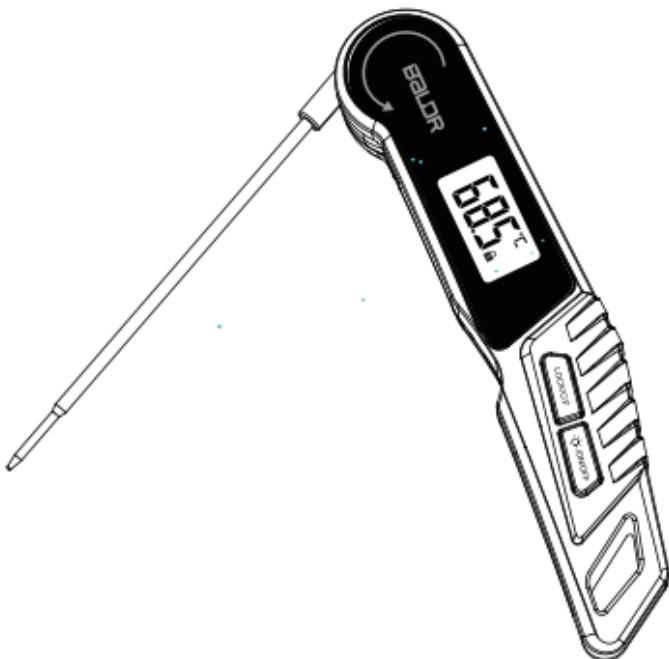


USER MANUAL

MODEL:B0371T

BALDR

## Foldable Food Thermometer



English

Deutsche

Français

Italiano

Español

# CONTENTS

English -----	03 ~ 08
Deutsche -----	09 ~ 14
Français -----	15 ~ 20
Italiano -----	21 ~ 26
Español -----	27 ~ 32

## **Applications:**

For meat/candy/coffee/milk/tea/bread/donuts/turkey/homebrew etc.

EN

## **Anwendungsbereiche:**

Für Fleisch/Süßigkeiten/Kaffee/Milch/Tee/Brot/Donuts/Truthahn/  
Selbstgebrautes usw.

DE

## **Les applications :**

Viande, confiserie, café, lait, thé, pain, beignets, dinde, homebrew, etc.

FR

## **Applicazioni:**

per carne / caramelle / caffè / latte / tè / pane / ciambelle / tacchino /  
birra fatta in casa ecc.

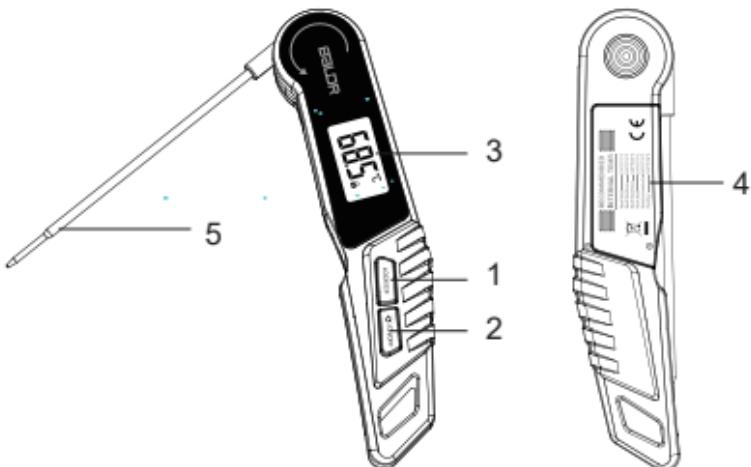
IT

## **Aplicaciones:**

Para carne, caramelos, café, leche, té, pan, donuts, pavo, casero, etc.

ES

## Product Overview



### 1. **[LOCK/C/F] button**

Lock function or change the temperature unit(°C/°F).

### 2. **[ - : /ON/OFF ] button**

Light on or off the backlight ,turn on or off the device.

### 3. **[LCD Screen]**

Displays the current temperature or the setting value.

### 4. **[Battery Compartment]**

Powered by 2 x AAA battery (not Included).

### 5. **[Probe]**

1 x 14 cm/5.51 Inch probe (safety SUS304 steel).

## Package Content

Following contents are included in the package:

1 x B0371T Food Thermometer

1 x User manual

1 x Temperature Guide

## Features

1. Temperature range: -50°C ~ 300°C (-58°F ~ 572°F),  
accuracy: ± 1°C (1.8°F).
2. °C/°F switchable.
3. Lock function: lock the measured temperature reading after taking out the probe for 5 seconds.
4. Automatic wake up display and measure when pick up the device.
5. Auto-rotating reversible display.
6. Auto off function.
7. Warm orange backlight.

## Before First Use

1. Clean stainless tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
2. Install 2 x AAA battery.
3. Read and follow all instructions before first use .
4. The thermometer is ready to use.

## Setting

After power on, the backlight will last for 2 seconds and the LCD is fully displayed, then display the actual temperature.

### Lock function

Short press 【LOCK/C/F】 button to lock the measured temperature reading after taking out the probe for 5 seconds, press again to unlock or automatic unlocking after 5 seconds without operation.

### Change temperature unit

Long press 【LOCK/C/F】 button 2 seconds to change temperature unit( °C / °F ).

### Backlight function

Short press 【 -/○- /ON/OFF】 button to light up the backlight until to sleeping mode, press again to turn off the backlight.

### Turn off/Sleep function

- Long press 【 -/○- /ON/OFF】 button 2 seconds to turn off the device;
- In the shutdown state, short press to turn on the device.
- When the temperature is between - 50 °C ~ + 50 °C (-58 °F ~ 122 °F) and the temperature change is not more than 1 °C(1.8 °F) with no operation in 90 seconds, it will enter into sleep mode .

## Temperature Range

Detection range: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), lower than -50 °C (-58 °F) will show LL.L, higher than 300 °C (572 °F) will show HH.H.

## Attentions

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures to avoid scalding.
- When measuring multiple or different foods and meats, it may be desirable to cool the probe by rinsing the tip with cold water between readings.
- Wipe the probe tip clean before each readings, which is especially important when taking readings from different foods and meats.
- The thermometer is designed for temporary, hand held use. Do not leave in an oven or inserted in extremely hot foods or liquids (anything over 300 °C/572 °F) for more than 1 minute.
- Avoid touching bone. If the tip touches the bone or heavy fat area of the meat, or if the tip is not deep enough, take a second reading to ensure accuracy.
- Not intended for use by persons age 12 or under.

## Care & Preservation

- Do not place the unit in dishwasher or immerse in any liquid.
- Wipe the probe tip with a damp soapy cloth or sponge to clean the thermometer .
- Do not leave exposed to extreme high or low temperatures to avoid damage of electronic parts and plastics.
- Do not leave the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove battery if stored for more than four months.

## Warranty

BALDR provides a 1-year limited warranty on this product against manufacturing defects in materials and workmanship.

Warranty service can only be performed by our authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to us, or our authorized service center.

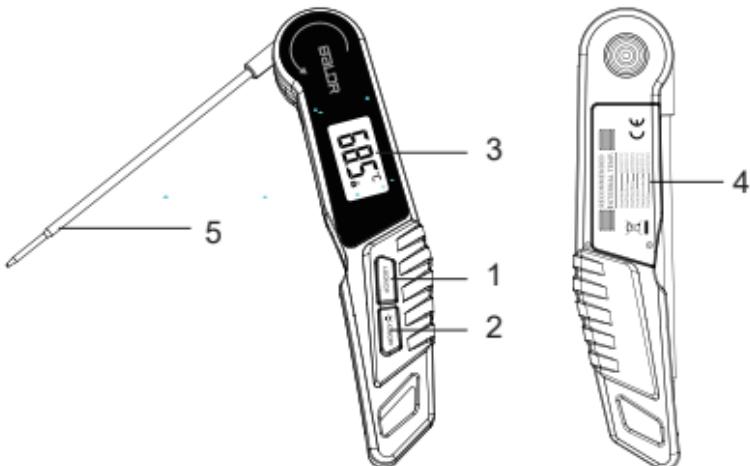
The warranty covers all defects in material and workmanship with the following specified exceptions:(1) damage caused by accident, unreasonable use or neglect (including the lack of reasonable and necessary maintenance); (2) damage occurring during shipment (claims must be presented to the carrier); (3) damage to, or deterioration of any accessory or decorative surface;(4) damage resulting from failure to follow instructions contained in your owner's manual.

This warranty covers only actual defects within the product itself, and does not cover the cost of installation or removal from a fixed installation, normal set-up or adjustments, claims based on misrepresentation by the seller or performance variations resulting from installation-related circumstances.

To receive warranty service, the purchaser must contact with BALDR nominated service center for the problem determination and service procedure.

Thank you for your choice of BALDR products!

# Produktübersicht



## 1. **【LOCK/C/F】 Tasten**

Sperrfunktion oder Temperatureinheit ändern (C / F).

## 2. **【-/- /ON/OFF】 Tasten**

Schalten Sie die Hintergrundbeleuchtung ein oder aus, schalten Sie das Gerät ein oder aus.

## 3. **【LCD-Bildschirm】**

Zeigt die aktuelle Temperatur oder den Einstellwert an.

## 4. **【Batteriefach】**

Angeschaltet von 2 x AAA-Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten).

## 5. **【Sonde】**

1 x 14 cm/5,51 Zoll Sonde (Sicherheit-SUS304-Stahl).

## Paket-Inhalt

Folgende Inhalte sind im Paket enthalten:

- 1 x B0371T Lebensmittel-Thermometer
- 1 x Benutzerhandbuch
- 1 x Temperatur-Anleitung

## Merkmale

1. Temperaturbereich: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), Genauigkeit:  
± 1 °C (1,8 °F).
2. °C/°F-umschaltbar.
3. Sperrfunktion : Stellen Sie den gemessenen Temperaturwert fest, nachdem Sie die Sonde 5 Sekunden lang herausgenommen haben.
4. Automatisches Weck-Display und Messung beim Aufnehmen des Geräts.
5. Automatisch drehbares, reversible anzeigen.
6. Auto-Aus-Funktion.
7. Warme orange Hintergrundbeleuchtung.

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie die rostfreie Spitze mit warmem, seifigem Schwamm oder Tuch, spülen und trocknen Sie ab.
2. Legen Sie 2 x AAA-Batterien ein.
3. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen vor dem ersten Gebrauch.
4. Das Thermometer ist betriebsbereit.

## Einstellung

Das Rücklicht leuchtet nach dem Einschalten für 2 Sekunden und die LCD wird vollständig angezeigt, und dann wird die eigentliche Temperatur angezeigt.

### Sperrfunktion

Drücken Sie kurz die **【LOCK/C/F】** Taste, um den gemessenen Temperaturmesswert zu festzustellen, nachdem die Sonde 5 Sekunden lang herausgenommen wurde, drücken Sie erneut, um zu entriegeln oder automatische Entriegelung nach 5 Sekunden ohne Betätigung.

### Temperatureinheit ändern

Drücken Sie die **【LOCK/C/F】** Taste 2 Sekunden lang, um die Temperatureinheit (C / F) zu ändern.

### Hintergrundbeleuchtung

Drücken Sie kurz die **【-○-/ON/OFF】** Taste, um die Hintergrundbeleuchtung bis zum Ruhemodus einzuschalten, drücken Sie erneut, um die Hintergrundbeleuchtung auszuschalten.

### Ausschalten/Schlaffunktion

- Drücken Sie die **【-○-/ON/OFF】** Taste 2 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten.
- Drücken Sie im ausgeschalteten Zustand kurz, um das Gerät einzuschalten.
- Wenn die Temperatur zwischen - 50°C ~ + 50°C (-58°F ~ 122°F)

und die Temperaturänderung nicht mehr als 1 °C (1.8 °F) innerhalb von 90 Sekunden ohne Betätigung ist, wird der Schlafmodus aktiviert.

### Temperaturbereich

Erfassungsbereich: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), niedriger als -50 °C (-58 °F) zeigt LL.L, höher als 300 °C (572 °F) zeigt HH.H.

### Achtung

- Berühren Sie den rostfreien Teil des Thermometers während oder unmittelbar nach der Temperaturmessung nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Wenn Sie mehrere oder verschiedene Lebensmittel und Fleischsorten messen, ist es vielleicht erwünscht, die Sonde zu kühlen, indem Sie die Spitze zwischen den Messungen mit kaltem Wasser abspülen.
- Wischen Sie die Spitze der Sonde vor jeder Messung sauber. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Messungen bei verschiedenen Lebensmitteln und Fleischsorten vornehmen.
- Das Thermometer ist für vorübergehenden Hand-Gebrauch ausgelegt. Nicht länger als 1 Minute in einem Ofen stehen lassen oder in extrem heiße Speisen oder Flüssigkeiten (über 300 °C/572 °F) geben.
- Vermeiden Sie es, Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen- oder Fettbereich des Fleisches berührt oder wenn die Spitze nicht tief genug ist, nehmen Sie eine zweite Messung vor, um die Genauigkeit sicherzustellen.
- Nicht für Personen unter 12 Jahren bestimmt.

## Pflege & Erhaltung

- Das Gerät nicht in die Spülmaschine stellen und nicht in Flüssigkeiten eintauchen.
- Wischen Sie die Spitze der Sonde mit feuchtem, seifigem Tuch oder Schwamm ab, um das Thermometer zu reinigen.
- Nicht extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aussetzen, um Schäden an elektronischen Teilen und Kunststoffen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Thermometer während des Kochens nicht in Lebensmitteln stecken.
- Entfernen Sie den Akku, wenn Sie ihn länger als vier Monate lagern.

## Gewährleistung

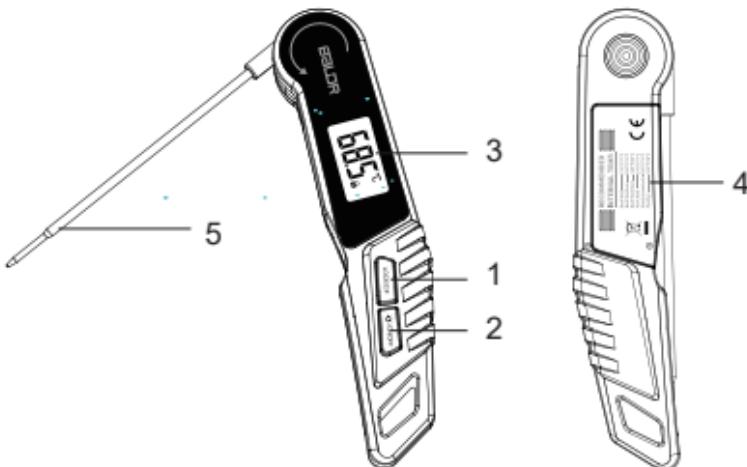
BALDR gewährt auf dieses Produkt eine einjährige beschränkte Garantie gegen Herstellungsfehler in Material und Verarbeitung. Der Garantie-Service kann nur von unserer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Der datierte Originalkaufvertrag ist auf Verlangen als Kaufnachweis bei uns oder unserer autorisierten Servicestelle vorzulegen.

Die Garantie erstreckt sich auf alle Material- und Verarbeitungsfehler mit folgenden Ausnahmen:(1) Schäden durch Unfall, unsachgemäßen Gebrauch oder Fahrlässigkeit (einschließlich des Fehlens oder der angemessenen und notwendigen Wartung);

(2) Schäden, die während des Transports entstehen. (Ansprüche müssen dem Spediteur vorgelegt werden); (3) Beschädigung oder Verschlechterung von Zubehör oder dekorativer Oberfläche; (4) Schäden, die sich aus der Nichtbeachtung der Anweisungen in Ihrer Bedienungsanleitung ergeben. Diese Garantie erstreckt sich nur auf tatsächliche Mängel am Produkt selbst und deckt nicht die Kosten für die Installation oder den Ausbau einer festen Installation, die normale Aufstellung oder Anpassung, Ansprüche aufgrund falscher Angaben des Verkäufers oder Leistungsänderungen, die sich aus installationsbedingten Umständen ergeben.

Um den Garantieservice zu erhalten, muss sich der Käufer mit dem von BALDR benannten Servicezentrum für die Problembeseitigung und das Serviceverfahren in Verbindung setzen.

## Aperçu du produit



### 1. 【LOCK/C/F】 bouton

Verrouillez la fonction ou modifiez l'unité de température (C / F).

### 2. 【 - /ON/OFF】 bouton

Allumer ou éteindre le rétro-éclairage ,allumer ou éteindre l'appareil.

### 3. 【écran LCD】

Affiche la température actuelle ou la valeur de réglage.

### 4. 【Compartiment à piles】

Alimenté par 2 piles AAA (non incluses).

### 5. 【Sonde】

1 sonde de 14 cm/5,51 pouces (acier de sécurité SUS304).

## Contenu du paquet

Les contenus suivants sont inclus dans le paquet :

1 x thermomètre pour aliments B0371T

1 x Manuel d'utilisation

1 x Guide des températures

## Caractéristiques

1. Plage de température : -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), précision :  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  (1,8 °F).
2. °C / °F commutable.
3. Fonction de verrouillage : verrouiller la lecture de la température mesurée après avoir retiré la sonde pendant 5 secondes.
4. Reveil automatique de l'affichage et mesure lors du retrait de l'appareil.
5. Affichage réversible à rotation automatique.
6. Fonction d'arrêt automatique.
7. Rétro-éclairage orange chaud.

## Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'embout inoxydable avec une éponge ou un chiffon savonneux chaud, puis rincez et séchez.
2. Installez 2 piles AAA.
3. Lire et suivre toutes les instructions avant la première utilisation.
4. Le thermomètre est prêt à l'emploi.

## Réglage

Après la mise sous tension, le rétro-éclairage dure 2 secondes et l'écran LCD s'affiche entièrement, puis affiche la température réelle

### Verrouillage

Presser brièvement la touche **【LOCK/C/F】** pour verrouiller la lecture de la température mesurée après avoir retiré la sonde pendant 5 secondes, presser à nouveau pour déverrouiller ou déverrouiller automatiquement après 5 secondes sans opération.

### Changer l'unité de température

Longuement presser le bouton **【LOCK/C/F】** durant 2 secondes pour changer d'unité de température(  $^{\circ}\text{C}$  /  $^{\circ}\text{F}$  ).

### Fonction de rétro-éclairage

Presser brièvement la touche **【-○- /ON/OFF】** button pour allumer le rétro-éclairage jusqu'au mode veille, appuyez à nouveau pour éteindre le rétro-éclairage.

### Fonction d'extinction/de mise en veille

- Appuyez longuement sur **【-○- /ON/OFF】** durant 2 secondes pour éteindre l'appareil ;
- En état d'arrêt, appuyez brièvement pour allumer l'appareil.
- Lorsque la température est comprise entre  $-50^{\circ}\text{C} \sim +50^{\circ}\text{C}$  ( $-58^{\circ}\text{F} \sim 122^{\circ}\text{F}$ ) et que le changement de température n'est pas supérieur à  $1^{\circ}\text{C}$ ( $1.8^{\circ}\text{F}$ ) s'il n'enregistre aucune opération en 90 secondes, il passe en mode veille .

## Plage de température

Plage de détection : -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), moins que -50 °C (-58 °F) indiquera LL.L, plus que 300 °C (572 °F) indiquera HH.H.

## Mise en garde

- Ne touchez pas la partie inoxydable du thermomètre pendant ou juste après la mesure des températures pour éviter de vous ébouillanter.
- Lors de la mesure d'aliments et de viandes multiples ou différents, il peut être souhaitable de refroidir la sonde en rinçant l'extrémité avec de l'eau froide entre les lectures.
- Essuyez la pointe de la sonde avant chaque lecture, ce qui est particulièrement important lorsque vous prenez des mesures sur différents aliments et viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation temporaire, à main. Ne le laissez pas dans un four ou ne l'insérez pas dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (tout ce qui dépasse 300 °C) pendant plus d'une minute.
- Évitez de toucher les os. Si la pointe touche l'os ou la zone grasse de la viande, ou si la pointe n'est pas assez profonde, effectuez une deuxième lecture pour vous assurer de la précision.
- Non destiné à être utilisé par des personnes âgées de 12 ans ou moins.

## Entretien et conservation

- Ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle ou l'immerger dans un liquide.
- Essuyez la pointe de la sonde avec un chiffon ou une éponge savonneuse humide pour nettoyer le thermomètre .
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des températures extrêmement élevées ou basses pour éviter d'endommager les pièces électroniques et les plastiques.
- Ne laissez pas le thermomètre inséré dans les aliments pendant la cuisson.
- Retirez la pile si vous la gardez sans utilisation pendant plus de quatre mois.

## Garantie

BALDR offre une garantie limitée de 1 an sur ce produit contre les défauts de fabrication du matériel et de la fabrication.

Le service de garantie ne peut être effectué que par notre centre de service agréé. L'acte de vente original daté doit être présenté sur demande comme preuve d'achat à notre centre de service agréé.

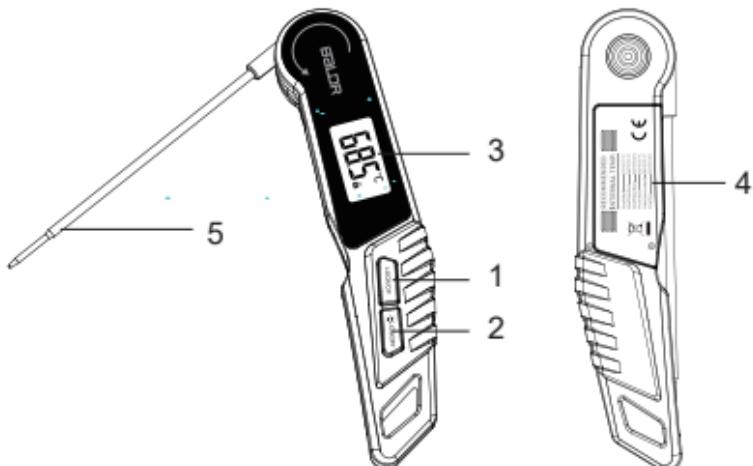
La garantie couvre tous les défauts de matériel et de fabrication, sauf exceptions suivantes: (1) les dommages causés par un accident, une utilisation déraisonnable ou une négligence (y compris l'absence ou l'entretien raisonnable et nécessaire);

(2) les dommages survenus pendant le transport (les réclamations doivent être présentées au transporteur); (3) dommages ou détérioration de tout accessoire ou surface décorative; (4) dommages résultant du non-respect des instructions contenues dans votre manuel du propriétaire. Cette garantie ne couvre que les défauts réels du produit lui-même et ne couvre pas les frais d'installation ou de démontage d'une installation fixe, l'installation ou les ajustements normaux, les réclamations fondées sur une fausse déclaration du vendeur ou les variations de performance résultant de circonstances liées à l'installation.

Pour bénéficier du service de garantie, l'acheteur doit contacter le centre de service désigné par BALDR pour la détermination du problème et la procédure de service.

Merci pour votre choix des produits BALDR!

## Panoramica del Prodotto



### 1. Tasto 【LOCK /C/F】

Blocca la funzione o cambia l'unità di temperatura (°C / °F).

### 2. Tasto 【/ON/OFF】

Accendi o spegni la retroilluminazione, accendi o spegni il dispositivo.

### 3. 【Schermo LCD】

Visualizza la temperatura corrente o il valore di impostazione.

### 4. 【Vano batteria】

Alimentato da 2 batterie AAA (non incluse).

### 5. 【Sonda】

1 sonda da 14 cm / 5,51 pollici (acciaio SUS304 di sicurezza).

## Contenuto del pacco

I seguenti elementi sono inclusi nella confezione:

1 x B0371T Termometro per alimenti

1 x manuale utente

1 x guida alla temperatura

## Caratteristiche

1. Intervallo di temperatura: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), precisione: ± 1 °C (1,8 °F).
2. °C / °F commutabile.
3. Funzione di blocco: blocca la lettura della temperatura misurata, dopo aver estratto la sonda per 5 secondi.
4. Display con sveglia automatica e misurazione quando si solleva il dispositivo.
5. Display reversibile a rotazione automatica.
6. Funzione di spegnimento automatico.
7. Retroilluminazione arancione calda.

## Prima del primo utilizzo

1. Pulire la punta inossidabile con una spugna o un panno caldo e sapone, quindi risciacquare e asciugare.
2. Installare 2 batterie AAA.
3. Leggere e seguire tutte le istruzioni prima del primo utilizzo.
4. Il termometro è pronto per l'uso.

## Impostazione

Dopo l'accensione, la retroilluminazione durerà per 2 secondi e il display LCD sarà completamente visualizzato, quindi verrà visualizzata la temperatura effettiva.

### Funzione di blocco

Premere brevemente il pulsante **【LOCK/C/F】** per bloccare la lettura della temperatura misurata dopo aver estratto la sonda per 5 secondi, premere nuovamente per sbloccare o sbloccare automaticamente dopo 5 secondi senza effettuare operazioni.

### Modificare l'unità di temperatura

Premere a lungo il pulsante **【LOCK/C/F】** per 2 secondi per modificare l'unità di temperatura (°C / °F).

### Funzione di retroilluminazione

Premere brevemente il pulsante **【-○-/ON/OFF】** per accendere la retroilluminazione fino alla modalità di sospensione, premere di nuovo per disattivare la retroilluminazione.

### Disattiva / funzione sonno

- Premere a lungo il pulsante **【-○-/ON/OFF】** per 2 secondi per spegnere il dispositivo;
- Nello stato di arresto, premere brevemente per accendere il dispositivo.
- Quando la temperatura è compresa tra - 50 °C ~ + 50 °C (-58 °F ~ 122 °F) e la variazione di temperatura non è superiore a 1 °C (1,8 °F) senza effettuare operazioni per 90 secondi, entrerà in modalità di sospensione.

## Intervallo di temperatura

Intervallo di rilevamento: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), inferiore a -50 °C (-58 °F) mostrerà LL.L, superiore a 300 °C (572 °F) mostrerà HH.H.

### Attenzione

- Non toccare la parte inossidabile del termometro durante o subito dopo la misurazione della temperatura per evitare scottature.
- Quando si misurano più o diversi cibi e carni, potrebbe essere opportuno raffreddare la sonda sciacquando la punta con acqua fredda tra le varie letture.
- Pulire la punta della sonda prima di ogni lettura, il che è particolarmente importante quando si prendono letture da cibi e carni differenti.
- Il termometro è progettato per un uso manuale temporaneo. Non lasciare in un forno o inserito in cibi o liquidi estremamente caldi (qualsiasi cosa oltre 300 °C / 572 °F) per più di 1 minuto.
- Evita di toccare l'osso. Se la punta tocca l'osso o la zona di grasso pesante della carne, o se la punta non è abbastanza profonda, eseguire una seconda lettura per garantire la precisione.
- Non destinato all'uso da parte di persone di età pari o inferiore a 12 anni.

## Cura e conservazione

- Non mettere l'unità in lavastoviglie o immergerla in alcun liquido.
- Strofinare la punta della sonda con un panno o una spugna inumiditi per pulire il termometro.
- Non lasciare esposto a temperature estremamente alte o basse per evitare danni alle parti elettroniche e alla plastica.
- Non lasciare il termometro inserito nel cibo durante la cottura.
- Rimuovere la batteria se trascorsi più di quattro mesi.

## Garanzia

BALDR offre una garanzia limitata di 1 anno su questo prodotto contro i difetti di materiale e produzione.

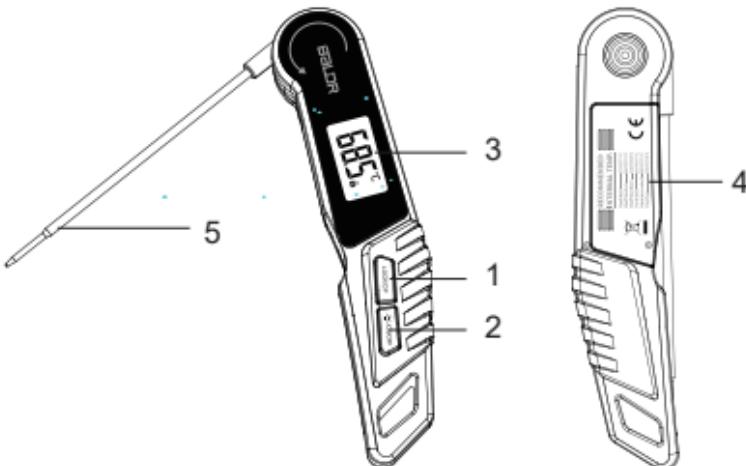
Il servizio di garanzia può essere effettuato solo dal nostro centro di assistenza approvato. L'atto di vendita originale datato deve essere presentato su richiesta come prova di acquisto presso il nostro centro di assistenza autorizzato. La garanzia copre tutti i difetti di materiale e di lavorazione, con le seguenti eccezioni a seguire: (1) danni causati da un incidente, un uso comportamento irragionevole o negligente (compresa l'assenza o la ragionevole manutenzione del e necessario); (2) danni durante il trasporto (richieste di risarcimento per danni durante il trasporto deve essere presentato al vettore); (3) danni o deterioramento di qualsiasi accessorio o superficie decorativa;

(4) Danni derivanti dal mancato rispetto della istruzioni nel manuale d'uso. Questa garanzia copre solo i difetti effettivi del prodotto stesso e copre solo non il costo di installazione o di smontaggio di un impianto fisso, l'installazione o le normali rettifiche, i crediti basati su una falsa rappresentazione o cambiamenti nelle prestazioni derivanti da circostanze legate all'attività del venditore all'installazione.

Per ricevere il servizio di garanzia, l'acquirente deve contattare il servizio designato da BALDR per l'identificazione del problema e la procedura in servizio.

Grazie per aver scelto i prodotti BALDR!

## Diseño del producto



### 1. 【LOCK/C/F】 botón

Función de cierre o cambio de la unidad de temperatura.

### 2. 【 - /ON/OFF】 botón

Apaga y enciende la luz trasera, así como el dispositivo.

### 3. 【Pantalla LCD】

Muestra la temperatura actual o el valor fijado.

### 4. 【Compartimento de las pilas】

Funciona mediante 2 x AAA pilas (No se incluyen).

### 5. 【Sonda】

1 x 14 cm/5.51 pulgadas de sonda (seguridad de acero SUS304).

## Contenido del paquete

El paquete incluye lo siguiente:

1 x B0371T Termómetro de cocina

1 x Manual del usuario

1 x Guía de temperatura

## Características

1. Rango de temperatura: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), precisión: ± 1 °C (1.8 °F).
2. °C/°F cambiante.
3. Función de cierre: Bloquee la lectura de temperatura cinco después de sacar el termómetro.
4. Visualizar y medir automáticamente cuando se recoge el dispositivo.
5. Rotación automática y reversible del monitor.
6. Función de auto-apagado.
7. Cálida luz trasera de color naranja

## Antes del primer uso

1. Limpie la punta de acero inoxidable con una esponja o paño clientes, enjuague y seque.
2. Instale pilas 2 x AAA.
3. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar.
4. El termómetro está listo para su uso.

## Ajustes

Tras encender, la luz trasera durará dos segundos y mostrará el LCD, seguido de la temperatura actual.

### Función de cierre

Presione el botón **【LOCK/C/F】** brevemente para cerrar el medidor de temperatura cinco segundos después de sacar el termómetro. Presione de nuevo para desbloquear o automatizar el desbloqueo tras cinco segundos sin tomar la temperatura.

### Cambiar la unidad de temperatura

Mantenga pulsado el botón **【LOCK/C/F】** durante dos segundos para cambiar la unidad de temperatura.

### Función de luz trasera

Pulse el botón **【-○-/ON/OFF】** brevemente para iluminar la luz trasera hasta. Para el modo reposo pulse nuevamente.

### Apagar/Modo reposo

- Mantenga pulsado **【-○-/ON/OFF】** durante dos segundos para apagar el dispositivo;
- En modo apagado, presione brevemente para encender el dispositivo
- Cuando la temperatura esté entre - 50 °C ~ + 50 °C (-58 °F ~ 122 °F) y el cambio de temperatura no sea superior a 1 °C(1.8 °F) sin ninguna operación, el dispositivo entrará en modo reposo.

## Rango de temperatura

Rango de detección: -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572 °F), inferior a -50 °C (-58 °F) mostrará LL.L, superior a 300 °C (572 °F) mostrará HH.H.

## Consideraciones

- No toque la parte de acero inoxidable del termómetro durante o inmediatamente después de medir las temperaturas para evitar quemaduras.
- Al medir varios o diferentes alimentos y carnes, es aconsejable enfriarlo enjuagando la punta con agua fría entre lecturas.
- Limpie la punta de la sonda antes y después de cada lectura, lo cual es especialmente importante cuando se toman lecturas de diferentes alimentos y carnes.
- El termómetro está diseñado para un uso manual y temporalmente. No lo deje en el horno ni lo introduzca en alimentos o líquidos extremadamente calientes (cualquier cosa por encima de 300 °C / 572 °F) durante más de 1 minuto.
- Evite tocar el hueso. Si la punta toca el hueso o el área de grasa pesada de la carne, o si la punta no es lo suficientemente profunda, tome una segunda lectura para garantizar la precisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños (12 años o menos).

## Cuidado y preservación

- No deje la unidad en el lavaplatos ni lo sumerja en ningún líquido.
- Limpiar con un paño húmedo o una esponja enjabonada .
- No lo deje expuesto a temperaturas extremas para evitar daños en partes electrónicas y plásticos.
- No deje el termómetro en el interior de la comida mientras cocine.
- Quite las pilas si han estado dentro del dispositivo durante cuatro meses o más.

## Garantía

BALDR ofrece una garantía limitada de 1 año para este producto contra defectos en material y fabricación.

El servicio de garantía sólo puede ser llevado a cabo por nuestro centro de servicio. aprobado. El original de la factura de venta fechada debe ser presentado a petición como prueba de compra en nuestro centro de servicio autorizado.

La garantía cubre todos los defectos de material y mano de obra, con las siguientes excepciones siguiente: (1) los daños causados por un accidente, un uso conducta irrazonable o negligente (incluyendo la ausencia o el mantenimiento razonable de la y necesario); 2) daños durante el transporte (reclamaciones por daños en tránsito); (3) el daño o deterioro de cualquier accesorio o superficie decorativa; (4) Daños resultantes del incumplimiento de la instrucciones en su manual de instrucciones.

Esta garantía sólo cubre los defectos reales del producto en sí y sólo cubre no el coste de la instalación o el desmontaje de una instalación fija, la instalación o los ajustes normales, las reclamaciones basadas en una tergiversación o los cambios en el desempeño que resulten de circunstancias relacionadas con el negocio del vendedor.en la instalación.

Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe ponerse en contacto con el servicio designado por la BALDR para la identificación de problemas y el procedimiento en servicio.

Gracias por su elección de los productos BALDR!

The logo consists of the word "BALDR" in a bold, sans-serif font. The letters are thick and black, with a slight shadow effect. The letter "A" has a vertical stroke on its left side, and the letter "D" has a vertical stroke on its right side.

[www.baldr.com](http://www.baldr.com)  
[service@baldr.com](mailto:service@baldr.com)