Wskaźnik naładowania sondy	Indicador de carga da sonda	Индикатор заряда щупа	Sonda şarj göstergesi
8 Étél célhőmérséklete	Temperatura target cibo	Docelowa temperatura żywności	Temperatura-alvo dos alimentos	Заданная температура продукта	Hedef gıda sıcaklığı

EN Levenhuk Wezzer Grill BT30/BT50 Meat Thermometer

Levenhuk digital wireless 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, USB Type-C cable, user manual, and warranty.

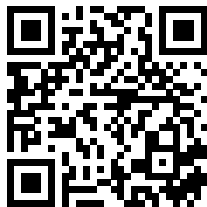
Charging the device

This device uses a rechargeable Li-ion battery. Connect the power cable to the device and the power adapter for charging (not included) via a USB Type-C plug and connect it to the AC power supply to charge the battery. When using the device for the first time, charge it for at least 3 hours.

Getting started

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 (3) for 2 seconds to turn the device on.

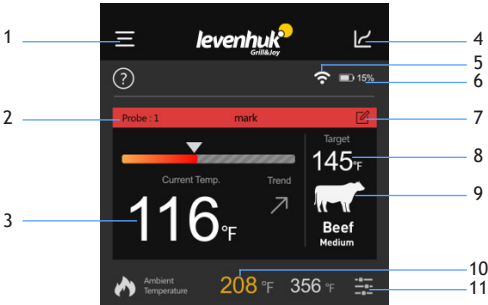
! If the base is turned on and the probe is not taken out, the base will automatically turn off after 60 seconds.

- Turn on the Bluetooth mode on your smartphone.
- Open the ToGrill app. Scan the QR code on the back of the device or below:



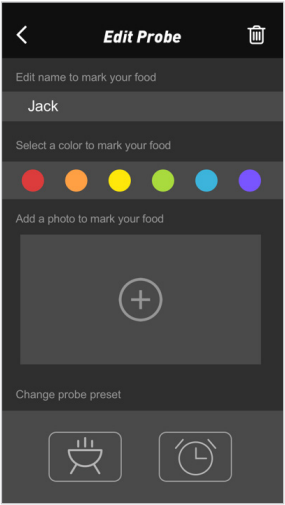
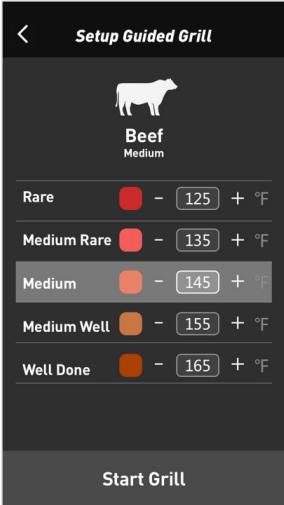
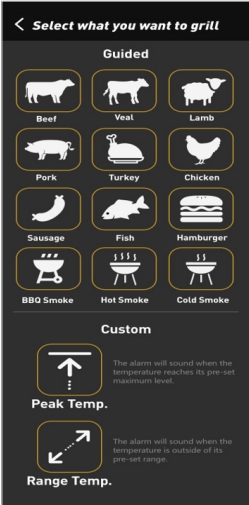
- Press (3) to pair the device with a smartphone. Pairing is only required once.

App interface

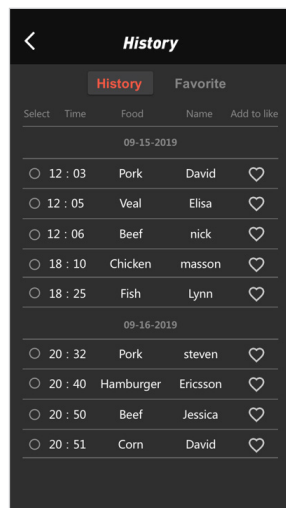
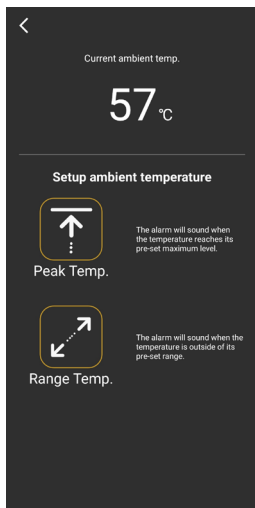


1	Options	7	Edit probe information
2	Probe number	8	Target food temperature
3	Current food temperature	9	Preset food information
4	Temperature history	10	Current ambient temperature
5	Probe connection status	11	Ambient temperature settings
6	Battery status		

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;



- Set ambient temperature:
Peak temperature: The alarm will sound when the ambient temperature reaches its preset maximum level;
Temperature range: The alarm will sound when the ambient temperature is outside of its preset range;
- Monitor the current food and ambient temperature while cooking;
- View the history.

Usage

1. Take the probe out of the base. Press and hold (3) for 2 seconds to turn the device on. Press (3) to turn the backlight on. Press and hold (3) for 2 seconds to turn the device off.
2. Turn on the Bluetooth mode on your smartphone. Open the ToGrill app.
3. 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.
4. Insert the tip of the probe (12) at least 1cm, but no deeper than the maximum immersion line (11), into the center of the food being cooked. Additional probes may be used to measure the temperature in other parts. The display (2) shows two values measured by the sensor of wireless probe: internal food temperature and ambient (grill/oven) temperature. Wait a few seconds to let the temperature stabilize.

Do not leave the probe inside an operating oven or grill without being inserted into food. The internal temperature sensor is designed to measure up to +100°C (+212°F) only. Exposure to ambient temperatures of +200... +300°C (+392... +572°F) without food protection will cause irreversible damage to the probe. The probe is protected and works correctly only when inserted into food

5. The alarm will sound when the food is ready. Press (3) to turn the alarm off. Hold the ceramic handle (9) and remove the probe.

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.

Replacing the probe

The probe can be replaced with a new one.

1. Take the probe out of the base. Press and hold (3) for 12 seconds. If the base is on, it will turn off and then automatically enter pairing mode. If the base is off, it will turn on and then automatically enter pairing mode.
2. Insert the new probe into the base and pair for 30 seconds. P1 and P2 icons will flash on the screen.
3. After 30 seconds the new probe is successfully paired to the base.

Specifications

	BT30	BT50
Display	monochrome LCD	
Wireless probe	1 pc	2 pcs
Probe material	stainless steel (ceramic handle)	
Probe length	14cm / 5.5in	
Units of measurement	°C, °F	
Ambient temperature measurement range	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Ambient temperature measurement accuracy	±2%	
Food temperature measurement range	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Food temperature measurement accuracy	±1 °C / ±2 °F	
Transmission range	up to: 80m / 262ft (probe to base); 90m / 295ft (base to smartphone)	
System requirements	iOS 11 and above; Android 5.0 and above	
Water-/dustproof certification	IP65 (probe only)	
Operating temperature range	0... +100 °C (+32... 212 °F)	
Power supply	3.7V, 1100mA-h rechargeable lithium-ion battery; 5V, 1A DC adapter (not included) via USB Type-C cable (included)	

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

The device is equipped with a rechargeable lithium-ion battery. This avoids frequent battery replacement. Always switch the device off when not in use. If the battery charge is low, please recharge the device in time. Do not overheat the battery. Do not discharge the battery completely. 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 BT30/BT50

Безжичните 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, USB кабел Тип-С, ръководство за потребителя и гаранция.

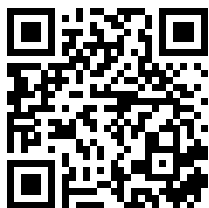
Зареждане на уреда

В този уред се използва акумулаторна литиево-йонна батерия. За да заредите акумулаторната батерия, свържете захранващия кабел към уреда и адаптера за зареждане (не е включен в комплекта) чрез USB съединител Тип-С и го свържете към променливотоковото захранване. Когато използвате уреда за първи път, заредете го в продължение на най-малко 3 часа.

Да започнем

Изтегляне на приложението

Изгледете 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 (3) в продължение на 2 секунди, за да включите уреда.

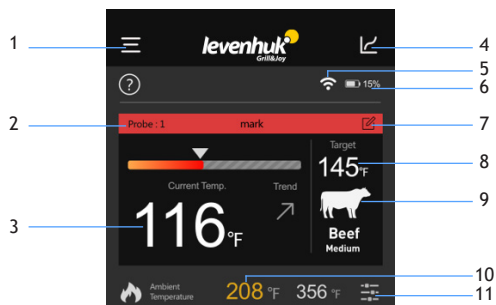
! Ако базата е включена и сондата не е извадена, базата автоматично ще се изключи след 60 секунди.

- Включете Bluetooth режима на смартфона си.
- Отворете приложението ToGrill. Сканирайте QR кода на гърба на уреда или по-долу:



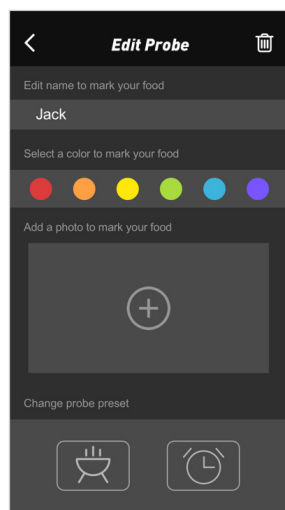
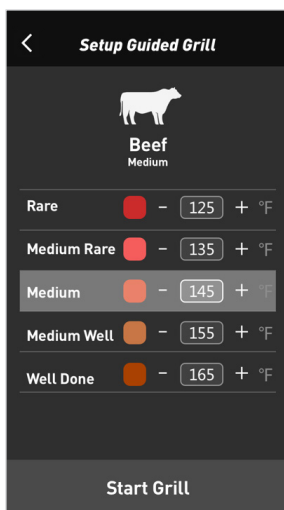
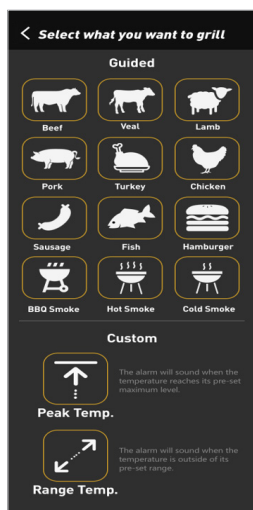
- Натиснете (3), за да сдвоите уреда със смартфон. Сдвояване е необходимо само веднъж.

Интерфейс на приложението

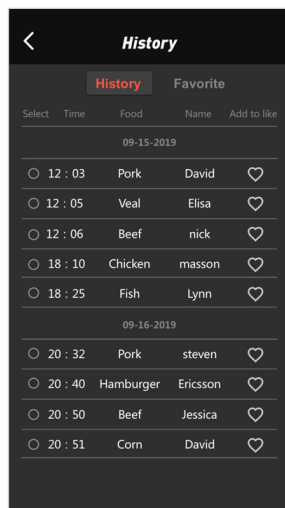
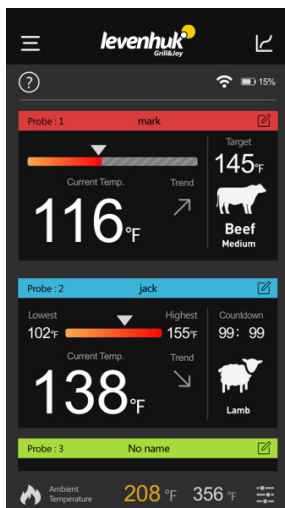
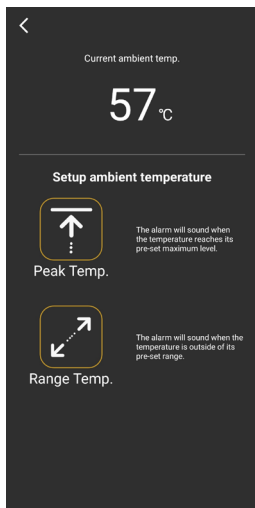


1	Опции	7	Редактиране на информация за сонда
2	Номер на сонда	8	Целева температура на ястието
3	Настояща температура на ястието	9	Предварително зададена информация за ястие
4	Температурна хронология	10	Настояща температура на грила
5	Състояние на връзката със сондата	11	Настройки на температурата на грила
6	Състояние на батерията		

В приложението можете да:



- Изберете вида на ястието: говеждо месо, телешко месо, агнешко месо, свинско месо, пуешко, 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;
- Редактирате на информация за сонда;



- Зададете температурата на грила: Най-висока температура: сигналът ще прозвучи, когато температурата на грила достигне предварително зададеното максимално ниво; Температурен диапазон: сигналът ще прозвучи, когато температурата на грила е извън предварително зададения диапазон;
- Наблюдавайте настоящото ястие и температурата на грила при готвене;
- Прегледате на хронологията.

Употреба

1. Извадете сондата от базата. Натиснете и задръжте (3) в продължение на 2 секунди, за да включите уреда. Натиснете (3), за да включите фоновото осветление. Натиснете и задръжте (3) за 2 секунди, за да изключите уреда.
2. Включете Bluetooth режима на смартфона си. Отворете приложението ToGrill.
3. 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.
4. Вкарайте върха на сондата (12) на поне 1 cm, но без да преминавате линията за максимално потапяне (11), в центъра на ястието, което се готви. Допълнителни сонди могат да се използват за измерване на температурата в други части. Дисплеят (2) показва две стойности, измерени от сензора на безжичната сонда: вътрешната температура на ястието и околната температура (грила/фурната). Изчакайте няколко секунди да се стабилизира температурата.

Не оставяйте сондата в работеща фурна или грил, без да е потопена в ястието. Вътрешният сензор е проектиран да измерва само до +100 °C (+212 °F). Излагането на температура на околната среда от +200... +300 °C (+392... +572 °F) без защита от ястието ще доведе до необратима повреда на сондата. Сондата е защитена и работи правилно само когато е потопена в ястието.

5. Сигналът ще прозвучи, когато ястието е готово. Натиснете (3), за да изключите сигнала. Дръжте за керамичната ръкохватка (9) и извадете сондата.

- 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.

Смяна на сондата

Сондата може да бъде сменена с нова.

1. Извадете сондата от базата. Натиснете и задръжте (3) в продължение на 12 секунди. Ако базата е включена, тя ще се изключи, след което автоматично ще влезе в режим на вдвояване. Ако базата е изключена, тя ще се включи, след което автоматично ще влезе в режим на вдвояване.
2. Вкарайте новата сонда в базата за вдвояване за 30 секунди. На екрана ще мигат иконите P1 и P2.
3. След 30 секунди новата сонда е успешно вдвояна с базата.

Спецификации

	BT30	BT50
Дисплей	монохромен течнокристален дисплей	
Безжична сонда	1 бр.	2 бр.
Материал на сондата	неръждаема стомана (керамична ръкохватка)	
Дължина на сондата	14 cm	
Мерни единици	°C, °F	
Диапазон на измерване на температурата на грила	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Точност на измерване на температура на грила	±2%	
Диапазон на измерване на температурата на ястието	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Точност на измерване на температурата на ястието	±1 °C / ±2 °F	
Обхват на предаване	до: 80 m (сонда до база); 90 m (база до смартфон)	
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... +100 °C	
Захранване	3,7 V, 1100 mA·h акумулаторна литиево-йонна батерия; 5 V, 1 A постоянотоков адаптер (не е включен в комплекта) чрез USB кабел Тип-C (включен е в комплекта)	

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. **Деца** трябва да използват устройството само под надзора на възрастни.

Инструкции за безопасност на батериите

Уредът е оборудван с акумулаторна литиево-йонна батерия. Това предотвратява честата смяна на батерии. Винаги изключвайте уреда, когато той не се използва. Ако зарядът на батерията е нисък, моля, презаредете уреда своевременно. Не допускайте прегряване на акумулаторната батерия. Не допускайте пълно разреждане на акумулаторната батерия. 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 BT30/BT50

Tyto digitální bezdrátové 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, kabel USB typu C, návod k použití a záruční list.

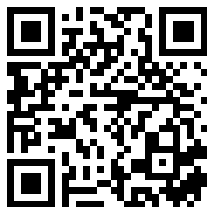
Nabíjení zařízení

Toto zařízení používá dobíjecí lithium-iontovou baterii. Pro účely nabití propojte napájecí kabel s přístrojem a napájecím adaptérem (není součástí dodávky) prostřednictvím konektoru USB typu C a zapojením do sítě baterii nabijte. Při prvním použití přístroj nechte dobít po dobu alespoň 3 hodin.

Začínáme

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>

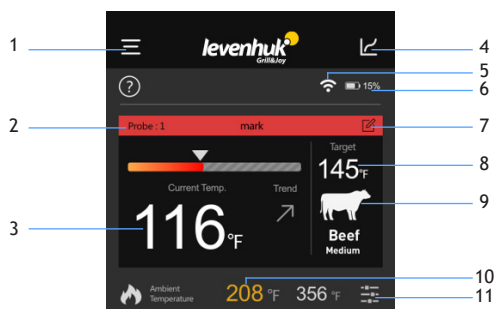
Párování se smartphonem

- Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 2 sekund zařízení zapnete.
- ! Pokud je základna zapnutá a sonda není vyjmuta, základna se po 60 sekundách automaticky vypne.
- Na smartphonu zapnete režim Bluetooth.
- Otevřete aplikaci ToGrill. Naskenujte QR kód na zadní straně zařízení nebo níže:



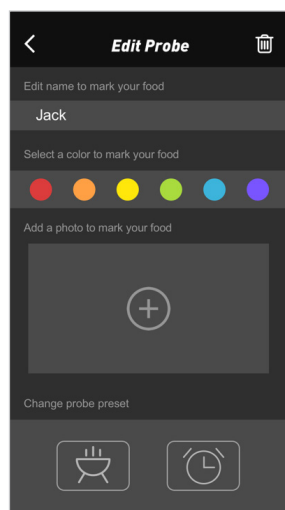
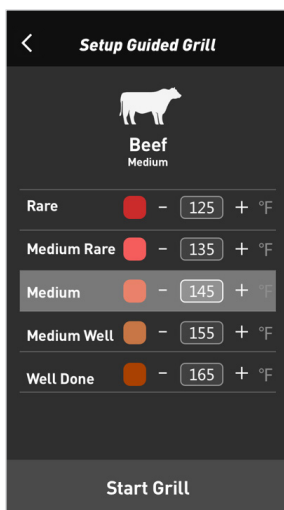
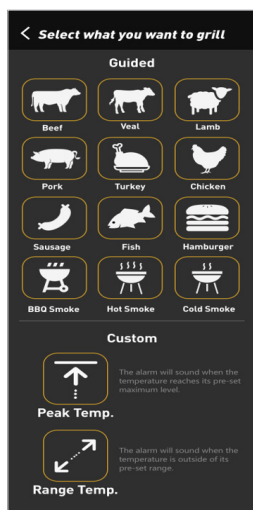
- Stisknutím tlačítka (3) spárujte zařízení se smartphonem. Párování je nutné udělat pouze jednou.

Rozhraní aplikace

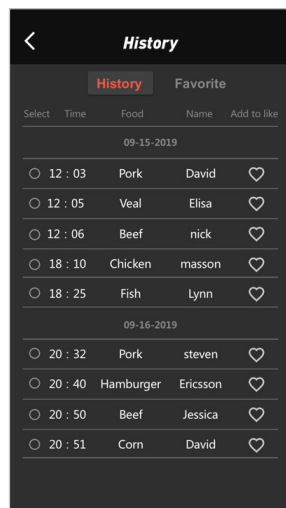
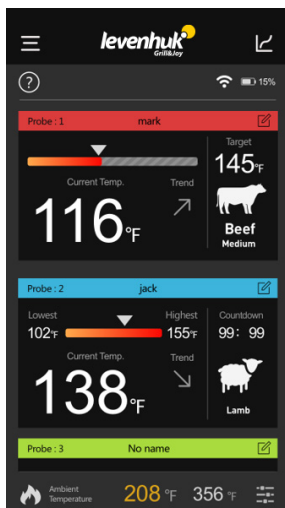
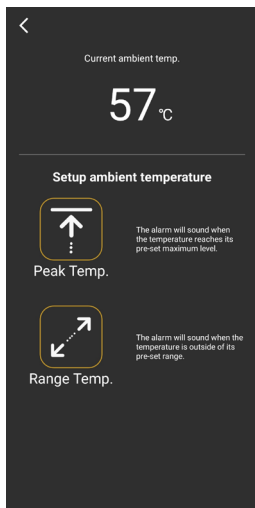


1	Možnosti	7	Úprava informací o sondě
2	Číslo sondy	8	Cílová teplota pokrmu
3	Aktuální teplota pokrmu	9	Přednastavené informace o potravinách
4	Historie teploty	10	Aktuální teplota prostředí
5	Stav připojení sondy	11	Nastavení teploty prostředí
6	Stav baterie		

V aplikaci můžete:



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



- Nastavit teplotu prostředí:
Maximální teplota: když teplota prostředí dosáhne nastavené maximální úrovně, spustí se alarm;
Teplotní rozsah: když se teplota prostředí dostane mimo přednastavený rozsah, spustí se alarm;
- Sledovat během vaření aktuální teplotu pokrmu a teplotu prostředí;
- Zobrazit historii.

Použití

1. Vyjměte sondu ze základny. Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 2 sekund zařízení zapnete. Stisknutím tlačítka (3) zapnete podsvícení. Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 2 sekund zařízení vypnete.
2. Na smartphonu zapnete režim Bluetooth. Otevřete aplikaci ToGrill.
3. Nastavte parametry vaření, prahové hodnoty teplotního alarmu, časovače atd. Alarm zazní, když teplota dosáhne nastavené maximální úrovně nebo překročí nastavený rozsah.
4. Hrot sondy (12) zasuňte do středu připravovaného pokrmu alespoň 1 cm, ne však hlouběji, než je čára maximálního ponoření (11). Další sondy lze použít k měření teploty v jiných částech. Na displeji (2) se zobrazují dvě hodnoty naměřené snímačem bezdrátové sondy: vnitřní teplota pokrmu a teplota prostředí (grilu/troubu). Počkejte několik sekund, aby se teplota stabilizovala.

Nenechávejte sondu uvnitř zapnuté trouby nebo grilu bez ponoření do pokrmu. Vnitřní teplotní snímač je určen k měření pouze do +100 °C (+212 °F). Vystavení teplotě okolního prostředí +200... +300 °C (+392... +572 °F) bez ochrany pokrmem způsobí nevratné poškození sondy. Sonda je chráněna a funguje správně pouze při ponoření do pokrmu.

5. Jakmile je jídlo hotové, spustí se alarm. Stisknutím tlačítka (3) alarm vypnete. Podržte keramickou rukojet' (9) a vyjměte sondu.

Pokud pečete maso, které má být krvavé nebo lehce krvavé, 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 čistící prostředek.

Výměna sondy

Sondu lze vyměnit za novou.

1. Vyjměte sondu ze základny. Stiskněte a podržte tlačítko (3) po dobu 12 sekund. Pokud je základna zapnutá, vypne se a poté automaticky přejde do režimu párování. Pokud je základna vypnutá, zapne se a automaticky přejde do režimu párování.

2. Vložte novou sondu do základny a na dobu 30 sekund spusťte párování. Na obrazovce budou blikat ikony P1 a P2.
3. Po 30 sekundách je nová sonda úspěšně spárována se základnou.

Technické údaje

	BT30	BT50
Displej	černobílý LCD displej	
Bezdrátová sonda	1 ks	2 ks
Materiál sondy	nerezová ocel (keramická rukojeť)	
Délka sondy	14 cm	
Jednotky měření	°C, °F	
Rozsah měření teploty prostředí	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Přesnost měření teploty prostředí	±2%	
Rozsah měření teploty potravin	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Přesnost měření teploty pokrmu	±1 °C / ±2 °F	
Dosah přenosu	až do: 80 m (sonda k základně); 90 m (základna ke smartphonu)	
Systémové požadavky	iOS 11 a vyšší; Android 5.0 a vyšší	
Certifikace odolnosti proti vodě/prachu	IP65 (pouze sonda)	
Rozsah provozní teploty	0... +100 °C	
Napájení	nabíjecí lithium-iontová baterie 3,7 V, 1100 mA·h; nabíjecí adaptér 5 V, 1 A DC (není součástí dodávky) přes kabel USB typu C (je součástí dodávky)	

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

Péče a údržba

Nikdy nenechávejte termosondu 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

Přístroj je vybaven dobíjecí lithium-iontovou baterií. Tím se vyhnete časté výměně baterie. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej vypněte. Pokud je baterie slabá, včas přístroj dobijte. Baterii nepřehřívejte. Nevybíjejte baterii úplně. 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 BT30/BT50 Fleischthermometer

Levenhuk digitale, drahtlose 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, USB-Typ-C-Kabel, Bedienungsanleitung und Garantie.

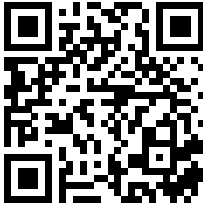
Laden des Geräts

Dieses Gerät wird mit einem wiederaufladbaren Lithium-Ionen-Akku betrieben. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät und dem Adapter (nicht im Lieferumfang enthalten) über einen USB-Typ-C-Stecker und schließen Sie es an das Stromnetz an, um den Akku aufzuladen. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, laden Sie es mindestens 3 Stunden lang auf.

Erste Schritte

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.togrill.haibosi>

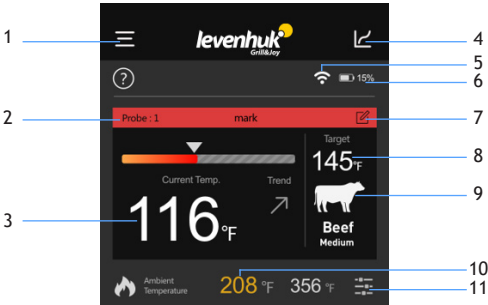
Koppeln mit einem Smartphone

- Drücken und halten Sie (3) während 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.
- ! Wenn die Basisstation eingeschaltet ist und die Sonde nicht herausgenommen wird, schaltet sich die Basisstation nach 60 Sekunden automatisch aus.
- 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:



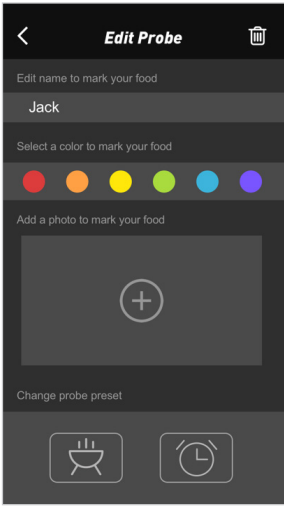
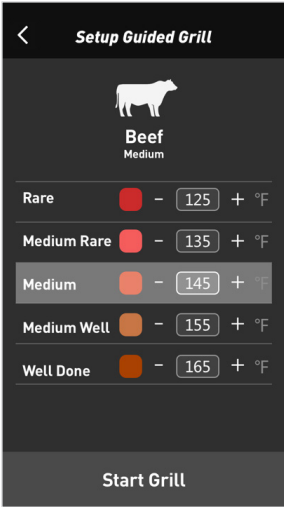
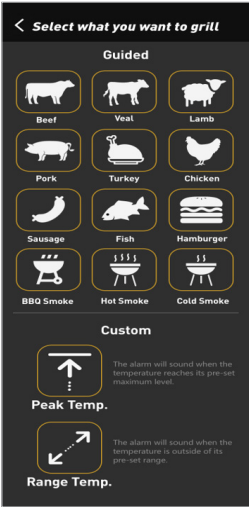
- Drücken Sie (3), um das Gerät mit einem Smartphone zu koppeln. Die Kopplung ist nur einmal erforderlich.

App-Benutzeroberfläche

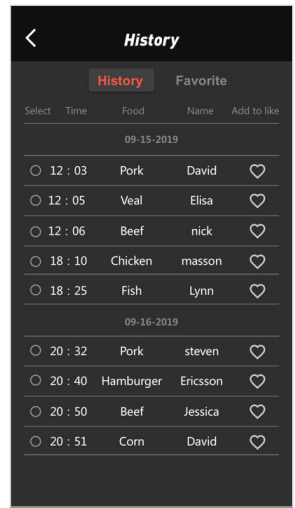
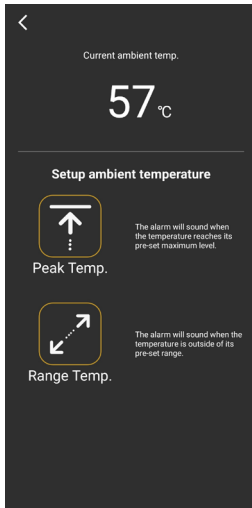


1	Optionen	7	Sondeninformationen bearbeiten
2	Sondennummer	8	Zieltemperatur des Garguts
3	Aktuelle Temperatur des Garguts	9	Voreinstellungen für Gargut
4	Temperaturverlauf	10	Aktuelle Garraumtemperatur
5	Sonden-Verbindungsstatus	11	Garraumtemperatur-Einstellungen
6	Batteriestand		

In der App können Sie:



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



- die Garraumtemperatur einstellen:
Spitzentemperatur: der Alarm ertönt, wenn die Garraumtemperatur den voreingestellten Höchstwert erreicht;
Temperaturbereich: der Alarm ertönt, wenn die Garraumtemperatur außerhalb des voreingestellten Bereichs liegt;
- während des Garvorgangs die aktuelle Garguttemperatur überwachen;
- den Verlauf anzeigen.

Verwendung

1. Nehmen Sie die Sonde aus der Basisstation. Drücken und halten Sie (3) während 2 Sekunden, um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie (3), um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten. Drücken Sie (3) während 2 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.
2. Schalten Sie den Bluetooth-Modus auf Ihrem Smartphone ein. Öffnen Sie die ToGrill-App.
3. Stellen Sie die Garpparameter, 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.
4. Führen Sie die Spitze der Sonde (12) mindestens 1 cm, jedoch nicht tiefer als bis zur maximalen Eintauchlinie (11), in die Mitte des Garguts ein. Zusätzliche Sonden können zur Messung der Temperatur in anderen Bereichen eingesetzt werden. Das Display (2) zeigt zwei vom Sensor der kabellosen Sonde gemessene Werte an: die Innentemperatur des Garguts und die Garraumtemperatur (Grill/Backofen). Warten Sie ein paar Sekunden, damit sich die Temperatur stabilisieren kann.

Lassen Sie die Sonde nicht in einem laufenden Ofen oder Grill liegen, ohne dass sie in das Gargut eingetaucht ist. Der interne Temperatursensor ist nur für Messungen bis +100 °C (+212 °F) ausgelegt. Die Einwirkung von Umgebungstemperaturen von +200... +300 °C (+392... +572 °F) ohne Schutz durch das Gargut führt zu irreversiblen Schäden an der Sonde. Die Sonde ist nur geschützt und funktioniert korrekt, wenn sie in das Gargut eingetaucht ist.

5. Der Alarm ertönt, wenn das Essen gar ist. Drücken Sie (3), um den Alarm auszuschalten. Halten Sie den Keramikgriff (9) fest und entfernen Sie die Sonde.

- ! Verwenden Sie nur frisches Fleisch von höchster Qualität, wenn Sie Fleisch leicht rosa garen möchten.
- ! 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.

Austausch der Sonde

Die Sonde kann durch eine neue ersetzt werden.

1. Nehmen Sie die Sonde aus der Basisstation. Drücken und halten Sie (3) 12 Sekunden lang. Wenn die Basisstation eingeschaltet ist, schaltet sie sich aus und wechselt automatisch in den Kopplungs-Modus. Wenn die Basisstation ausgeschaltet ist, schaltet sie sich ein und wechselt automatisch in den Kopplungs-Modus.
2. Stecken Sie die neue Sonde in die Basisstation und führen Sie die Kopplung 30 Sekunden lang durch. Die Symbole P1 und P2 blinken auf dem Display.
3. Nach 30 Sekunden ist die neue Sonde erfolgreich mit der Basisstation gekoppelt.

Technische Daten

	BT30	BT50
Display	Monochrom-LCD	
Drahtlose Sonde	1 Stk.	2 Stk.
Material der Sonde	Edelstahl (Keramikgriff)	
Sondenlänge	14 cm	
Maßeinheiten	°C, °F	
Garraumtemperatur-Messbereich	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Garraumtemperatur-Messpräzision	±2%	
Garguttemperatur-Messbereich	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Garguttemperatur-Messpräzision	±1 °C / ±2 °F	
Übertragungsreichweite	bis zu: 80 m (Sonde zu Basisstation); 90 m (Basisstation zu Smartphone)	
Systemanforderungen	iOS 11 oder neuer; Android 5.0 oder neuer	
Wasser-/Staubschutz-Zertifizierung	IP65 (nur Sonde)	
Betriebstemperaturbereich	0... +100 °C	
Stromversorgung	3,7 V, 1100 mA-h wiederaufladbare Li-Ion-Batterie; 5 V, 1 A Gleichstrom-adapter (nicht im Lieferumfang enthalten) über USB-Typ-C-Kabel (im Lieferumfang enthalten)	

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 Thermo-sonde 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 Akkus

Das Gerät ist mit einem wiederaufladbaren Lithium-Ionen-Akku ausgestattet. Dadurch wird ein häufiger Austausch des Akkus vermieden. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn es nicht benutzt wird. Wenn der Akku schwach ist, laden Sie das Gerät bitte rechtzeitig auf. Überhitzen Sie den Akku nicht. Entladen Sie den Akku nicht vollständig. Akkus für Kinder unzugänglich aufbewahren, um Verschlucken, Erstickern und Vergiftungen zu vermeiden. Entsorgen Sie leere Akkus 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 BT30/BT50

Los termómetros digitales inalámbricos 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, cable USB de tipo C, guía del usuario y garantía.

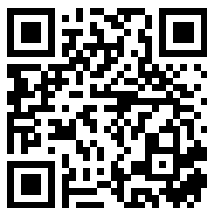
Carga del dispositivo

Este dispositivo utiliza una batería de iones de litio recargable. Conecte el cable de alimentación al dispositivo y al adaptador de corriente para la carga (no incluido) mediante un enchufe USB de tipo C y conéctelo a la fuente de alimentación de CA para cargar la batería. Cuando utilice el dispositivo por primera vez, cárguelo durante al menos 3 horas.

Primeros pasos

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 (3) durante 2 segundos para encender el dispositivo.

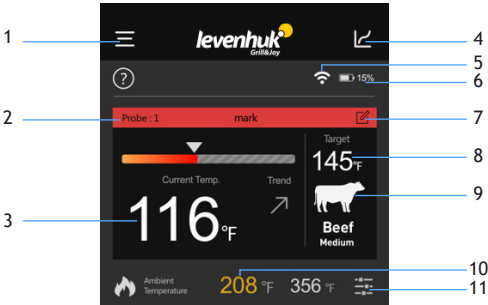
Si la estación base está encendida y no se ha extraído la sonda, la estación base se apagará automáticamente después de 60 segundos.

- 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:



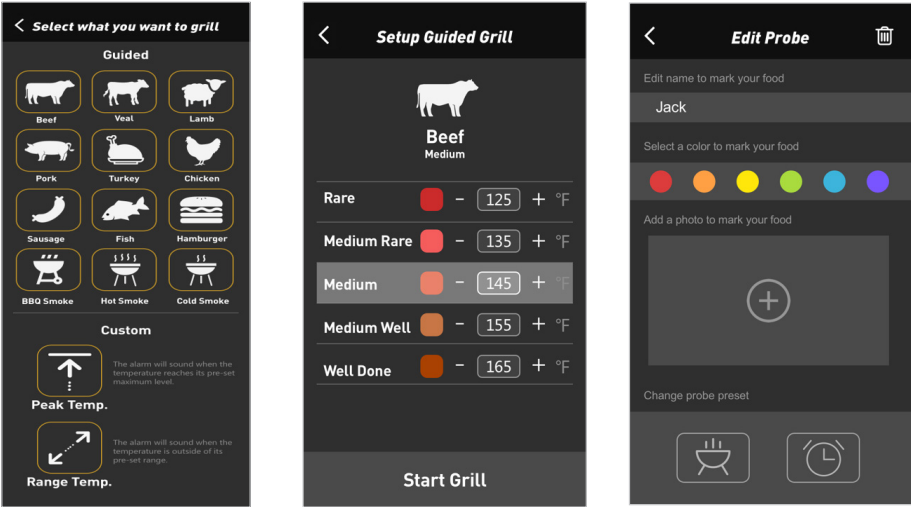
- Pulse (3) para emparejar el dispositivo con un teléfono inteligente. El emparejamiento solo es necesario una vez.

Interfaz de la aplicación

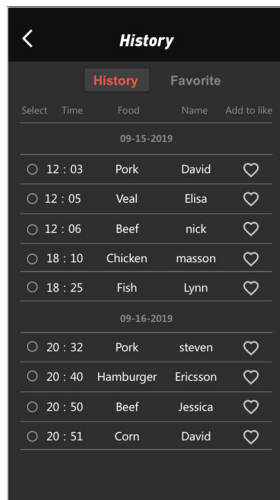
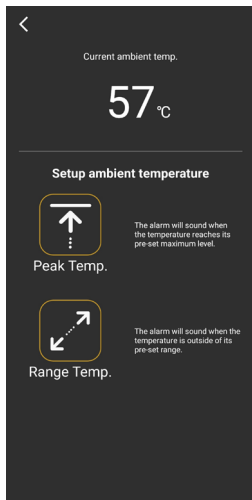


1	Opciones	7	Editar información de la sonda
2	Número de sonda	8	Temperatura objetivo de los alimentos
3	Temperatura actual de los alimentos	9	Información preestablecida de los alimentos
4	Historial de temperatura	10	Temperatura ambiente actual
5	Estado de conexión de la sonda	11	Ajustes de temperatura ambiente
6	Estado de la pila		

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;



- Establecer temperatura ambiente: Temperatura máxima: la alarma sonará cuando la temperatura ambiente alcance el nivel máximo preestablecido; Intervalo de temperatura: la alarma sonará cuando la temperatura ambiente esté fuera del intervalo preestablecido;
- Supervisar la temperatura actual de los alimentos y del ambiente durante la cocción;
- Ver el historial.

Uso

1. Retire la sonda de la estación base. Mantenga pulsado (3) durante 2 segundos para encender el dispositivo. Pulse (3) para encender la iluminación de fondo. Mantenga pulsado (3) durante 2 segundos para apagar el dispositivo.
2. Active el modo Bluetooth en su teléfono inteligente. Abra la aplicación ToGrill.
3. 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.
4. Introduzca la punta de la sonda (12) al menos 1 cm, pero sin sobrepasar la línea de inmersión máxima (11), en el centro del alimento que se está cocinando. Para medir la temperatura en otras partes, se pueden usar sondas adicionales. La pantalla (2) muestra dos valores medidos por el sensor de la sonda inalámbrica: la temperatura interna del alimento y la temperatura ambiente (parrilla/horno). Espere unos pocos segundos para que la temperatura se estabilice.

No deje la sonda dentro de un horno o parrilla en funcionamiento sin estar insertada en el alimento. El sensor de temperatura interno está diseñado para medir solo hasta +100 °C (+212 °F). La exposición a temperaturas ambientales de +200... +300 °C (+392... +572 °F) sin la protección del alimento provocará daños irreversibles en la sonda. La sonda está protegida y funciona correctamente solo cuando está insertada en el alimento.

5. La alarma sonará cuando la comida esté lista. Pulse (3) para apagar la alarma. Sujete el mango de cerámica (9) y retire la sonda.

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.

Sustitución de la sonda

La sonda se puede sustituir por una nueva.

1. Retire la sonda de la estación base. Mantenga pulsado (3) durante 12 segundos. Si la estación base está encendida, se apagará y entrará automáticamente en modo de emparejamiento. Si la estación base está apagada, se encenderá y entrará automáticamente en modo de emparejamiento.

2. Inserte la nueva sonda en la estación base y empareje durante 30 segundos. Los iconos P1 y P2 parpadearán en la pantalla.
3. Después de 30 segundos, la nueva sonda se habrá emparejado correctamente con la estación base.

Especificaciones

	BT30	BT50
Pantalla	LCD monocroma	
Sonda inalámbrica	1 unidad	2 unidades
Material de la sonda	acero inoxidable (mango de cerámica)	
Longitud de la sonda	14 cm	
Unidades de medida	°C, °F	
Intervalos de medición de la temperatura ambiente	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Precisión de medición de la temperatura ambiente	±2%	
Intervalos de medición de la temperatura de los alimentos	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Precisión de medición de la temperatura de los alimentos	±1 °C / ±2 °F	
Alcance de transmisión	hasta: 80 m (sonda a estación base); 90 m (estación base a teléfono inteligente)	
Requisitos del sistema	iOS 11 y superior; Android 5.0 y superior	
Certificado de protección con el agua/polvo	IP65 (solo la sonda)	
Intervalo de temperaturas de funcionamiento	0... +100 °C	
Fuente de alimentación	batería recargable de iones de litio de 3,7 V, 1100 mA·h; adaptador de CC de 5 V, 1 A (no incluido) a través de cable USB de tipo C (incluido)	

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 baterías

El dispositivo está equipado con una batería recargable de iones de litio. Esto evita el reemplazo frecuente de la batería. Apague siempre el dispositivo cuando no esté en uso. Si la carga de la batería es baja, recargue el dispositivo con suficiente tiempo. No sobrecaliente la batería. No deje que la batería se descargue por completo. Mantenga las baterías fuera del alcance de los niños para eliminar el riesgo de ingestión, asfixia o envenenamiento. Deseche las baterías 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 BT30/BT50 hűshőmérő

A Levenhuk digitális, vezeték nélküli hőmérőkkel 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: hűshőmérő, C-típusú USB kábel, használati útmutató és garanciajegy.

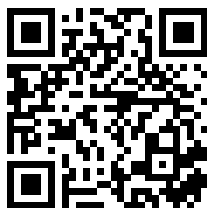
A készülék töltése

A készülék újratölthető lítiumion-akkumulátorral működik. Az akkumulátor töltéséhez csatlakoztassa a tápkábelt az eszközhöz és a tápadapterhez (a készlet nem tartalmazza) egy C típusú USB-csatlakozón keresztül, majd csatlakoztassa a váltakozóáramú hálózati tápegységhez. A készülék első használatakor legalább 3 órán keresztül töltsen fel a készüléket.

Első lépések

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.togrill.haibosi>

Párosítás okostelefonnal

- Nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a (3) gombot az eszköz bekapcsolásához.

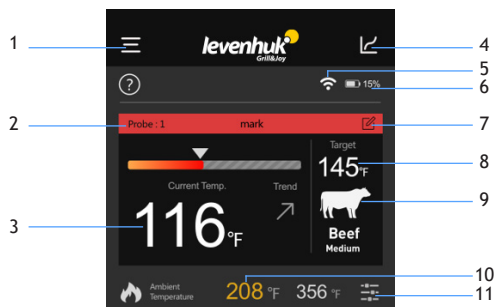
I Ha a bázis be van kapcsolva, és a szondát nem veszik ki, akkor a bázis 60 másodperc elteltével automatikusan kikapcsolódik.

- Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján.
- Nyissa meg a ToGrill alkalmazást. Olvassa be a készülék hátulján vagy az alább található QR-kódot:



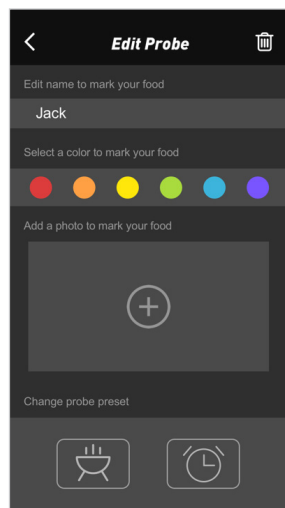
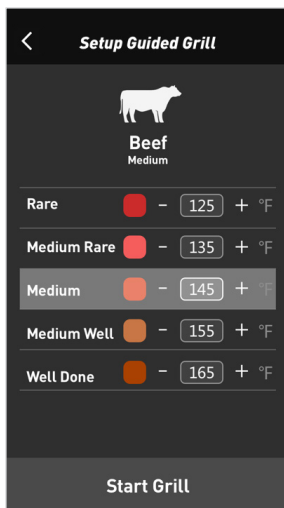
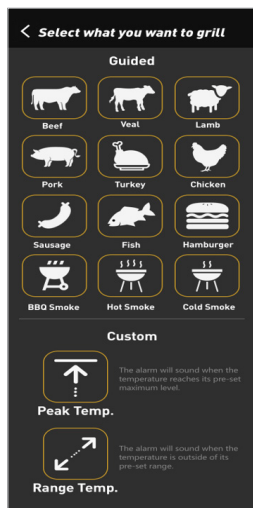
- Az eszköz okostelefonnal történő párosításához nyomja meg a (3) gombot. A párosítást csak egyszer kell elvégezni.

Alkalmazás felülete

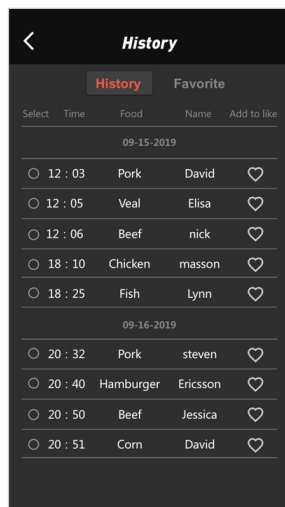
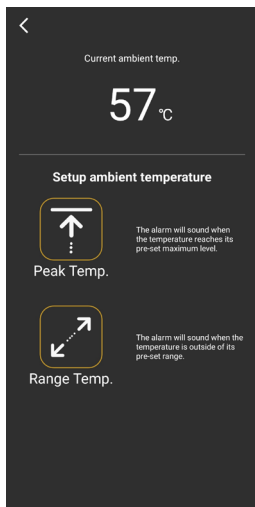


1	Beállítások	7	Szondaadatok szerkesztése
2	Szondaszám	8	Étel célhőmérséklete
3	Étel aktuális hőmérséklete	9	Előre beállított ételadatok
4	Hőmérséklet-előzmény	10	Aktuális grill-hőmérséklet
5	Szondacsatlakozási állapot	11	Grill-hőmérséklet beállításai
6	Töltöttségi állapot		

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 elkészítési szint kiválasztása: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done;
- A szondaadatok megadása;
- Az étel hőmérsékletére vonatkozó riasztási küszöbérték beállítása;



- A grill-hőmérséklet beállítása: Csúshőmérséklet: amikor a grill-hőmérséklet elérte az előre beállított maximális szintet, megszólal a riasztási hangjelzés; Hőmérséklet-tartomány: ha a grill-hőmérséklet az előre beállított tartományon kívül esik, megszólal a riasztási hangjelzés;
- Az aktuális étel- és grill-hőmérsékletet figyelése a sütés közben;
- Előzmények megtekintése.

Használat

1. Vegye ki a szondát a bázisból. Nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a (3) gombot az eszköz bekapcsolásához. Nyomja meg a (3) gombot a háttérvilágítás bekapcsolásához. Nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a (3) gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján. Nyissa meg a ToGrill alkalmazást.
3. 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.
4. Helyezze be a szonda (12) hegyét a sütés/főzés alatt álló étel középebe legalább 1 cm mélyen, de legfeljebb a maximális bemártást jelző vonalig (11). További szondák használhatók a hőmérséklet más részekben történő méréséhez. A kijelzőn (2) megjelenik a vezeték nélküli szonda érzékelője által mért két érték: az étel belső hőmérséklete, valamint a grill (grill/sütő) hőmérséklet. Várjon néhány másodpercet, amíg a hőmérséklet stabilizálódik.

Ne hagyja a szondát működő sütőben vagy grillben anélkül, hogy ételbe merítené. A belső hőmérséklet-érzékelő csak +100 °C (+212 °F)-ig képes mérni. A +200... +300 °C (+392... +572 °F)-os környezeti hőmérsékletnek való kitettség élelem védelme nélkül a szonda visszafordíthatatlan károsodásához vezet. A szonda csak akkor védett és működik megfelelően, ha ételbe van merítve.

5. Amikor az étel készen van, megszólal a riasztási hangjelzés. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg a (3) gombot. A kerámia fogantyúnál (9) fogva távolítsa el a szondát.

Ha nem szeretné jól átsütöni a húst (véresen szeretné hagyni), akkor kizárólag a legfrissebb és legjobb minőségű húst használja. Fagyaszott és vákuumzáras húsok 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 mosószeret használjon.

A szonda cseréje

A szonda kicserélhető egy új darabra.

1. Vegye ki a szondát a bázisból. Nyomja meg és tartsa lenyomva 12 másodpercig a (3) gombot. Ha a bázis be van kapcsolva, akkor kikapcsolódik és automatikusan párosítási módba lép. Ha a bázis ki van kapcsolva, akkor bekapcsolódik és automatikusan párosítási módba lép.
2. Helyezze be az új szondát a bázisba, és párosítsa 30 másodpercig. A képernyőn villogni fog a P1 és a P2 ikon.
3. 30 másodperc elteltével az új szonda sikeresen párosítva lesz a bázishoz.

Műszaki adatok

	BT30	BT50
Kijelző	monokróm LCD	
Vezeték nélküli szonda	1 db	2 db
Szonda anyaga	rozsdamentes acél (kerámia fogantyú)	
Szonda hossza	14 cm	
Mértékegységek	°C, °F	
Grill-hőmérséklet mérési tartomány	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Grill-hőmérséklet mérési pontossága	±2%	
Ételhőmérséklet mérési tartomány	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Ételhőmérséklet mérési pontossága	±1 °C / ±2 °F	
Hatótávolság	max.: 80 m (a szondától a bázisig); 90 m (a bázistól az okostelefonig)	
Rendszerkövetelmények	iOS 11 vagy újabb; Android 5.0 vagy újabb	
Víz- / porállósági tanúsítvány	IP65 (csak a szonda)	
Üzemi hőmérséklet-tartomány	0... +100 °C	
Tápellátás	3,7 V, 1100 mA·h tölthető Li-ion-akkumulátor; 5 V, 1 A egyenáramú adapter (a készlet nem tartalmazza) C típusú USB-kábelen (a készlet tartalmazza) keresztül	

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 akkumulátorral kapcsolatos biztonsági intézkedések

Az eszköz újratölthető lítium-ion akkumulátorral rendelkezik. Így elkerülhető a gyakori elemcsere. Használaton kívül mindig kapcsolja ki az eszközt. Ha az akkumulátor lemerülőben van, időben tölts fel az eszközt. Ne melegítse túl az akkumulátort. Ne merítse le teljesen az akkumulátort. Az akkumulátorokat tartsa gyermekektől távol, megelőzve ezzel a nyelés, fulladás és mérgezés veszélyét. A használt akkumulátorokat 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 termékhez **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 BT30/BT50

I termometri digitali wireless 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, cavo USB Tipo-C, guida all'utilizzo e garanzia.

Ricarica del dispositivo

Questo dispositivo impiega una batteria ricaricabile agli ioni di litio. Collegare il cavo di alimentazione al dispositivo e l'adattatore di alimentazione per la ricarica (non incluso) tramite una presa USB Tipo-C e collegarlo all'alimentatore CA per caricare la batteria. Al primo utilizzo del dispositivo, ricaricarlo per almeno 3 ore.

Guida introduttiva

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 (3) per 2 secondi per accendere il dispositivo.

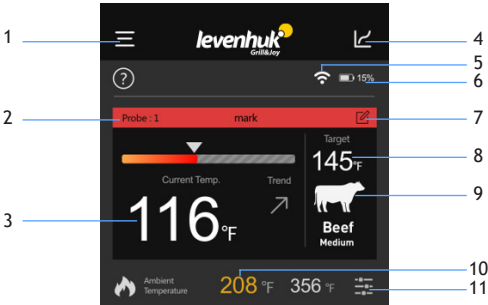
! Se la stazione base è accesa e la sonda non viene estratta, la stazione base si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi.

- Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone.
- Aprire l'app ToGrill. Scansionare il codice QR sul retro del dispositivo o di seguito:



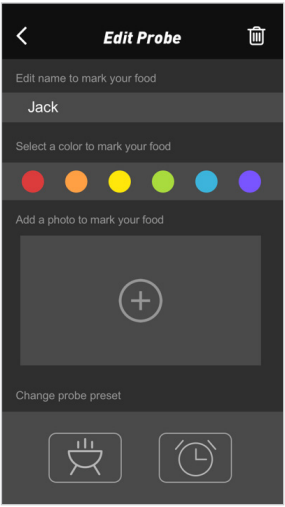
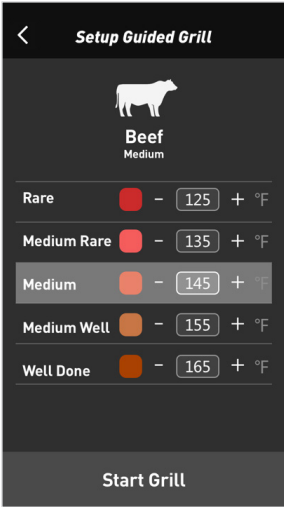
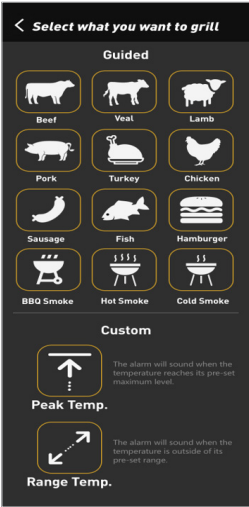
- Premere (3) per associare il dispositivo a uno smartphone. L'associazione è necessaria una sola volta.

Interfaccia dell'app

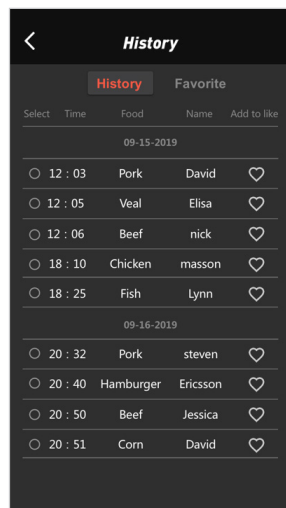
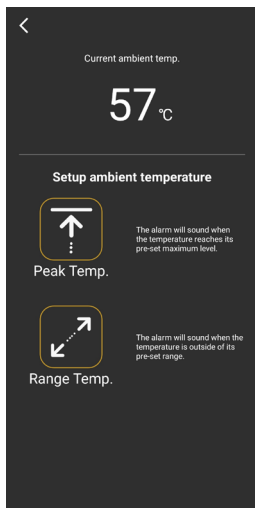


1	Opzioni	7	Modificare informazioni sonda
2	Numero sonda	8	Temperatura target cibo
3	Temperatura attuale cibo	9	Informazioni preimpostate cibo
4	Cronologia temperature	10	Temperatura ambiente attuale
5	Stato di connessione sonda	11	Impostazioni temperatura ambiente
6	Stato della batteria		

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 ben cotta, ben cotta;
- Modificare informazioni sonda;



- Impostare temperatura ambiente: Temperatura di picco: l'allarme suonerà quando la temperatura ambiente raggiunge il suo livello massimo preimpostato; Intervallo di temperature: l'allarme suonerà quando la temperatura ambiente è al di fuori del suo intervallo preimpostato;
- Monitorare la temperatura attuale del cibo e dell'ambiente durante la cottura;
- Visualizzare la cronologia.

Utilizzo

1. Estrarre la sonda dalla stazione base. Tenere premuto (3) per 2 secondi per accendere il dispositivo. Premere (3) per accendere la retroilluminazione. Tenere premuto (3) per 2 secondi per spegnere il dispositivo.
2. Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone. Aprire l'app ToGrill.
3. 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.
4. Inserire la punta della sonda (12) per almeno 1 cm, ma non oltre la linea di immersione massima (11), al centro del cibo in cottura. È possibile utilizzare sonde aggiuntive per misurare la temperatura in altre parti. Lo schermo (2) mostra due valori misurati dal sensore della sonda wireless: temperatura interna del cibo e temperatura ambiente (griglia/forno). Attendere qualche secondo affinché la temperatura si stabilizzi.

Non lasciare la sonda all'interno di un forno o di una griglia in funzione senza essere inserita nel cibo. Il sensore di temperatura interno è progettato per misurare solo fino a +100 °C (+212 °F). L'esposizione a temperature ambiente di +200... +300 °C (+392... +572 °F) senza la protezione del cibo causerà danni irreversibili alla sonda. La sonda è protetta e funziona correttamente solo quando è inserita nel cibo.

5. L'allarme suonerà quando il cibo sarà pronto. Premere (3) per spegnere l'allarme. Tenere la maniglia in ceramica (9) e rimuovere la sonda.

- ! **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.**

Sostituzione della sonda

La sonda può essere sostituita con una nuova.

1. Estrarre la sonda dalla stazione base. Tenere premuto (3) per 12 secondi. Se la stazione base è accesa, si spegnerà e successivamente entrerà automaticamente in modalità di associazione. Se la stazione base è spenta, si accenderà e successivamente entrerà automaticamente in modalità di associazione.

2. Inserire la nuova sonda nella stazione base e associare per 30 secondi. Le icone P1 e P2 lampeggeranno sullo schermo.
3. Dopo 30 secondi la nuova sonda è associata correttamente alla stazione base.

Specifiche

	BT30	BT50
Schermo	LCD monocromatico	
Sonda wireless	1 pz.	2 pz.
Materiale della sonda	acciaio inox (impugnatura in ceramica)	
Lunghezza della sonda	14 cm	
Unità di misurazione	°C, °F	
Intervallo di misurazione della temperatura ambiente	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Accuratezza di misurazione della temperatura ambiente	±2%	
Intervallo di misurazione della temperatura del cibo	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Accuratezza di misurazione della temperatura cibo	±1 °C / ±2 °F	
Intervallo di trasmissione	fino a: 80 m (da sonda a stazione base); 90 m (da stazione base a smartphone)	
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... +100 °C	
Alimentazione	batteria ricaricabile agli ioni di litio da 3,7 V, 1100 mA·h; adattatore CC da 5 V, 1 A (non incluso) tramite cavo USB Tipo-C (incluso)	

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 di danneggiamento. 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

Il dispositivo è dotato di una batteria ricaricabile agli ioni di litio. Questo evita la frequente sostituzione delle batterie. Spegnerne sempre il dispositivo in caso di inutilizzo. Se la carica della batteria è bassa, ricaricare il dispositivo in tempo. Non surriscaldare la batteria. Non scaricare completamente la batteria. 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 BT30/BT50

Cyfrowe bezprzewodowe 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.** Używaj urządzenia tylko w sposób określony w instrukcji obsługi.

Zawartość zestawu: termometr do mięsa, kabel USB typu C, instrukcja obsługi i karta gwarancyjna.

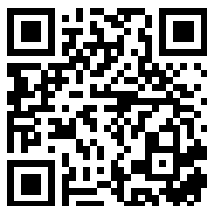
Ładowanie urządzenia

W tym urządzeniu zastosowano akumulator litowo-jonowy. Podłącz kabel zasilający do urządzenia i zasilacza (sprzedawany osobno) w celu ładowania za pośrednictwem gniazda USB typu C, a następnie podłącz do gniazda sieciowego, aby naładować akumulator. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy ładować je przez co najmniej 3 godziny.

Pierwsze kroki

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>

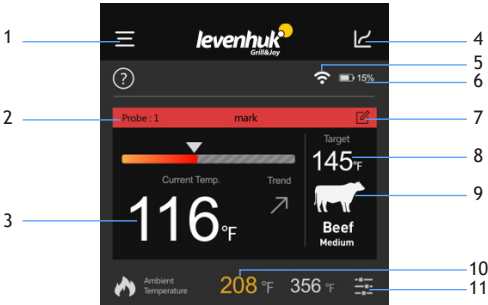
Parowanie ze smartfonem

- Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć urządzenie.
- Jeśli stacja bazowa jest włączona i sonda nie zostanie wyjęta, stacja bazowa automatycznie wyłączy się po 60 sekundach.
- Włącz tryb Bluetooth na smartfonie.
- Otwórz aplikację ToGrill. Zeskanuj kod QR umieszczony z tyłu urządzenia lub poniżej:



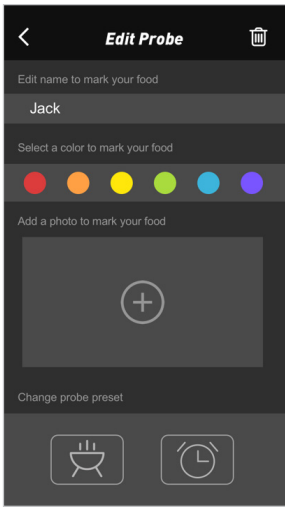
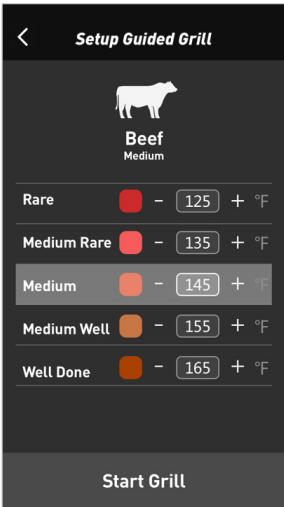
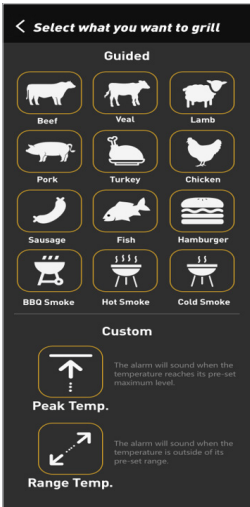
- Naciśnij przycisk (3), aby sparować urządzenie ze smartfonem. Procedurę parowania wystarczy przeprowadzić jeden raz.

Interfejs aplikacji

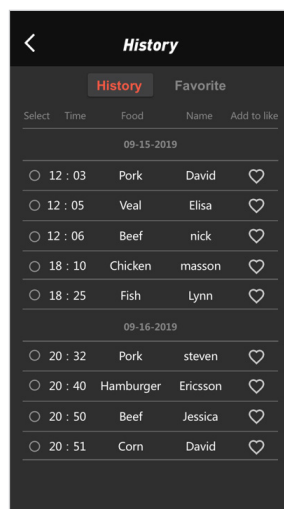
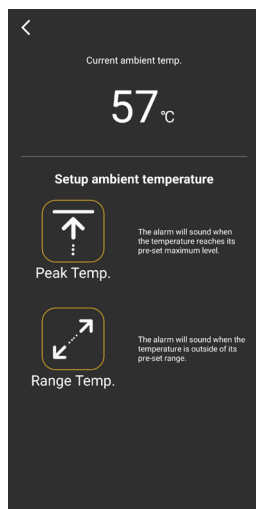


1	Opcje	7	Edytuj informacje dot. sondy
2	Numer sondy	8	Docelowa temperatura żywności
3	Bieżąca temperatura żywności	9	Wstępnie ustawiona temperatura żywności
4	Historia temperatury	10	Bieżąca temperatura grillowania
5	Stan połączenia sondy	11	Ustawienia temperatury grillowania
6	Stan naładowania baterii		

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.



- Ustaw temperaturę grillowania: Temperatura szczytowa: alarm włączy się, gdy temperatura grillowania osiągnie ustawiony poziom maksymalny. Zakres temperatury: alarm włączy się, gdy temperatura grillowania znajdzie się poza ustawionym zakresem.
- Monitoruj bieżącą temperaturę żywności i grillowania podczas smażenia.
- Wyświetl historię.

Obsługa

1. Wyjmij sondę ze stacji bazowej. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć urządzenie. Naciśnij przycisk (3), aby włączyć podświetlenie. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
2. Włącz tryb Bluetooth na smartfonie. Otwórz aplikację ToGrill.
3. Ustaw parametry pieczenia, próg alarmu temperatury, czasomierz itp. Alarm włączy się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość maksymalną lub gdy temperatura wyjdzie poza ustawiony zakres.
4. Włóż końcówkę sondy (12) na głębokość co najmniej 1 cm, ale nie głębiej niż linia maksymalnego zanurzenia (11), do środka przyrządzanej potrawy. Dodatkowe sondy mogą być używane do pomiaru temperatury w innych częściach. Wyświetlacz (2) wskazuje dwie wartości mierzone przez sondę bezprzewodową: wewnętrzną temperaturę żywności i temperaturę grillowania (grilla/piekarnika). Poczekaj kilka sekund na ustabilizowanie się temperatury.

! Nie pozostawiaj sondy wewnątrz włączonego piekarnika lub grilla bez zanurzenia w żywności. Wewnętrzny czujnik temperatury jest przeznaczony do pomiaru tylko do +100 °C (+212 °F). Działanie temperatury otoczenia rzędu +200... +300 °C (+392... +572 °F) bez ochrony żywnością spowoduje nieodwracalne uszkodzenie sondy. Sonda jest chroniona i działa prawidłowo tylko po zanurzeniu w żywności.

5. Alarm włączy się, gdy żywność będzie gotowa. Naciśnij przycisk (3), aby wyłączyć alarm. Chwyc ceramiczny uchwyt (9) i wyjmij sondę.

! Przygotowując mięso o stopniu wysmażenia Rare, 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.

Wymiana sondy

Sondę można wymienić na nową.

1. Wyjmij sondę ze stacji bazowej. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 12 sekund. Jeśli stacja bazowa jest włączona, wyłączy się, a następnie automatycznie przejdzie w tryb parowania. Jeśli stacja bazowa jest wyłączona, włączy się, a następnie automatycznie przejdzie w tryb parowania.

2. Włóż nową sondę do stacji bazowej i paruj przez 30 sekund. Na ekranie będą migać ikony P1 i P2.
3. Po 30 sekundach nowa sonda jest pomyślnie sparowana ze stacją bazową.

Dane techniczne

	BT30	BT50
Wyświetlacz	monochromatyczny LCD	
Sonda bezprzewodowa	1 szt.	2 szt.
Materiał sondy	stal nierdzewna (ceramiczny uchwyt)	
Długość sondy	14 cm	
Jednostki miary	°C, °F	
Zakres pomiaru temperatury grillowania	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Dokładność pomiaru temperatury grillowania	±2%	
Zakres pomiaru temperatury żywności	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Dokładność pomiaru temperatury żywności	±1 °C / ±2 °F	
Zakres transmisji	do: 80 m (od sondy do stacji bazowej); 90 m (od stacji bazowej do smartfonu)	
Wymagania systemowe	iOS 11 lub nowszy; Android 5.0 lub nowszy	
Certyfikat wodoszczelności/pyłoszczelności	IP65 (tylko sonda)	
Zakres temperatury pracy	0... +100 °C	
Zasilanie	akumulator litowo-jonowy 3,7 V, 1100 mA·h; zasilacz DC 5 V, 1 A (brak w zestawie) do ładowania przez przewód USB typu C (w zestawie)	

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

Czyszczenie i konserwacja

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 i nie demontuj 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

Urządzenie jest wyposażone w akumulator litowo-jonowy. Pozwala to uniknąć częstej wymiany baterii. Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy nie jest używane. Jeśli poziom naładowania akumulatora jest niski, należy naładować urządzenie na czas. Nie przegrzewać akumulatora. Nie należy całkowicie rozładowywać akumulatora. 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 wykaże 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 uznawanym 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 BT30/BT50

Os termómetros sem fios 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, cabo USB tipo C, manual do usuário e garantia.

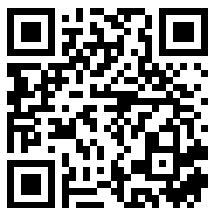
Carregamento do dispositivo

Este dispositivo utiliza uma bateria recarregável de íões de lítio. Ligue o cabo de alimentação ao dispositivo e ao adaptador de alimentação para carregamento (não incluído) através de uma ficha USB tipo C e, em seguida, ligue-o à fonte de alimentação de CA para carregar a bateria. Ao utilizar o dispositivo pela primeira vez, carregue-o durante, pelo menos, 3 horas.

Introdução

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>

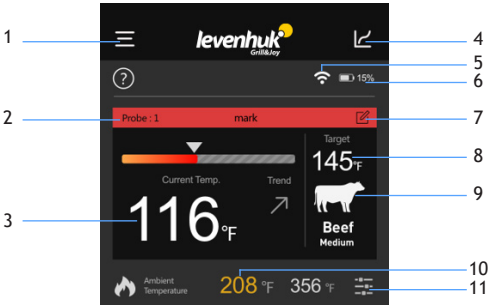
Emparelhamento com um smartphone

- Prima sem soltar (3) durante 2 segundos para ligar o dispositivo.
- Se a estação base estiver ligada e a sonda não for retirada, a estação base desliga-se automaticamente após 60 segundos.
- Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone.
- Abra a aplicação ToGrill. Leia o código QR na parte de trás do dispositivo ou abaixo:



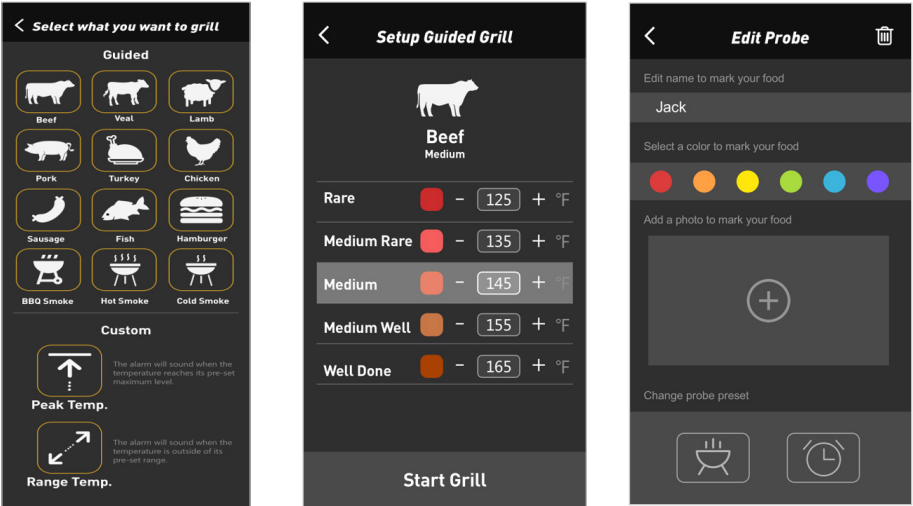
- Prima (3) para emparelhar o dispositivo com um smartphone. O emparelhamento só é necessário uma vez.

Interface da aplicação

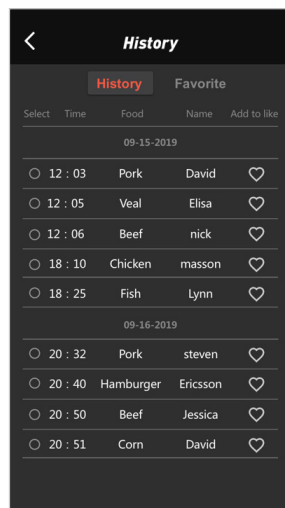
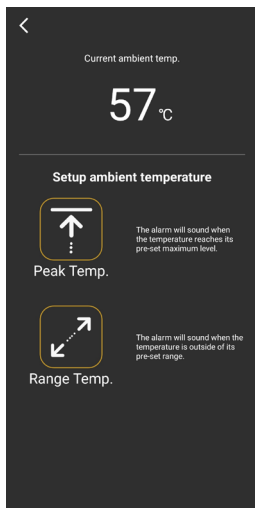


1	Opções	7	Editar informações da sonda
2	Número da sonda	8	Temperatura-alvo dos alimentos
3	Temperatura atual dos alimentos	9	Informação alimentar predefinida
4	Histórico de temperaturas	10	Temperatura atual do grelhador
5	Estado da ligação da sonda	11	Definições da temperatura do grelhador
6	Estado da pilha		

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 limiar de alarme da temperatura dos alimentos;
- Selecionar o ponto de cozedura: mal passado, médio mal, médio, médio bem, bem passado;
- Editar informações da sonda;



- Definir a temperatura do grelhador: Temperatura de pico: o alarme soará quando a temperatura do grelhador atingir o nível máximo predefinido; Intervalo de temperatura: o alarme soará quando a temperatura do grelhador estiver fora do seu intervalo predefinido;
- Monitorizar a temperatura atual dos alimentos e do grelhador durante a cozedura;
- Ver o histórico.

Utilização

1. Retire a sonda da estação base. Prima sem soltar (3) durante 2 segundos para ligar o dispositivo. Prima (3) para ligar a luz de fundo. Prima sem soltar (3) durante 2 segundos para desligar o dispositivo.
2. Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone. Abra a aplicação ToGrill.
3. 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.

4. Introduza a ponta da sonda (12) pelo menos 1 cm, mas não mais fundo do que a linha de imersão máxima (11), no centro do alimento que está a ser cozinhado. É possível utilizar sondas adicionais para medir a temperatura noutras partes. O ecrã (2) apresenta dois valores medidos pelo sensor da sonda sem fios: a temperatura interna dos alimentos e a temperatura do grelhador ou forno. Aguarde alguns segundos até a temperatura estabilizar.

Não deixe a sonda dentro de um forno ou grelhador em funcionamento sem estar inserida no alimento.

- ! O sensor de temperatura interno foi concebido para medir apenas até +100 °C (+212 °F). A exposição a temperaturas ambiente de +200... +300 °C (+392... +572 °F) sem proteção do alimento causará danos irreversíveis à sonda. A sonda está protegida e funciona corretamente apenas quando inserida no alimento.
5. O alarme soará quando a comida estiver pronta. Prima (3) para desligar o alarme. Segure a pega de cerâmica (9) e retire a sonda.

- ! 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.

Substituição da sonda

A sonda pode ser substituída por uma nova.

1. Retire a sonda da estação base. Prima sem soltar (3) durante 12 segundos. Se a estação base estiver ligada, esta desliga-se e entra automaticamente no modo de emparelhamento. Se a estação base estiver desligada, esta liga-se e entra automaticamente no modo de emparelhamento.

2. Introduza a nova sonda na estação base e emparelhe durante 30 segundos. Os ícones P1 e P2 começam a piscar no ecrã.
3. Após 30 segundos, a nova sonda é emparelhada com êxito com a estação base.

Especificações

	BT30	BT50
Visor	LCD monocromático	
Sonda sem fios	1 peça	2 peças
Material da sonda	aço inoxidável (pega de cerâmica)	
Comprimento da sonda	14 cm	
Unidades de medida	°C, °F	
Intervalo de medição da temperatura do grelhador	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Precisão de medição da temperatura do grelhador	±2%	
Intervalo de medição da temperatura dos alimentos	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Precisão de medição da temperatura dos alimentos	±1 °C / ±2 °F	
Gama de transmissão	até: 80 m (sonda para estação base); 90 m (estação base para smartphone)	
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... +100 °C	
Fonte de alimentação	bateria recarregável de iões de lítio de 3,7 V, 1100 mA·h; adaptador de CC de 5 V, 1 A (não incluído) através de cabo USB tipo C (incluído)	

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 baterias

O dispositivo está equipado com uma bateria de iões de lítio recarregável. Isto evita uma substituição frequente da bateria. Desligue sempre o dispositivo quando não estiver em utilização. Se a carga de bateria for baixa, recarregue o dispositivo a tempo. Não sobreaqueça a bateria. Não descarregue a bateria por completo. Mantenha as baterias fora do alcance das crianças, para evitar riscos de ingestão, asfixia ou intoxicação. Utilize as baterias 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 Термометры для мяса Levenhuk Wezzer Grill BT30/BT50

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, кабель USB Type-C, инструкция по эксплуатации и гарантийный талон.

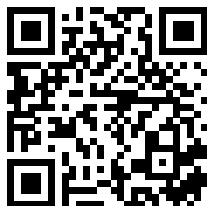
Зарядка устройства

Прибор оснащен перезаряжаемым литий-ионным аккумулятором. Подсоедините кабель питания к прибору и сетевому адаптеру (в комплекте) через разъем USB Type-C и включите в сеть, чтобы зарядить батарею устройства. Перед первым использованием устройство необходимо заряжать в течение 3 часов.

Начало работы

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 (3) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор.

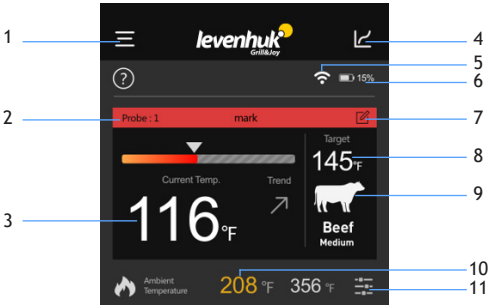
! Если база включена, а щуп не извлечен, она автоматически выключится через 60 секунд.

- Включите Bluetooth на вашем смартфоне.
- Откройте приложение ToGrill. Отсканируйте QR-код на задней панели прибора или на рисунке ниже:



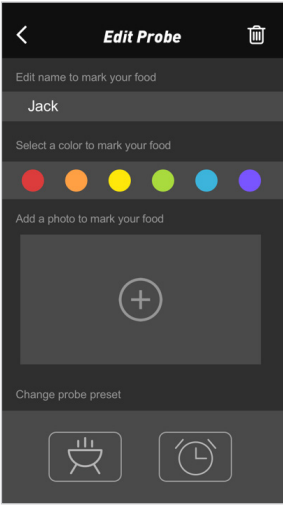
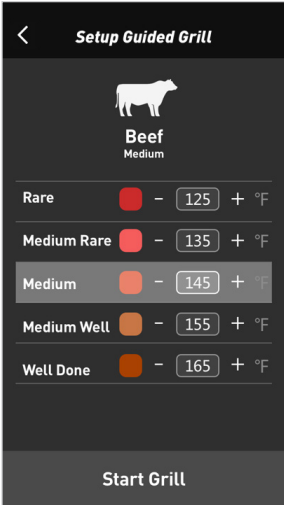
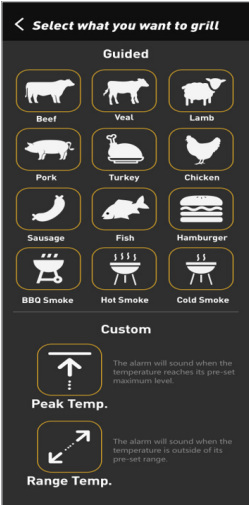
- Нажмите кнопку (3) для сопряжения прибора со смартфоном. Сопряжение необходимо выполнить только один раз.

Интерфейс приложения

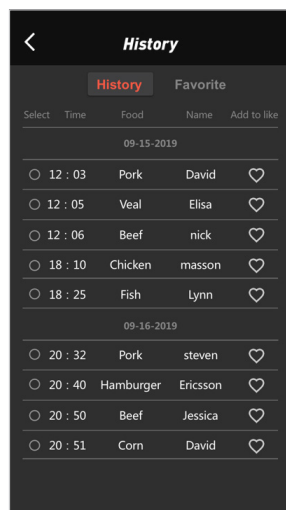
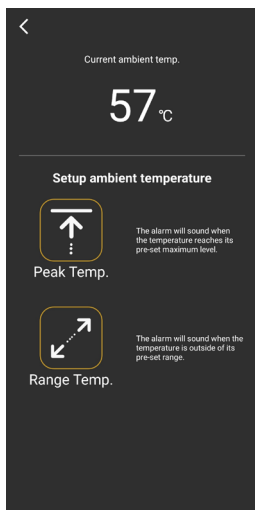


1	Параметры	7	Редактирование данных шпца
2	Номер шпца	8	Заданная температура продукта
3	Текущая температура продукта	9	Заданная информация о продукте
4	История температуры	10	Текущая температура в гриле/духовке
5	Статус подключения шпца	11	Настройка температуры в гриле/духовке
6	Индикатор заряда батареи		

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 информацию о шпце;



- Настроить температуру в гриле/духовке:
Максимальная температура: сигнал прозвучит, когда значение температуры достигнет заданного максимального уровня;
Диапазон температур: сигнал прозвучит, когда температура выйдет за пределы заданного диапазона;
- Контролировать текущую температуру продуктов и температуру в гриле/духовке во время приготовления пищи;
- Просматривать историю.

Использование

1. Достаньте щуп из базы. Нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор. Нажмите кнопку (3) один раз, чтобы включить подсветку. Для выключения прибора нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 3 секунд.
2. Включите Bluetooth на смартфоне. Откройте приложение ToGrill.
3. Установите параметры приготовления, порог срабатывания температурного сигнала, таймер и т. д. Когда температура достигнет предварительно установленного максимального уровня или выйдет за пределы установленного диапазона, прозвучит сигнал.
4. Вставьте наконечник щупа (12) в центр готовящегося продукта не менее чем на 1 см, но не глубже отметки максимального погружения (11). При наличии дополнительных щупов можно также измерять температуру в других частях продукта. На дисплее (2) отобразятся измеряемые датчиком беспроводного щупа значения температуры продукта и температуры в гриле/духовке. Подождите несколько секунд для стабилизации температуры.

Не оставляйте щуп внутри работающей духовки или гриля без погружения в продукт. Внутренний датчик рассчитан на измерение температуры только до +100 °C (+212 °F). Воздействие температуры среды +200... +300 °C (+392... +572 °F) без защиты пищевой приведет к необратимой поломке щупа. Щуп защищен и работает корректно только при погружении в продукт.

5. При достижении установленной температуры прозвучит сигнал. Нажмите кнопку (3), чтобы отключить сигнал. Возьмитесь за керамическую ручку (9) и извлеките щуп.

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.

Замена щупа

Щуп можно заменить на новый.

1. Извлеките щуп из базы. Нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 10 секунд. Если база была включена, она выключится, а затем автоматически перейдет в режим сопряжения. Если база была выключена, она включится, а затем автоматически перейдет в режим сопряжения.
2. Вставьте новый щуп в базу и выполняйте сопряжение в течение 30 секунд. На дисплее появятся надписи P1 и P2.
3. Через 30 секунд новый щуп будет успешно сопряжен с базой.

Технические характеристики

	BT30	BT50
Дисплей	ЖК, монохромный	
Количество щупов	1 шт.	2 шт.
Материал щупа	нержавеющая сталь (керамическая ручка)	
Длина щупа	14 см	
Единицы измерения	°C, °F	
Диапазон измерения температуры воздуха в гриле/духовке	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Погрешность измерения температуры гриля/духовки	±2%	
Диапазон измерения температуры продукта	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Погрешность измерения температуры продукта	±1 °C / ±2 °F	
Дальность передачи	до 80 м (от щупа до базы); до 90 м (от базы до смартфона)	
Системные требования	iOS 11 и выше; Android 5.0 и выше	
Степень влаго-/водозащиты	IP65 (только щуп)	
Диапазон рабочих температур	0... +100 °C	
Источник питания	литий-ионный аккумулятор 3,7 В, 1100 мА·ч; DC-адаптер 5 В, 1 А (не входит в комплект); кабель USB Type-C для зарядки аккумулятора (в комплекте)	

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

Устройство оснащено литий-ионным аккумулятором. Это позволяет избежать частой замены батарей. Выключайте устройство, когда оно не используется. Если заряд аккумулятора низкий, зарядите устройство. Не допускайте перегрева батареи. Не допускайте полной разрядки батареи. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные элементы питания 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 BT30/BT50 Et Termometresi

Levenhuk dijital kablosuz 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, USB Tip-C kablosu, kullanma kılavuzu ve garanti.

Cihazın şarj edilmesi

Bu cihaz bir yeniden şarj edilebilir lityum-iyon pil kullanmaktadır. Pili şarj etmek için güç kablosunu cihaza ve güç şarj adaptörüne (dahil değildir) bir USB Tip-C fişi ile bağlayın ve onu AC güç kaynağına takın. Cihazı ilk kez kullanırken en az 3 saat şarj edin.

Başlarken

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>

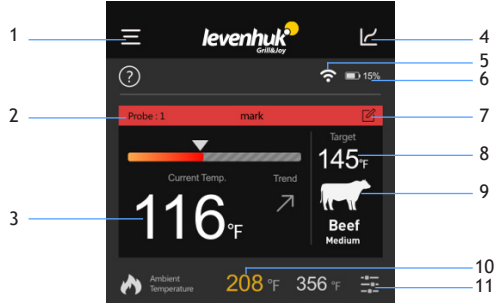
Bir akıllı telefonla eşleştirme

- Cihazı açmak için 2 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun.
- **Taban ünitesinin gücü açılır ve sonda dışarı çıkmazsa, taban ünitesi 60 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.**
- Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın.
- ToGrill uygulamasını açın. Cihazın arkasındaki veya aşağıdaki QR kodunu tarayın:



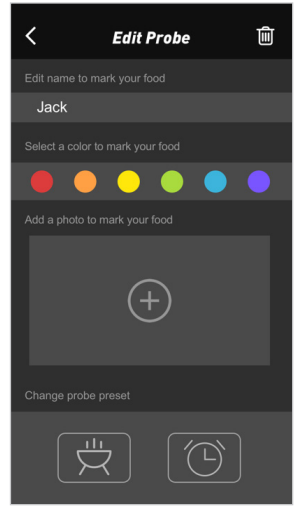
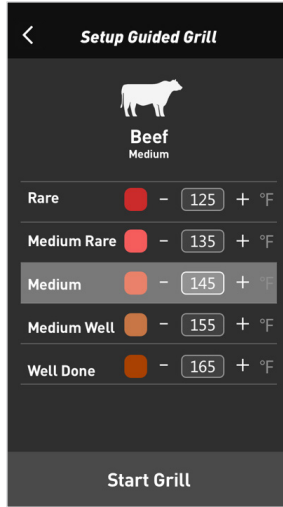
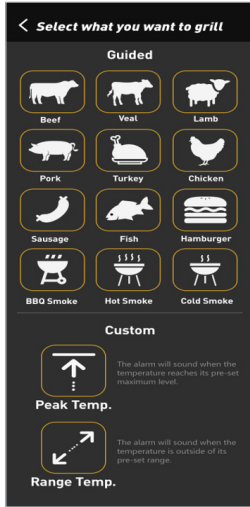
- Cihazı bir akıllı telefonla eşleştirmek için (3) düğmesine basın. Eşleştirme yalnızca bir kez gereklidir.

Uygulama arayüzü

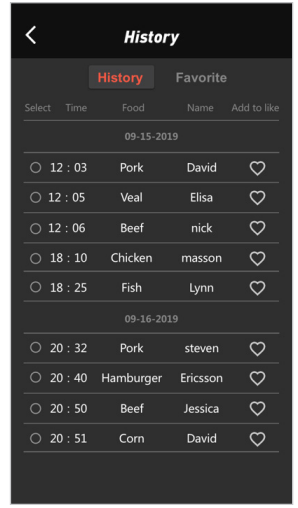
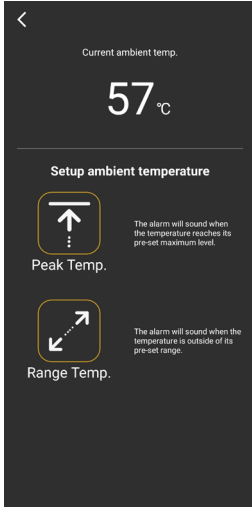


1	Seçenekler	7	Sonda bilgilerini düzenle
2	Sonda numarası	8	Hedef gıda sıcaklığı
3	Geçerli gıda sıcaklığı	9	Ön ayarlı gıda bilgileri
4	Sıcaklık geçmişi	10	Geçerli ızgara sıcaklığı
5	Sonda bağlantı durumu	11	Izgara sıcaklık ayarları
6	Pil durumu		

Uygulamada, şunları yapabilirsiniz:



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



- Izgara sıcaklığını ayarlayın:
En yüksek sıcaklık noktası: alarm ızgara sıcaklığı ön ayarlı maksimum sıcaklık seviyesine ulaştığında;
Sıcaklık aralığı: alarm ızgara sıcaklığı ön ayarlı aralık dışında olduğunda çalacaktır;
- Pişirme sırasında geçerli gıda ve ızgara sıcaklığını izleyin;
- Geçmiş görüntüleyin.

Kullanım

1. Sondayı taban ünitesinden dışarı çıkarın. Cihazı açmak için 2 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun. Arka ışığı açmak için (3) düğmesine basın. Cihazı kapatmak için 2 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun.
2. Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın. ToGrill uygulamasını açın.
3. 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.
4. Sondanın ucunu (12) pişirilmekte olan gıdanın merkezine en az 1 cm ancak maksimum daldırma çizgisinden (11) daha derin olmayacak kadar sokun. Diğer parçalardaki sıcaklığı ölçmek için ek probalar kullanılabilir. Ekran (2) kablosuz sondanın sensörü tarafından ölçülen iki değeri gösterir: iç gıda sıcaklığı ve ızgara (ızgara/fırın) sıcaklığı. Sıcaklığın sabitleşmesi için birkaç saniye bekleyin.

Sondayı, gıdaya batırılmadan çalışan bir fırın veya ızgaranın içinde bırakmayın. Dahili sıcaklık sensörü yalnızca +100 °C (+212 °F)'ye kadar ölçüm yapacak şekilde tasarlanmıştır. Gıda koruması olmadan +200... +300 °C (+392... +572 °F) ortam sıcaklıklarına maruz kalmak, sondanın geri dönüşümsüz hasar görmesine neden olur. Sonda yalnızca gıdaya batırıldığında korunur ve doğru çalışır.

5. Alarm gıda hazır olduğunda çalacaktır. Alarmı kapatmak için (3) düğmesine basın. Seramik sapı (9) tutun ve sondayı 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 probu iyice temizleyin. Yumuşak ıslak bir bez ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanın.

Sondanın yenisi ile değiştirilmesi

Sonda yenisi ile değiştirilebilir.

1. Sondayı taban ünitesinden dışarı çıkarın. (3) düğmesini 12 saniye basılı tutun. Taban ünitesi açıksa, kapanacak ve sonra otomatik olarak eşleştirme moduna girecektir. Taban ünitesi kapalıysa, açılacak ve sonra otomatik olarak eşleştirme moduna girecektir.

2. Yeni sondayı taban ünitesine yerleştirin ve eşleştirme için 30 saniye kadar bekleyin. Ekranda P1 ve P2 simgeleri yapıp sönecektir.
3. 30 saniye sonra yeni sonda başarıyla taban ünitesi ile eşleştirilecektir.

Teknik Özellikler

	BT30	BT50
Ekran	monokrom LCD	
Kablosuz sonda	1 adet	2 adet
Prob malzemesi	paslanmaz çelik (seramik sapı)	
Prob uzunluğu	14 cm	
Ölçüm birimleri	°C, °F	
Izgara sıcaklığı ölçüm aralığı	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Izgara sıcaklığı ölçüm doğruluğu	%±2	
Gıda sıcaklığı ölçüm aralığı	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Gıda sıcaklığı ölçüm doğruluğu	±1 °C / ±2 °F	
İletim aralığı	şu mesafeye kadar: 80 m (sondan taban ünitesine); 90 m (taban ünitesinden akıllı telefona)	
Sistem gereksinimleri	iOS 11 ve üzeri, Android 5.0 ve üzeri	
Su-/toz geçirmezlik sertifikasyonu	IP65 (yalnızca sonda)	
Çalışma sıcaklığı aralığı	0... +100 °C	
Güç kaynağı	3,7 V, 1100 mA·h yeniden şarj edilebilir lityum-iyon pil; 5 V, 1 A DC adaptör (dahil değildir); USB Tip-C kablosu (dahildir) yoluyla	

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 ölçtükten 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. Talimatlarla sıkı sıkıya uyun, işlev kaybı ile sonuçlanabileceği için cihazı parçalarına ayırmayın ya da düşürmeyin. **Çocuklar cihazı yalnızca yetişkin gözetiminde kullanabilir.**

Pil güvenliği talimatları

Cihaz, şarj edilebilir bir lityum-iyon pil ile donatılmıştır. Bu, pilin sık olarak değiştirilmesini önler. Kullanılmadığı zaman cihazı her zaman kapatın. Pil şarjı düşükse, lütfen cihazı zamanında şarj edin. Pili aşırı ısıtmayın. Pili tamamen boşaltmayın. 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.