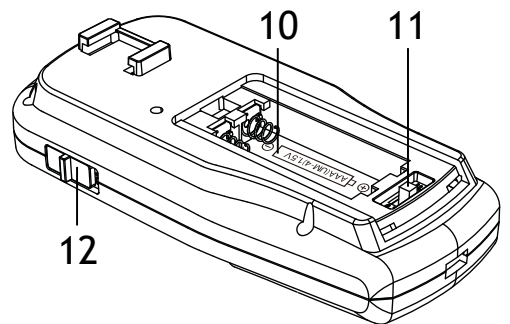
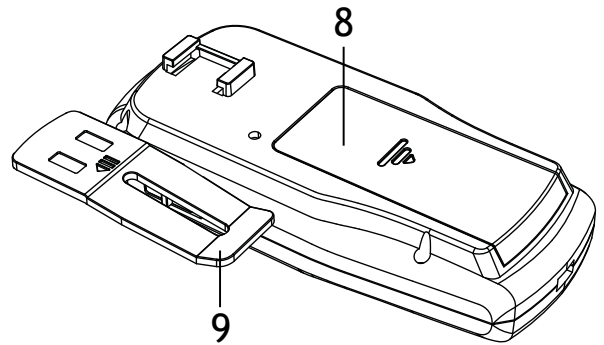
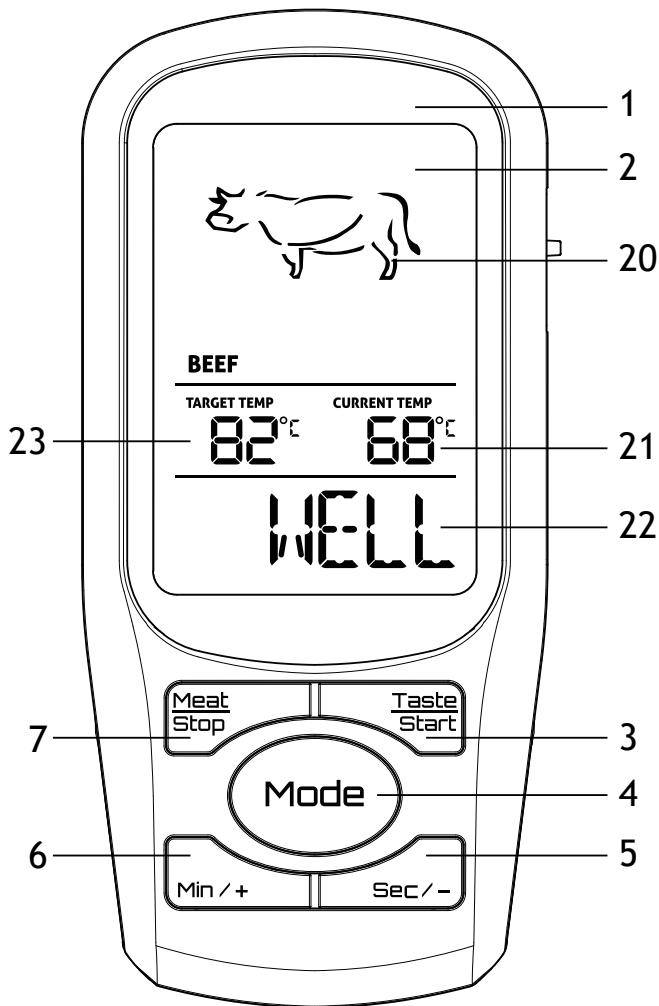


# Levenhuk F30

## Wireless Meat Thermoprobe

- 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





#### EN

- 1 Receiver
- 2 Display
- 3 TASTE/START button
- 4 MODE button
- 5 SEC/- button
- 6 MIN/+ button
- 7 MEAT/STOP button
- 8 Battery compartment cover
- 9 Fastening clip (with magnet)
- 10 Battery compartment
- 11 Selector switch (temperature unit)
- 12 Receiver ON/OFF switch
- 13 Transmitter (with magnet)
- 14 Temperature sensor (with cable)
- 15 Connector (temperature sensor)
- 16 Socket (temperature sensor)
- 17 Red LED indicator
- 18 Transmitter ON/OFF switch
- 19 Hook-and-loop fastener
- 20 Meat type
- 21 Current temperature
- 22 Doneness
- 23 Cooking temperature

#### CZ

- 1 Přijímač
- 2 Displej
- 3 Tlačítko TASTE/START (chut'/spustit)
- 4 Tlačítko MODE (režim)
- 5 Tlačítko SEC/- (sekundy/-)
- 6 Tlačítko MIN/+ (minuty/+)
- 7 Tlačítko MEAT/STOP (maso/zastavit)
- 8 Kryt přihrádky pro baterie
- 9 Upevňovací spona (s magnetem)
- 10 Přihrádka pro baterie
- 11 Přepínač (jednotka teploty)
- 12 Vypínač zap/vyp přijímače
- 13 Vysílač (s magnetem)
- 14 Snímač teploty (s kabelem)
- 15 Konektor (snímače teploty)
- 16 Zásuvka (snímače teploty)
- 17 Červený LED indikátor
- 18 Vypínač zap/vyp vysílače
- 19 Zapínání na suchý zip
- 20 Druh masa
- 21 Aktuální teplota
- 22 Propečení
- 23 Teplota pečení

#### BG

- 1 Приемник
- 2 Дисплей
- 3 Бутон TASTE/START (ВКУС/СТАРТ)
- 4 Бутон MODE (РЕЖИМ)
- 5 Бутон SEC/- (СЕКУНДИ/-)
- 6 Бутон MIN/+ (МИНУТИ/+)
- 7 Бутон MEAT/STOP (МЕСО/СТОП)
- 8 Капак на отделениято за батериите
- 9 Шипка за закрепване (с магнит)
- 10 Отделение за батериите
- 11 Селекторен превключвател (единица за температура)
- 12 Превключвател за вкл./изкл. на приемника
- 13 Предавател (с магнит)
- 14 Датчик за температура (с кабел)
- 15 Куплунг (датчик за температура)
- 16 Гнездо (датчик за температура)
- 17 Червен светодиоден индикатор
- 18 Превключвател за вкл./изкл. на предавателя
- 19 Крепежен елемент за закачане
- 20 Тип на месото
- 21 Температура в момента
- 22 Степен на изпичане
- 23 Температура на готвене

#### DE

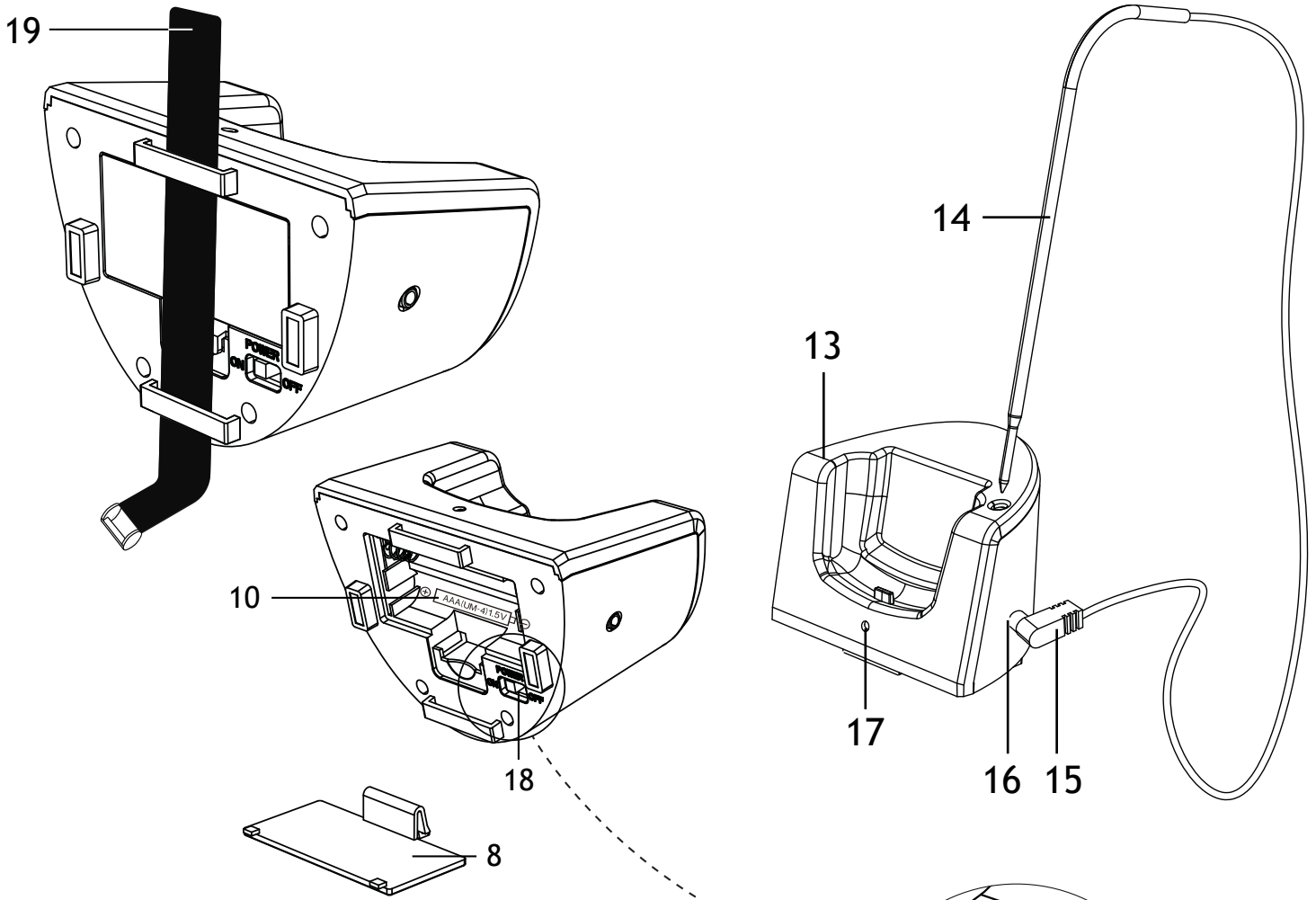
- 1 Empfänger
- 2 Display
- 3 TASTE/START-Taste (Geschmack/Start)
- 4 MODE-Taste (Modus)
- 5 SEC-Taste (Sekunde/-)
- 6 MIN-Taste (Minute/+)
- 7 MEAT/STOP-Taste (Fleisch/Stopp)
- 8 Batteriefachdeckel
- 9 Befestigungsclip (mit Magnet)
- 10 Batteriefach
- 11 Auswahlschalter (Temperatureinheit)
- 12 Empfänger Ein/Aus-Schalter
- 13 Sender (mit Magnet)
- 14 Temperatursensor (mit Kabel)
- 15 Stecker (Temperatursensor)
- 16 Buchse (Temperatursensor)
- 17 Rote LED-Anzeige
- 18 Sender Ein/Aus-Schalter
- 19 Klettband
- 20 Fleischsorte
- 21 Aktuelle Temperatur
- 22 Gargrad
- 23 Kochtemperatur

#### ES

- 1 Receptor
- 2 Pantalla
- 3 Botón TASTE/START (Probar/Inicio)
- 4 Botón MODE (Modo)
- 5 Botón SEC/- (Seg/-)
- 6 Botón MIN/+ (Min/+)
- 7 Botón MEAT/STOP (Carne/Parar)
- 8 Tapa del compartimento para pilas
- 9 Clip de sujeción (con imán)
- 10 Compartimento para pilas
- 11 Interruptor selector (unidad de temperatura)
- 12 Interruptor de encendido/apagado del receptor
- 13 Transmisor (con imán)
- 14 Sensor de temperatura (con cable)
- 15 Conector (sensor de temperatura)
- 16 Zócalo (sensor de temperatura)
- 16 Indicador LED rojo
- 18 Interruptor de encendido/apagado del transmisor
- 19 Cinta de cierre velcro
- 20 Tipo de carne
- 21 Temperatura actual
- 22 Grado de cocción
- 23 Temperatura de cocción

#### HU

- 1 Vevőegység
- 2 Képernyő
- 3 TASTE/START (IZ/INDÍTÁS) gomb
- 4 MODE (MÓD) gomb
- 5 SEC/- (MÁSODPERC/-) gomb
- 6 MIN/+ (PERC/+) gomb
- 7 MEAT/STOP (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gomb
- 8 Elemtartó-rekeszfedél
- 9 Rögzítőcsipető (mágnessel)
- 10 Elemtartó rekesz
- 11 Választókapcsoló (hőmérséklet-mértékegység)
- 12 Vevőegység-főkapcsoló
- 13 Jeladó (mágnessel)
- 14 Hőmérséklet-érzékelő (kábelrel)
- 15 Csatlakozó (hőmérséklet-érzékelő)
- 16 Foglalat (hőmérséklet-érzékelő)
- 17 Piros LED-visszajelző
- 18 Jeladó-főkapcsoló
- 19 Téppózár
- 20 Hús típusa
- 21 Aktuális hőmérséklet
- 22 Átsütség mértéke
- 23 Főzési/sütési hőmérséklet



#### IT

- 1 Ricevitore
- 2 Display
- 3 Pulsante TASTE/START (Cottura/Avvio)
- 4 Pulsante MODE (Modalità)
- 5 Pulsante SEC/- (Secondi/-)
- 6 Pulsante MIN/+ (Minuti/+)
- 7 Pulsante MEAT/STOP (Carne/Stop)
- 8 Coperchio scomparto batteria
- 9 Fermaglio (con calamita)
- 10 Scomparto batterie
- 11 Interruttore di selezione (unità di temperatura)
- 12 Interruttore ON/OFF del ricevitore
- 13 Trasmittente (con calamita)
- 14 Sensore di temperatura (con cavo)
- 15 Connettore (del sensore di temperatura)
- 16 Presa (del sensore di temperatura)
- 17 Indicatore LED rosso
- 18 Interruttore ON/OFF della trasmittente
- 19 Sistema di fissaggio a strappo
- 20 Tipo di carne
- 21 Temperatura attuale
- 22 Grado di cottura
- 23 Temperatura di cottura

#### PL

- 1 Odbiornik
- 2 Wyświetlacz
- 3 Przycisk TASTE/START (PRÓBKA/START)
- 4 Przycisk MODE (TRYB)
- 5 Przycisk SEC/- (SEKUNDA/-)
- 6 Przycisk MIN/+ (MINUTA/+)
- 7 Przycisk MEAT/STOP (MIĘSO/STOP)
- 8 Pokrywa komory baterii
- 9 Zaczep mocujący (z magnesem)
- 10 Komora baterii
- 11 Przelącznik (jednostka temperatury)
- 12 Przelącznik wł./wyl. odbiornika
- 13 Nadajnik (z magnesem)
- 14 Czujnik temperatury (z przewodem)
- 15 Złącze (czujnik temperatury)
- 16 Gniazdo (czujnik temperatury)
- 17 Wskaźnik LED w kolorze czerwonym
- 18 Przelącznik wł./wyl. nadajnika
- 19 Zaczep
- 20 Typ mięsa
- 21 Bieżąca temperatura
- 22 Stopień wysmażenia
- 23 Temperatura gotowania

#### PT

- 1 Recetor
- 2 Ecrã
- 3 Botão TASTE/START (Provar/Iniciar)
- 4 Botão MODE (Modo)
- 5 Botão SEC/- (Seg/-)
- 6 Botão MIN/+ (Min/+)
- 7 Botão MEAT/STOP (Carne/Parar)
- 8 Tampa do compartimento das pilhas
- 9 Clipe de fixação (com iman)
- 10 Compartimento das pilhas
- 11 Interruptor do seletor (unidade de temperatura)
- 12 Interruptor ligar/desligar do recetor
- 13 Transmissor (com iman)
- 14 Sensor de temperatura (com cabo)
- 15 Conector (sensor de temperatura)
- 16 Tomada (sensor de temperatura)
- 17 Indicador LED vermelho
- 18 Interruptor ligar/desligar do transmissor
- 19 Fita de velcro
- 20 Tipo de carne
- 21 Temperatura atual
- 22 Ponto de cozedura
- 23 Temperatura de cozedura

#### RU


- 1 Беспроводной измерительный блок
- 2 ЖК-экран
- 3 Кнопка TASTE/START (Уровень прожарки/Старт)
- 4 Кнопка MODE (Режим)
- 5 Кнопка SEC/- (Сек/-)
- 6 Кнопка MIN/+ (Мин/+)
- 7 Кнопка MEAT/STOP (Мясо/Стоп)
- 8 Крышка батарейного отсека
- 9 Зажим для крепления (с магнитом)
- 10 Батарейный отсек
- 11 Переключение единиц измерения температуры
- 12 Вкл./выкл. беспроводного измерительного блока
- 13 Передающая база (с магнитом)
- 14 Температурный датчик (с кабелем)
- 15 Штекер температурного датчика
- 16 Гнездо температурного датчика
- 17 Красный индикатор
- 18 Вкл./выкл. передающей базы
- 19 Застежка-липучка
- 20 Тип мяса
- 21 Текущая температура
- 22 Степень прожарки
- 23 Температура приготовления

#### TR

- 1 Alıcı
- 2 Ekran
- 3 TASTE/START (PIŞME SEVİYESİ/BAŞLAT) düğmesi
- 4 MODE (MOD) düğmesi
- 5 SEC/- (SN/-) düğmesi
- 6 MIN/+ (DK/+) düğmesi
- 7 MEAT/STOP (ET/DURDUR) düğmesi
- 8 Pil bölmesi kapağı
- 9 Bağlama klipsi (mıknatıslı)
- 10 Pil bölmesi
- 11 Seçici düğme (sıcaklık birimi)
- 12 Alıcı aç/kapat düğmesi
- 13 Verici (mıknatıslı)
- 14 Sıcaklık sensörü (kablolu)
- 15 Konektör (sıcaklık sensörü)
- 16 Soket (sıcaklık sensörü)
- 17 Kırmızı LED göstergesi
- 18 Verici aç/kapat düğmesi
- 19 Cırt Cırt
- 20 Et türü
- 21 Geçerli sıcaklık
- 22 Pişme seviyesi
- 23 Pişirme sıcaklığı

# EN Levenhuk F30 Wireless Meat Thermoprobe

Levenhuk F30 digital wireless thermoprobe is designed to measure the temperature of various types of meat during home cooking.

 Clean the probe thoroughly before and after every use. Use a soft wet cloth and a gentle detergent. The appliance is not dishwasher safe. The temperature sensor gets very hot during use. Be careful!


## Getting started

Before installing/replacing the batteries, make sure that the device is turned off. Insert the batteries into the transmitter (13) and the receiver (1). Insert the connector (15) into the socket (16) on the transmitter (13).

## Connection

Switch on the transmitter (18) and the receiver (12). The symbols "--" will appear on the display if the temperature sensor (14) is not connected to the transmitter (13), or the connection between the receiver (1) and the transmitter (13) has been interrupted. Make sure that the connector (15) is properly inserted into the socket (16). Unplug the receiver (1) for 3 seconds and then plug it back on. The current temperature appears on the display.

## Setting the meat type and the doneness

 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.

Press (7) to select the meat type. Each press will change the meat type in the following order: Beef > Lamb > Veal > Pork > Turkey > Chicken > Hamburgers > Fish.

Press (3) to change the degree of doneness:

Display	Meaning
WELL	Well-done
M WELL	Medium well
MEDIUM	Medium
M RARE	Medium rare
RARE	Rare

To set the cooking temperature manually, press and hold (4) for 3 seconds, then use the buttons (6) and (5) to set the target temperature. Press (4) to apply the selected settings.

## Temperature measurement

Insert the tip of the probe into the measured material. Avoid bones and parts with a lot of fat. Wait a few seconds for the temperature to stabilize. When the set temperature is reached, the display backlight will turn red and a beep will sound. Press (7) to turn off the warning and return to the temperature measurement.

## Timer function

Set the timer with the button (4), then (6), and (5). Press (3) to start the timer. To pause the timer, press (7). To resume the timer, press (3). When the set time ends, the red backlight will light up and a beep will sound. Press (7) to turn off the warning (it turns off automatically after 2 minutes). Press and hold (7) to reset the timer.

## Specifications

Operating temperature range, °C	0–300
Temperature capture function	+
Power supply	Receiver: 2 AAA batteries (not included) Transmitter: 2 AAA batteries (not included)

## 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. Children should only use the device under an adult's supervision. The device is suitable for indoor use only. The device is not waterproof. Strictly follow the instructions and do not disassemble or drop the device as it may result in a loss of functionality. **Children should use the device under adult supervision only.**

## Battery safety instructions

Always purchase the correct size and grade of battery most suitable for the intended use. Make sure the batteries are installed correctly with regard to polarity (+ and -). Never short-circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or explosion. Never heat batteries in order to revive them. Do not disassemble batteries. 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: [www.levenhuk.com/warranty](http://www.levenhuk.com/warranty)

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

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

# BG Безжична термосонда за месо Levenhuk F30

Безжичната цифрова термосонда Levenhuk F30 е предназначена за измерване на температурата на различни видове месо при готвене у дома.



Почиствайте сондата грижливо преди и след всяко използване. Използвайте мека, мокра кърпа и неагресивен миещ препарат. Миенето в миялна машина не е безопасно за устройството. По време на употреба датчикът за температура става много горещ. Внимавайте!

## Да започнем

Преди поставяне/смяна на батериите се уверете, че устройството е изключено. Вкарайте батериите в предавателя (13) и в приемника (1). Вкарайте куплунга (15) в гнездото (16) на предавателя (13).

## Свързване

Включете предавателя (18) и приемника (12). На дисплея ще се появят символите "- -", ако датчикът за температура (14) не е свързан към предавателя (13) или ако връзката между приемника (1) и предавателя (13) е прекъсната. Уверете се, че куплунгът (15) е вкаран правилно в гнездото (16). Откачете приемника (1) за 3 секунди и след това го включете отново. На дисплея се показва температурата в момента.

## Задаване на вида месо и степента на изпичане



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.

Натиснете (7), за да изберете вида месо. Всяко натискане ще променя вида на месото в следната последователност: Говеждо > Агнешко > Телешко > Свинско > Пуешко > Пилешко > Хамбургери > Риба.

Натискайте (3), за да промените степента на изпичане:

Дисплей	Значение
WELL	Напълно изпечено
M WELL	Добре изпечено
MEDIUM	Средно изпечено
M RARE	Слабо изпечено
RARE	Алангле

За да зададете ръчно температурата на готвене, натиснете и задръжте натиснат (4) за 3 секунди, след това използвайте бутоните (6) и (5), за да зададете желаната температура. Натиснете (4), за да приложите избраните настройки.

## Измерване на температура

Вкарайте върха на сондата в измервания материал. Избягвайте кости и части с много мазнина. Изчакайте няколко секунди, за да се стабилизира температурата. Когато се достигне зададената температура, задното осветяване на дисплея ще стане червено и ще се включи звуков сигнал. Натиснете (7), за да изключите предупреждението и да се върнете към измерването на температурата.

## Функция Таймер

Настройте таймера с бутон (4), след това с (6) и с (5). Натиснете (3), за да стартирате таймера. За да спрете временно таймера, натиснете (7). За да възобновите броенето на таймера, натиснете (3). Когато се достигне зададеното време, червената подсветка ще светне и ще се включи звуков сигнал. Натиснете (7), за да изключите предупреждението (то се изключва автоматично след 2 минути). Натиснете и задръжте натиснат (7), за да нулирате таймера.

## Спецификации

Диапазон на работната температура, °C	0–300
Функция за задържане на стойността на температурата	+
Захранване	Приемник: 2 батерии AAA (не са включени) Предавател: 2 батерии AAA (не са включени)

## 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. Устройството е подходящо само за употреба на закрито. Устройството не е водоустойчиво. Стриктно спазвайте инструкциите и не разглобявайте и не изпускайте устройството, тъй като това може да доведе до загуба на функционалност. Децата трябва да използват устройството само под надзора на възрастни.

## Инструкции за безопасност на батериите

Винаги купувайте батерии с правилния размер и характеристики, които са най-подходящи за предвидената употреба. Уверете се, че батериите са поставени правилно по отношение на полярността (+ и -). Никога не свързвайте батерии накъсо, тъй като това може да доведе до високи температури, теч или експлозия. Никога не загревайте батерии, опитвайки се да ги използвате допълнително време. Не разглобявайте батериите. 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. Levenhuk ще ремонтира или замени всеки продукт или част от продукт, за които след проверка от страна на Levenhuk се установи наличие на дефект на материалите или изработката. Задължително условие за задължението на Levenhuk да ремонтира или замени такъв продукт е той да бъде върнат на Levenhuk заедно с документ за покупка, който е задоволителен за Levenhuk.

За повече информация посетете нашата уебстраница: [www.levenhuk.bg/garantsiya](http://www.levenhuk.bg/garantsiya)

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

Производителят си запазва правото да прави промени на гамата продукти и спецификациите им без предварително уведомление.

# CZ Bezdrátová termosonda na maso Levenhuk F30

Digitální bezdrátová termosonda Levenhuk F30 je určena k měření teploty různých druhů masa při domácí přípravě.



Před a po každém použití sondy důkladně očistěte. K tomu použijte měkký navlhčený hadřík a jemný čistící prostředek. Spotřebič není vhodný do myčky nádobí. Snímač teploty se během používání velmi zahřívá. Buďte opatrní.

## Začínáme

Před instalací/výměnou baterií se ujistěte, že je přístroj vypnutý. Vložte baterie do vysílače (13) a přijímače (1). Zasuňte konektor (15) do zásuvky (16) na vysílači (13).

## Připojení

Zapněte vysílač (18) a přijímač (12). Na displeji se zobrazí symboly "- -", pokud není snímač teploty (14) připojen k vysílači (13), nebo spojení mezi přijímačem (1) a vysílačem (13) bylo přerušeno. Ujistěte se, že konektor (15) je správně zasunut do zásuvky (16). Odpojte přijímač (1) na 3 sekundy a poté jej znovu zapojte. Na displeji se zobrazí aktuální teplota.

## Nastavení druhu a propečení masa



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

Stisknutím tlačítka (7) vyberte druh masa. Každým stisknutím se změní druh masa v následujícím pořadí: Hovězí > Jehněčí > Telecí > Vepřové > Krůtí > Kuře > Hamburgery > Ryby.

Stisknutím tlačítka (3) změníte stupeň propečení masa:

Displej	Význam
WELL	Dobře propečené
M WELL	Středně dobře propečené
MEDIUM	Středně propečené
M RARE	Středně krvavé
RARE	Krvavé

Pokud chcete teplotu pečení nastavit ručně, stiskněte a přidržte tlačítka (4) po dobu 3 sekund, poté stisknutím tlačítka (6) a (5) nastavte cílovou teplotu. Stiskněte tlačítka (4) pro použití zvoleného nastavení.

## Měření teploty

Zasuňte hrot sondy do měřeného materiálu. Vyvarujte se kostí a částí s velkým množstvím tuku. Počkejte několik sekund, než se teplota stabilizuje. Po dosažení nastavené teploty se podsvícení displeje rozsvítí červeně a ozve se pípnutí. Stisknutím tlačítka (7) upozornění vypnete a vrátíte se k měření teploty.

## Funkce časovače

Nastavte časovač nejprve stisknutím tlačítka (4), potom stiskněte tlačítka (6) a (5). Spusťte časovač stisknutím tlačítka (3). Pokud chcete časovač pozastavit, stiskněte tlačítka (7). Pokud chcete obnovit funkci časovače, stiskněte tlačítka (3). Po uplynutí nastaveného času se rozsvítí červené podsvícení displeje a ozve se pípnutí. Stisknutím tlačítka (7) vypnete upozornění (zhasne automaticky po 2 minutách). K resetování časovače stiskněte a přidržte tlačítka (7).

## Technické údaje

Rozsah provozních teplot, °C	0–300
Funkce snímání teploty	+
Napájení	Přijímač: 2 baterie AAA (nejsou součástí dodávky) Vysílač: 2 baterie AAA (nejsou součástí dodávky)

## 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. Zařízení je určeno pouze pro provoz ve vnitřních prostorách. Zařízení není voděodolné. Dodržujte dané pokyny, zařízení nerozebírejte a chraňte jej před pádem, v opačném případě může dojít ke ztrátě funkčnosti zařízení. **Děti by měly používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.**

## Bezpečnostní pokyny týkající se baterií

Vždy nakupujte baterie správné velikosti a typu, které jsou nejvhodnější pro zamýšlený účel. Ujistěte se, zda jsou baterie instalovány ve správné polaritě (+ resp. -). Baterie nikdy nezkratujte, mohlo by to vést ke zvýšení teploty, úniku obsahu baterie nebo k explozi. Baterie se nikdy nepokoušejte oživit zahříváním. Nepokoušejte se rozebírat baterie. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí, abyste předešli riziku spolknutí, vdechnutí nebo otravy. S použitými bateriemi nakládejte v souladu s vašimi vnitrostátními.

## Mezinárodní doživotní záruka Levenhuk

Na veškeré teleskopy, mikroskopy, triedry a další optické výrobky značky Levenhuk, s výjimkou příslušenství, se poskytuje **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 vám v případě splnění všech záručních podmínek dává nárok na bezplatnou opravu nebo výměnu výrobku značky Levenhuk v libovolné zemi, v níž se nachází pobočka společnosti Levenhuk.

Další informace – navštivte naše webové stránky: [www.levenhuk.cz/zaruka](http://www.levenhuk.cz/zaruka)

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

Výrobce si vyhrazuje právo bez předchozího upozornění měnit sortiment a specifikace výrobků.

# DE Levenhuk F30 kabelloses Fleischthermometer

Levenhuk F30 digitaler, drahtloser Thermometer zum Messen der Temperatur von verschiedenen Fleischsorten beim Garen zu Hause.



Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch gründlich. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Der Temperatursensor wird während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie vorsichtig!

## Erste Schritte

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Batterien einlegen oder austauschen. Legen Sie die Batterien in den Sender (13) und den Empfänger (1) ein. Stecken Sie den Stecker (15) in die Buchse (16) am Sender (13) ein.

## Verbindung

Schalten Sie den Sender (18) und den Empfänger (12) ein. Auf dem Display erscheinen die Symbole "- -", wenn der Temperatursensor (14) nicht an den Sender (13) angeschlossen ist oder die Verbindung zwischen dem Empfänger (1) und dem Sender (13) unterbrochen wurde. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker (15) korrekt in die Buchse (16) eingesteckt ist. Stecken Sie den Empfänger (1) für 3 Sekunden aus und stecken Sie ihn dann wieder ein. Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

## Einstellen der Fleischsorte und des Gargrades



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

Drücken Sie (7), um die Fleischsorte auszuwählen. Mit jedem Tastendruck wird die Fleischsorte in der folgenden Reihenfolge gewechselt: Rind > Lamm > Kalb > Schwein > Pute > Huhn > Hamburger > Fisch.

Drücken Sie (3), um den Gargrad zu ändern:

Display	Bedeutung
WELL	Gut durch
M WELL	Innen leicht rosa
MEDIUM	Rosa
M RARE	Fast blutig
RARE	Blutig

Um die Gartemperatur manuell einzustellen, halten Sie die Taste (4) 3 Sekunden lang gedrückt und stellen dann mit den Tasten (6) und (5) die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie die Taste (4), um die ausgewählten Einstellungen zu übernehmen.

## Messung der Temperatur

Führen Sie die Spitze der Sonde in das Messgut ein. Vermeiden Sie Knochen und Teile mit viel Fett. Warten Sie ein paar Sekunden, bis sich die Temperatur stabilisiert hat. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Hintergrundbeleuchtung des Displays rot auf und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie die Taste (7), um die Warnung abzuschalten und zur Temperaturmessung zurückzukehren.

## Timer-Funktion

Stellen Sie den Timer mit der Taste (4), dann (6), und (5) ein. Drücken Sie die Taste (3), um den Timer zu starten. Um den Timer zu unterbrechen, drücken Sie Taste (7). Um den Timer fortzusetzen, drücken Sie Taste (3). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, leuchtet die rote Hintergrundbeleuchtung auf und ein Signalton ertönt. Drücken Sie die Taste (7), um die Warnung auszuschalten (sie schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus). Halten Sie die Taste (7) gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.

## Technische Daten

Betriebstemperaturbereich, °C	0–300
Temperaturerfassungsfunktion	+
Stromversorgung	Empfänger: 2 AAA-Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten) Sender: 2 AAA-Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten)

## 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. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Halten Sie sich streng an die Anweisungen und lassen Sie das Gerät nicht zerlegen oder fallen, da dies zu einem Funktionsverlust führen kann. **Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.**

## Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien

Immer die richtige, für den beabsichtigten Einsatz am besten geeignete Batteriegröße und -art erwerben. Beim Einlegen der Batterien auf korrekte Polung (+ und -) achten. Batterien nicht kurzschließen, um Hitzeentwicklung, Auslaufen oder Explosionen zu vermeiden. Batterien dürfen nicht zum Wiederbeleben erwärmt werden. Batterien nicht öffnen. Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren, um Verschlucken, Ersticken und Vergiftungen zu vermeiden. Entsorgen Sie leere Batterien gemäß den einschlägigen Vorschriften.

## Lebenslange internationale Garantie

Levenhuk garantiert für alle Teleskope, Mikroskope, Ferngläser und anderen optischen Erzeugnisse mit Ausnahme von Zubehör **lebenslanglich** 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. Produkte oder Teile davon, bei denen im Rahmen einer Prüfung durch Levenhuk ein Material- oder Herstellungsfehler festgestellt wird, werden von Levenhuk repariert oder ausgetauscht. Voraussetzung für die Verpflichtung von Levenhuk zu Reparatur oder Austausch eines Produkts ist, dass dieses zusammen mit einem für Levenhuk ausreichenden Kaufbeleg an Levenhuk zurückgesendet wird.

Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte unserer Website: [www.levenhuk.de/garantie](http://www.levenhuk.de/garantie)

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

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

# ES Sonda térmica inalámbrica para carne Levenhuk F30

La sonda térmica digital inalámbrica Levenhuk F30 está diseñada para medir la temperatura de varios tipos de carne durante su cocción en casa.



Limpie la sonda a fondo antes y después de cada uso. Utilice un paño suave húmedo y un detergente suave. El aparato no es apto para lavavajillas. El sensor de temperatura se calienta mucho durante el uso. ¡Tenga cuidado!

## Primeros pasos

Antes de instalar o reemplazar las pilas, asegúrese de que el dispositivo esté apagado. Inserte las pilas en el transmisor (13) y el receptor (1). Inserte el conector (15) en el zócalo (16) del transmisor (13).

## Conexión

Encienda el transmisor (18) y el receptor (12). Los símbolos "- -" aparecerán en la pantalla si el sensor de temperatura (14) no está conectado al transmisor (13), o la conexión entre el receptor (1) y el transmisor (13) se ha interrumpido. Asegúrese de que el conector (15) esté insertado correctamente en el zócalo (16). Desenchufe el receptor (1) durante 3 segundos y luego vuelva a enchufarlo. La temperatura actual aparecerá en la pantalla.

## Configurar el tipo de carne y el grado de cocción



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.

Presione (7) para seleccionar el tipo de carne. Cada pulsación hará que cambie el tipo de carne, en el orden siguiente: Vaca > Cordero > Ternera > Cerdo > Pavo > Pollo > Hamburguesas > Pescado.

Presione (3) para cambiar el grado de cocción:

Pantalla	Significado
WELL	Muy hecho
M WELL	Un poco más que normal
MEDIUM	Normal
M RARE	Un poco más que poco hecho
RARE	Poco hecho

Para establecer la temperatura de cocción manualmente, presione y mantenga presionado (4) durante 3 segundos, luego use los botones (6) y (5) para establecer la temperatura deseada. Presione (4) para aplicar los ajustes seleccionados.

## Medida de la temperatura

Inserte la punta de la sonda en el material objeto de medición. Evite los huesos y las partes con mucha grasa. Espere unos segundos a que se establezca la temperatura. Cuando se alcance la temperatura establecida, la iluminación de fondo de la pantalla se volverá roja y sonará un pitido. Presione (7) para apagar el aviso y volver a la medición de la temperatura

## Función de temporizador

Establezca el temporizador con el botón (4), luego (6) y finalmente (5). Presione (3) para iniciar el temporizador. Para pausar el temporizador, presione (7). Para reanudar el temporizador, presione (3). Cuando se agote el tiempo establecido, la luz de fondo roja se encenderá y sonará un pitido. Presione (7) para apagar el aviso (se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos). Presione y mantenga presionado (7) para reiniciar el temporizador.

## Especificaciones

Intervalo de temperaturas de funcionamiento, °C	0–300
Función de captura de temperatura	+
Fuente de alimentación	Receptor: 2 pilas AAA (no incluidas) Transmisor: 2 pilas AAA (no incluidas)

## 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. El dispositivo es apto solo para uso en interiores. El dispositivo no es resistente al agua. Siga estrictamente las instrucciones y no desmonte ni deje caer el dispositivo, ya que podría dejar de funcionar. **Los niños únicamente deben utilizar este dispositivo bajo la supervisión de un adulto.**

## Instrucciones de seguridad para las pilas

Compre siempre las pilas del tamaño y grado indicado para el uso previsto. Asegúrese de instalar las pilas correctamente según su polaridad (+ y -). No cortocircuite nunca las pilas ya que podría aumentar su temperatura y podría provocar fugas o una explosión. Nunca caliente las pilas para intentar reavivarlas. No intente desmontar las pilas. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños para eliminar el riesgo de ingestión, asfixia o envenenamiento. Deseche las pilas usadas tal como lo indiquen las leyes de su país.

## Garantía internacional de por vida Levenhuk

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

Para más detalles visite nuestra página web: [www.levenhuk.es/garantia](http://www.levenhuk.es/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.

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



# HU Levenhuk F30 vezetékmentes húshőmérő

Levenhuk F30 digitális vezeték nélküli húshőmérő a különböző típusú húsok sütési hőmérsékletének méréséhez, otthoni használatra tervezve.



Minden használat előtt és után alaposan tisztítsa meg a hőmérőt. Ehhez puha, nedves ruhát és lágy mosószert használjon. A készülék mosogatógépben nem mosható. A hőmérséklet-érzékelő a használat során felforrósodik. Legyen körültekintő!

## Első lépések

Az elemek behelyezése/cseréje előtt ellenőrizze, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van. Helyezze az elemeket a jeladóba (13) és a vevőegységbe (1). Helyezze a csatlakozót (15) a jeladón található (13) foglalatba (16).

## Csatlakoztatás

Kapcsolja be a jeladót (18) és a vevőegységet (12). A kijelzőn a "- -" jelzés jelenik meg, ha a hőmérséklet-érzékelő (14) nincs a jeladóhoz (13) csatlakoztatva, vagy a vevőegység (1) és a jeladó (13) közötti kapcsolat megszakadt. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó (15) megfelelően illeszkedik a foglalatba (16). Húzza ki a vevőegységet (1) 3 másodpercig, majd dugja vissza. Az aktuális hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

## Hústípus és átsütség mértékének beállítása



Csak a legfrissebb, legjobb minőségű húst használja, amikor enyhén átsült húst készít. Fagyasztott és vákuumzárás húsok elkészítéséhez nem elegendő az alacsony hőfok használata.

Nyomja meg a(z) (7) gombot a hústípus kiválasztásához. Minden egyes gombnyomással a következő sorrendben vált a hústípusok között: marhahús > bárány > borjú > sertés > pulyka > csirke > hamburger > hal.

Nyomja meg a (3)-as gombot, ha változtatni szeretné az átsütség mértékét:

Képernyő	Értelmezés
WELL	Well-done (jól átsült)
M WELL	Medium well (közepesen jól átsült)
MEDIUM	Medium (közepes)
M RARE	Medium rare (közepesen enyhén átsült)
RARE	Rare (enyhén átsült)

A sütési hőmérséklet kézi beállításához tartsa nyomva a(z) (4) gombot 3 másodpercig, majd a(z) (6) és (5) gombok segítségével állítsa be a hőmérsékletet. A beállítások alkalmazásához nyomja meg a(z) (4) gombot.

## Hőmérséklet-mérés

Helyezze be a hőmérő hegyét a mérni kívánt húsba. Kerülje a csontokat és a sok zsírt tartalmazó részeket. Várjon néhány másodpercet, hogy a hőmérséklet stabilizálódjon. A beállított hőmérsékletet elérése esetén a kijelző háttére pirosra vált és hangjelzést ad ki. Nyomja meg a (7)-es gombot a jelzés kikapcsolásához és a hőmérséklet-méréshez való visszatéréshez.

## Időzítő funkció

Az időzítőt a(z) (4), majd a(z) (6) és (5) gombok segítségével állíthatja be. Az időzítő elindításához nyomja meg a(z) (3) gombot. Az időzítő szüneteltetéséhez nyomja meg a(z) (7) gombot. Az időzítő folytatásához nyomja meg a(z) (3) gombot. Amikor az időzítő lejárt, piros háttérfény jelenik meg és hangjelzést ad ki. Nyomja meg a(z) (7) gombot a jelzés kikapcsolásához (2 perc elteltével automatikusan kikapcsol). Tartsa nyomva a(z) (7) gombot az időzítő újraindításához.

## Műszaki adatok

Működési hőmérséklet tartomány, °C	0–300
Hőmérséklet-rögzítési funkció	+
Tápellátás	Vevőegység: 2 db AAA elem (a készlet nem tartalmazza) Jeladó: 2 db AAA elem (a készlet nem tartalmazza)

## 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. Az eszköz kizárólag beltéri használatra való. Az eszköz nem vízálló. Pontosán kövesse az utasításokat, és ne szerelje szét, ne ejtse le az eszközt, mert akkor az tönkremehet. **Gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják.**

## Az elemekkel kapcsolatos biztonsági intézkedések

Mindig a felhasználásnak legmegfelelőbb méretű és fokozatú elemet vásárolja meg. Győződjön meg róla, hogy az elemek a pólusokat tekintve is helyesen kerülnek az eszközbe (+ és -). Soha ne zárja rövidre az elemeket, mivel így azok erősen felmelegedhetnek, szivárogni kezhetnek vagy felrobbanhatnak. Az elemek élettartamának megnöveléséhez soha ne kísérelje meg felmelegíteni azokat. Ne bontsa meg az akkumulátorokat. Az elemeket tartsa gyermekektől távol, megelőzve ezzel a lenyelés, fulladás és mérgezés veszélyét. A használt elemeket az Ön országában érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően adhatja le.

## A Levenhuk nemzetközi, élettartamra szóló szavatossága

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

További részletekért látogasson el weboldalunkra: [www.levenhuk.hu/garancia](http://www.levenhuk.hu/garancia)

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

A gyártó fenntartja magának a jogot a termékínálat és a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

# IT Termometro a sonda wireless per carne Levenhuk F30

Il termometro a sonda digitale e wireless Levenhuk F30 è progettato per misurare la temperatura di vari tipi di carne durante la cottura casalinga.



**Pulire accuratamente la sonda prima e dopo ogni uso. Usare un panno morbido e bagnato, unito a un detergente delicato. Questo apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Il sensore di temperatura diventa molto caldo durante l'uso. Prestare attenzione.**

## Per cominciare

Prima di installare/sostituire le batterie, assicurarsi che lo strumento sia spento. Inserire le batterie nella trasmittente (13) e nel ricevitore (1). Inserire il connettore (15) nell'apposita presa (16) sulla trasmittente (13).

## Connessione

Accendere la trasmittente (18) e il ricevitore (12). Sul display compariranno i simboli "- -" se il sensore di temperatura (14) non è connesso alla trasmittente (13) o se la connessione tra il ricevitore (1) e la trasmittente (13) è stata interrotta. Assicurarsi che il connettore (15) sia inserito correttamente nell'apposita presa (16). Disconnettere il ricevitore (1) per 3 secondi e quindi connetterlo nuovamente. Sullo schermo apparirà la temperatura attuale.

## Impostare il tipo di carne e la cottura desiderata



**Usare solo carne fresca e della miglior qualità in caso di cottura al sangue. Le temperature di cottura più basse non sono sufficienti a cuocere tagli di carne surgelati o sottovuoto.**

Premere il tasto (7) per selezionare il tipo di carne. Con ogni pressione, il tipo di carne selezionato cambierà secondo quest'ordine: manzo > agnello > vitello > maiale > tacchino > pollo > hamburger > pesce.

Premere (3) per cambiare il livello di cottura:

Display	Significato
WELL	Ben cotta
M WELL	Media/ben cotta
MEDIUM	Cottura media
M RARE	Media/al sangue
RARE	Al sangue

Per impostare manualmente la temperatura di cottura, tenere premuto il tasto (4) per 3 secondi, quindi usare i pulsanti (6) e (5) per impostare la temperatura desiderata. Premere il tasto (4) per confermare le impostazioni selezionate.

## Misura della temperatura

Inserire la punta della sonda nella carne da misurare. Evitare l'osso e le parti ricche di grasso. Attendere qualche secondo affinché la temperatura si stabilizzi. Quando la temperatura impostata sarà stata raggiunta, il display si illuminerà di rosso e lo strumento emetterà un bip. Premere il tasto (7) per ignorare l'avviso e tornare alla modalità di misura della temperatura.

## Funzione timer

Impostare il timer col pulsante (4), quindi usare i tasti (6) e (5). Premere il tasto (3) per avviare il timer. Per mettere in pausa il timer, premere il tasto (7). Per riavviare il timer, premere il tasto (3). Al termine del tempo impostato, il display si illuminerà di rosso e lo strumento emetterà un bip. Premere il tasto (7) per ignorare l'avviso (si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti). Tenere premuto il tasto (7) per reimpostare il timer.

## Specifiche

Intervallo operativo di temperatura, °C	0-300
Funzione di cattura della temperatura	+
Alimentazione	Ricevitore: 2 batterie AAA (non incluse) Trasmittente: 2 batterie AAA (non incluse)

## Cura e manutenzione

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

## Istruzioni di sicurezza per le batterie

Acquistare batterie di dimensione e tipo adeguati per l'uso di destinazione. Assicurarsi che le batterie siano state inserite con la corretta polarità (+ e -). Non cortocircuitare le batterie, perché ciò potrebbe provocare forte riscaldamento, perdita di liquido o esplosione. Non tentare di riattivare le batterie riscaldandole. Non disassemblare le batterie. 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: [www.levenhuk.eu/warranty](http://www.levenhuk.eu/warranty)

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

Il produttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le specifiche tecniche e la gamma dei prodotti.

# PL Bezprzewodowy termometr do mięsa Levenhuk F30

Cyfrowy bezprzewodowy termometr Levenhuk F30 służy do mierzenia temperatury różnych typów mięsa podczas gotowania w domu.



Należy dokładnie wyczyścić sondę za każdym razem przed i po użyciu.

Użyj miękkiej ściereczki zwilżonej delikatnym środkiem do czyszczenia. Urządzenia nie można zmywać w zmywarce do naczyń.

Czujnik temperatury nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność!

## Pierwsze kroki

Przed włożeniem/wymianą baterii sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone. Włóż baterie do nadajnika (13) i odbiornika (1). Włóż złącze (15) do gniazda (16) w nadajniku (13).

## Połączenie

Włącz nadajnik (18) i odbiornik (12). Na wyświetlaczu pojawią się symbole "- -", jeśli czujnik temperatury (14) nie jest podłączony do nadajnika (13) lub nastąpiło przerwanie połączenia między odbiornikiem (1) a nadajnikiem (13), sprawdź, czy złącze (15) jest prawidłowo włożone do gniazda (16). Odtłóż odbiornik (1) na 3 sekundy, a następnie podłącz go z powrotem. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona bieżąca temperatura.

## Ustawianie typu mięsa i stopnia wysmażenia



Przygotowując mięso o stopniu wysmażenia krwistym, należy używać tylko wysokiej jakości świeżego mięsa.

Niskie temperatury są nieodpowiednie do przetwarzania mięsa zamrożonego i pakowanego próżniowo.

Naciśnij przycisk (7), aby wybrać typ mięsa. Każde naciśnięcie spowoduje zmianę typu mięsa w następującej kolejności: Wołowina > Jagnięcina > Cielęcina > Wieprzowina > Indyk > Kurczak > Hamburgery > Ryby.

Naciśnij przycisk (3), aby zmienić stopień wysmażenia:

Wyświetlacz	Znaczenie
WELL	Dobrze wysmażone
M WELL	Średnio-dobrze wysmażone
MEDIUM	Średnio wysmażone
M RARE	Średnio krwiste
RARE	Krwiste

Aby ustawić temperaturę gotowania ręcznie, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk (4), a następnie użyj przycisków (6) i (5) w celu ustawienia żądanej temperatury. Naciśnij przycisk (4), aby zastosować ustawienia.

## Pomiar temperatury

Włóż końcówkę sondy w głąb mierzonego produktu. Unikaj kości i części z dużą ilością tłuszczu. Poczekaj kilka sekund na ustabilizowanie temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wyświetlacz podświetli się na czerwono i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk (7), aby wyłączyć ostrzeżenie i powrócić do pomiaru temperatury.

## Funkcja czasomierza

Ustaw czasomierz za pomocą przycisku (4), następnie (6) i (5). Naciśnij przycisk (3), aby uruchomić czasomierz. Aby wstrzymać czasomierz, naciśnij przycisk (7). Aby wznowić pracę czasomierza, naciśnij przycisk (3). Po upływie ustawionego czasu włączy się czerwone podświetlenie i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk (7), aby wyłączyć ostrzeżenie (wyłącza się ona automatycznie po 2 minutach). Naciśnij i przytrzymaj przycisk (7), aby wyzerować czasomierz.

## Dane techniczne

Zakres temperatury pracy, °C	0–300
Funkcja rejestrowania temperatury	+
Zasilanie	Odbiornik: 2 baterie AAA (sprzedawane osobno) Nadajnik: 2 baterie AAA (sprzedawane osobno)

## Konserwacja i pielęgnacja

Nie wolno nigdy pozostawiać termometru we wnętrzu pracującego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej. Urządzenie należy wyjąć natychmiast po zmierzeniu temperatury. Urządzenie należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni. Podczas używania termometru i po jego zakończeniu należy zawsze nosić rękawice ochronne ze względu na ryzyko poparzeń. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest wodoodporne. Postępuj ściśle według instrukcji oraz nie rozmontowuj urządzenia ani nie dopuszczaj do jego upadku, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie. **Dzieci mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.**

## Instrukcje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z bateriami

Należy używać baterii odpowiedniego typu i w odpowiednim rozmiarze. Podczas wkładania baterii należy zwracać uwagę na ich bieguny (znaki + i -). Nie doprowadzać do zwarcia baterii, ponieważ wiąże się to z ryzykiem powstania wysokich temperatur, wycieku lub wybuchu. Nie ogrzewać baterii w celu przedłużenia czasu ich działania. Nie demontuj baterii. Baterie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka połamania, 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: [www.levenhuk.pl/gwarancja](http://www.levenhuk.pl/gwarancja)

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

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

# PT Termosonda sem fios Levenhuk F30 para carne

A termosonda sem fios digital Levenhuk F30 foi concebida para medir a temperatura de vários tipos de carne ao cozinhar em casa.



Limpe a sonda cuidadosamente antes e após cada utilização. Utilize um pano húmido macio e detergente suave. O aparelho não é seguro para máquinas de lavar-louça. O sensor de temperatura fica muito quente durante a utilização. Tenha cuidado!

## Introdução

Antes de instalar/substituir as pilhas, certifique-se de que o dispositivo está desligado. Insira as pilhas no transmissor (13) e no recetor (1). Insira o conector (15) na tomada (16) no transmissor (13).

## Ligação

Ligue o transmissor (18) e o recetor (12). Os símbolos "- -" irão aparecer no ecrã se o sensor de temperatura (14) não estiver ligado ao transmissor (13) ou se a ligação entre o recetor (1) e o transmissor (13) tiver sido interrompida. Certifique-se de que o conector (15) está corretamente inserido na tomada (16). Desligue o recetor (1) durante 3 segundos e, em seguida, ligue-o novamente. A temperatura atual aparece no ecrã.

## Definir o tipo de carne e o ponto de cozedura



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.

Prima (7) para seleccionar o tipo de carne. Cada vez que premir irá alterar o tipo de carne na seguinte ordem: Vaca > Cordeiro > Vitela > Porco > Peru > Galinha > Hambúrgueres > Peixe.

Prima (3) para alterar o grau do ponto de cozedura:

Ecrã	Significado
WELL	Bem passado
M WELL	Médio bem
MEDIUM	Médio
M RARE	Médio mal
RARE	Mal passado

Para definir a temperatura de cozedura manualmente, prima e mantenha premido (4) durante 3 segundos e, em seguida, utilize os botões (6) e (5) para definir a temperatura de destino. Prima (4) para aplicar as definições seleccionadas.

## Medição da temperatura

Introduza a ponta da sonda no material medido. Evite ossos e partes com muita gordura. Aguarde alguns segundos até a temperatura estabilizar. Quando a temperatura definida é atingida, a retroiluminação do ecrã fica vermelha e é emitido um sinal sonoro. Prima (7) para desativar o aviso e voltar à medição da temperatura.

## Função do temporizador

Definir o temporizador com o botão (4) e, em seguida, (6) e (5). Prima (3) para iniciar o temporizador. Para colocar o temporizador em pausa, prima (7). Para retomar o temporizador, prima (3). Quando a hora definida terminar, a retroiluminação vermelha irá acender-se e será emitido um sinal sonoro. Prima (7) para desativar o aviso (desliga-se automaticamente após 2 minutos). Prima e mantenha premido (7) para repor o temporizador.

## Especificações

Intervalo de temperaturas de funcionamento, °C	0–300
Função de medição de temperatura	+
Fonte de alimentação	Recetor: 2 pilhas AAA (não incluídas) Transmissor: 2 pilhas AAA (não incluídas)

## Cuidado 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. O dispositivo é adequado apenas para uso em espaços fechados. O dispositivo não é à prova de água. 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 da bateria

Compre sempre baterias do tamanho e grau mais adequados para o uso pretendido. Certifique-se de que as baterias estão instaladas corretamente no que respeita à sua polaridade (+ e -). Nunca coloque as baterias em curto-circuito, pois isso pode causar altas temperaturas, derrame ou explosão. Nunca aqueça as baterias com o intuito de as reanimar. Não desmonte as baterias. Mantenha as baterias fora do alcance das crianças, para evitar o risco de ingestão, sufocação ou envenenamento. Use as baterias da forma prescrita 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: [www.levenhuk.eu/warranty](http://www.levenhuk.eu/warranty)

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

O fabricante se reserva no direito de fazer alterações na variedade e nas especificações dos produtos sem notificação prévia.

# RU Термощуп для мяса Levenhuk F30, беспроводной

Цифровой беспроводной термощуп Levenhuk F30 предназначен для измерения температуры различных типов мяса в процессе приготовления в домашних условиях.



Тщательно мойте термощуп до и после каждого использования. Используйте мягкую влажную салфетку и щадящее моющее средство. Устройство не подходит для мытья в посудомоечной машине. Температурный датчик – металлический предмет, который сильно нагревается в процессе использования. Соблюдайте осторожность!

## Начало работы

Перед установкой/заменой батареек убедитесь, что устройство выключено. Вставьте батарейки в передающую базу (13) и беспроводной измерительный блок (1). Подсоедините температурный датчик (14), вставив штекер температурного датчика (15) в гнездо температурного датчика (16) на передающей базе (13).

## Подключение

Включите передающую базу (13) с помощью переключателя (18) и беспроводной измерительный блок (1) с помощью переключателя (12). На дисплее появятся символы «- -», если температурный датчик (14) не подсоединен к передающей базе (13) или связь между беспроводным измерительным блоком (1) и передающей базой (13) прервалась. Убедитесь, что штекер температурного датчика (15) правильно вставлен в гнездо (16). Отключите беспроводной измерительный блок (1) на 3 секунды и затем включите снова. Текущая температура отразится на дисплее.

## Настройка типа мяса и уровня прожарки



При приготовлении мяса слабой прожарки должно использоваться только максимально свежее мясо высокого качества. Температура низкой прожарки недостаточна для приготовления замороженного мяса и мяса в вакуумной упаковке.

Для выбора типа мяса нажмите кнопку (7). При каждом нажатии будет изменяться тип мяса в следующем порядке: Говядина > Баранина > Телятина > Свинина > Индейка > Курица > Гамбургеры > Рыба.

Нажмите кнопку (3), чтобы изменить степень прожарки:

Дисплей	Значение
WELL	Полностью прожаренное (well-done)
M WELL	Почти прожаренное (medium well)
MEDIUM	Средней прожарки (medium)
M RARE	Слабой прожарки (medium rare)
RARE	С кровью (rare)

Чтобы вручную выставить температуру приготовления, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку (4), затем с помощью кнопок (6) и (5) выставите нужную температуру. Нажмите кнопку (4), чтобы применить выбранные настройки.

## Измерение температуры

Введите кончик щупа в продукт. Избегайте костей и частей с большим количеством жира. Подождите несколько секунд, чтобы температура стабилизировалась. Когда выставленная температура будет достигнута, подсветка дисплея загорится красным и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку (7), чтобы отключить предупреждение и вернуться к измерению температуры.

## Функция таймера

Установите таймер с помощью кнопок (4), затем (6) и (5). Нажмите кнопку (3), чтобы запустить отсчет таймера. Для приостановки таймера нажмите кнопку (7). Для возобновления работы таймера нажмите кнопку (3). Когда установленное время подойдет к концу, загорится красная подсветка экрана и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку (7), чтобы отключить предупреждение (отключится самостоятельно через 2 минуты). Нажмите и удерживайте кнопку (7), чтобы сбросить таймер.

## Технические характеристики

Диапазон рабочих температур, °C	0–300
Функция фиксации текущей температуры	+
Источник питания	Беспроводной измерительный блок: 2 батарейки типа AAA (нет в комплекте) Передающая база: 2 батарейки типа AAA (нет в комплекте)

## 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 прибором. Никогда не пытайтесь нагревать элементы питания, чтобы восстановить их работоспособность. Не разбирайте элементы питания. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные батарейки в соответствии с предписаниями закона. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.

## Использование элементов питания

Всегда используйте элементы питания подходящего размера и соответствующего типа. Устанавливайте элементы питания в соответствии с указанной полярностью (+ и -). Никогда не закорачивайте полюса элементов питания – это может привести к их перегреву, протечке или взрыву. Не пытайтесь нагревать элементы питания, чтобы восстановить их работоспособность. Не разбирайте элементы питания. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные батарейки в соответствии с предписаниями закона.

## Международная пожизненная 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 – пожизненная гарантия (действует в течение всего срока эксплуатации прибора).


Подробнее об условиях гарантийного обслуживания см. на сайте [www.levenhuk.ru/support](http://www.levenhuk.ru/support)

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

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

# TR Levenhuk F30 Kablosuz Et Termo-Probü

Levenhuk F30 dijital kablosuz termo-prob evde pişirme sırasında çeşitli türlerdeki etlerin sıcaklığını ölçmek için tasarlanmıştır.

 Her kullanımdan önce ve sonra probu iyice temizleyin. Yumuşak ıslak bir bez ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanın. Cihaz bulaşık makinesinde yıkanır tipte değildir. Sıcaklık sensörü kullanım sırasında çok fazla ısınır. Dikkatli olun!


## Başlarken

Pilleri takmadan/yenileri değiştirmeden önce, cihazı kapatmayı unutmayın. Pilleri vericiye (13) ve alıcıya (1) takın. Konektörü (15) vericideki (13) sokete (16) takın.

## Bağlantı

Verici (18) ve alıcıyı (12) açın. Sıcaklık sensörü (14) vericiye (13) bağlı değilse veya alıcı (1) ile verici (13) arasında bağlantı kesildiyse "-" sembolleri ekrana gelecektir. Konektörün (15) doğru şekilde sokete (16) takıldığından emin olun. Alıcıyı (1) 3 saniyelik fişten çekin ve sonra geri takın. Geçerli sıcaklık ekranda belirir.

## Et türü ve pişme seviyesinin ayarlanması

 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.

Et türünü seçmek için (7)'ye basın. Her basış et türünü aşağıdaki sırayla değiştirecektir: Sığır > Kuzu > Dana > Domuz > Hindi > Tavuk > Hamburger > Balık.

Pişme seviyelerini değiştirmek için (3)'e basın:

Ekran	Anlamı
WELL	İyi Pişmiş
M WELL	Orta çok pişmiş
MEDIUM	Orta seviye
M RARE	Orta az pişmiş
RARE	Az pişmiş

Pişme sıcaklığını manuel ayarlamak için, 3 saniye süreyle (4) basılı tutun sonra hedef sıcaklığı ayarlamak için (6) ve (5) düğmelerini kullanın. Seçilen ayarları uygulamak için (4)'e basın.

## Sıcaklık ölçümü

Probun ucunu ölçülen malzemeye sokun. Kemiklerden ve çok yağlı parçalardan sakının. Sıcaklığın dengeye kavuşması için birkaç saniye bekleyin. Ayarlı sıcaklığa ulaşıldığında, ekran arka ışığı kırmızıya dönecek ve bir bip sesi çıkacaktır. Uyarıyı kapatmak ve sıcaklık ölçümüne geri dönmek için (7)'ye basın.

## Zamanlayıcı işlevi

Zamanlayıcıyı (4) sonra (6) ve (5) düğmesiyle ayarlayın. Zamanlayıcıyı başlatmak için (3)'e basın. Zamanlayıcıyı duraklatmak için, (7)'e basın. Zamanlayıcıyı devam ettirmek için, (3)'e basın. Ayarlı süre sona erdiğinde, kırmızı arka ışık yanacak ve bir bip sesi çıkacaktır. Uyarıyı kapatmak için (7)'ye basın (2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır). Zamanlayıcıyı sıfırlamak için (7)'yi basılı tutun.

## Teknik Özellikler

Çalışma sıcaklığı aralığı, °C	0–300
Sıcaklık kaydetme işlevi	+
Güç kaynağı	Alıcı: 2 AAA pil (dahil değildir) Verici r: 2 AAA pil (dahil değildir)

## Bakım ve onarım

Termoprobü 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, termoprobü kullanırken ve kullandıktan sonra her zaman koruyucu eldiven kullanın. Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın. Cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Cihaz yalnızca iç mekan kullanımına uygundur. Cihaz su geçirmez değildir. Talimatlara sıkı sıkıya uyun, işlev kaybı ile sonuçlanabileceği için cihazı parçalarına ayırmayın ya da düşürmeyin. **Çocuklar cihazı yalnızca yetişkin gözetiminde kullanabilir.**

## Pil güvenliği talimatları

Her zaman kullanım amacına en uygun olan boyut ve türden piller satın alın. Pillerin kutuplar (+ ve -) açısından doğru bir biçimde takıldığından emin olun. Aşırı ısınmaya, sızıntıya veya patlamaya neden olabileceğinden kesinlikle pillerde kısa devreye neden olmayın. Yeniden canlandırmak için kesinlikle pilleri ısıtmayın. Pilleri sökmeyin. 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: [www.levenhuk.eu/warranty](http://www.levenhuk.eu/warranty)

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

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



Levenhuk Inc. (USA): 928 E 124th Ave. Ste D, Tampa, FL 33612, USA, +1-813-468-3001, [contact\\_us@leventhuk.com](mailto:contact_us@leventhuk.com).  
Levenhuk Optics s.r.o. (Europe): V Chotejně 700/7, 102 00 Prague 102, Czech Republic, +420 737-004-919,  
[sales-info@leventhuk.cz](mailto:sales-info@leventhuk.cz). Levenhuk® is a registered trademark of Levenhuk, Inc. © 2006–2022 Levenhuk, Inc.  
All rights reserved. [www.leventhuk.com](http://www.leventhuk.com)