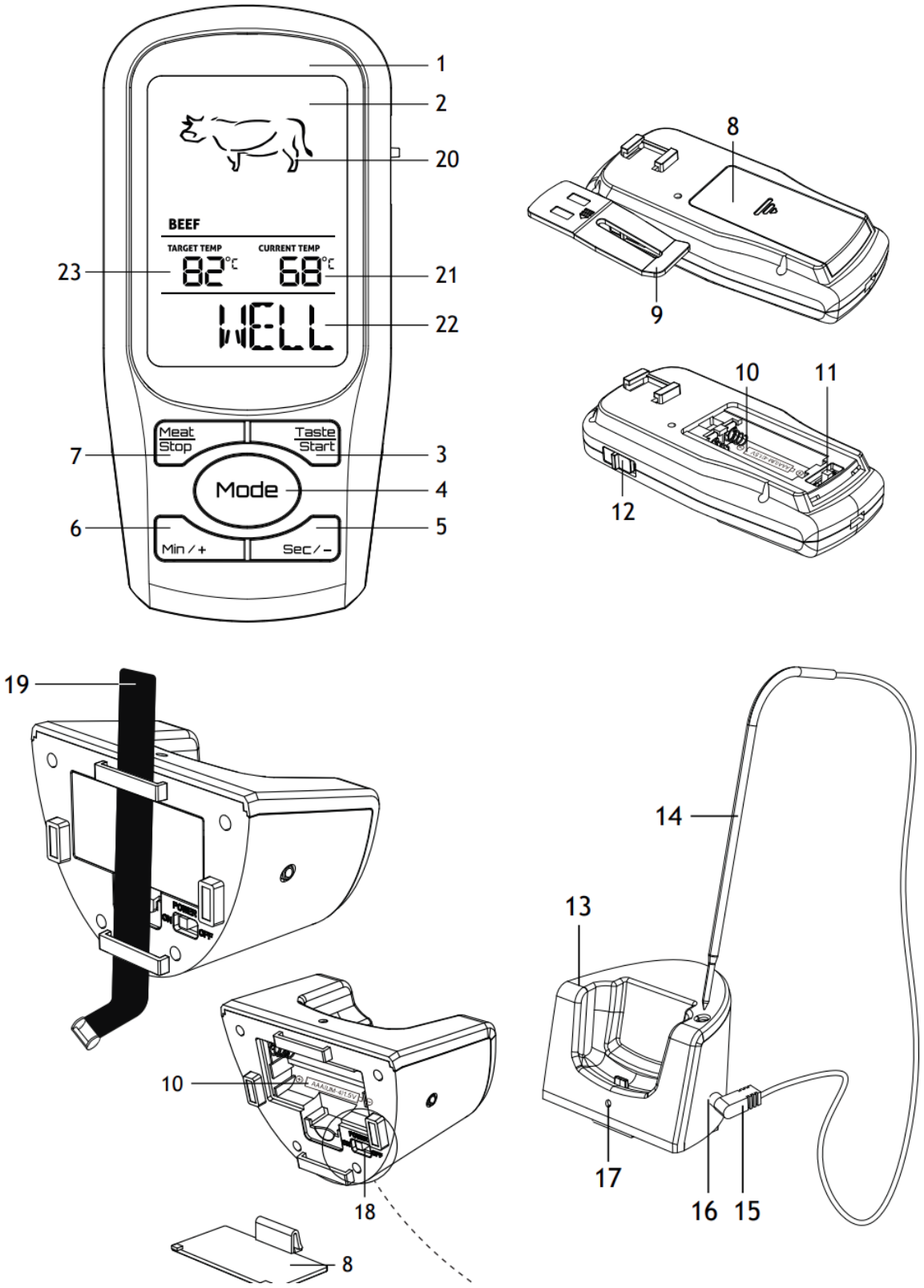
магазин
инноваций

# Термощуп
# Levenhuk F30

руководство пользователя


1
2
20
BEEF
TARGET TEMP
CURRENT TEMP
23
82°C
68°C
21
WELL
22
Meat Stop
Taste Start
7
3
Mode
4
6
5
Min / +
Sec / –
8
9
10
11
12
19
POWER
ON
OFF
10
18
8
14
13
17
16
15

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

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.

## 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.

## 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.

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Диапазон рабочих температур, °C | 0—300 |
| Функция фиксации текущей температуры | + |
| Источник питания | Беспроводной измерительный блок: 2 батарейки типа AAA (нет в комплекте)<br>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 используйте неисправный прибор. Используйте прибор только по прямому назначению. Прибор подходит только для использования в помещении. Прибор не является водонепроницаемым. Строго следуйте инструкции, не разбирайте и не роняйте прибор — это может привести к потере работоспособности. **Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.**

## Использование элементов питания

Всегда используйте элементы питания подходящего размера и соответствующего типа. 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
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.