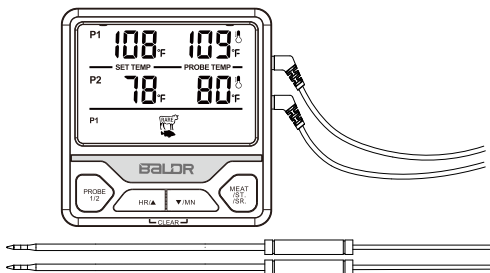


## DIGITAL DUAL PROBES FOOD THERMOMETER WITH TIMER FUNCTION



Thank you for your purchase of Baldr digital dual probes food thermometer with timer function. It has been designed and constructed using innovative components and techniques to enable the perfect display. Please read the instructions carefully to become familiar with the properties and functions before you use the unit. If your BALDR product does not operate properly after trying the troubleshooting steps, please contact the seller on your order page or shoot an email to: [service@baldr.com](mailto:service@baldr.com).

## CONTENTS

English .....	03 ~ 12
Deutsche .....	13 ~ 23
Français .....	24 ~ 34
Italiano .....	35 ~ 45
Español .....	46 ~ 56

For the start-up of this device:  
2x AAA batteries (Not included)

**English**

Für die Inbetriebnahme dieses Geräts:  
2x AAA-Batterien (nicht enthalten)

**Deutsche**

Pour la mise en service de cet appareil:  
2x piles AAA (non fournies)

**Français**

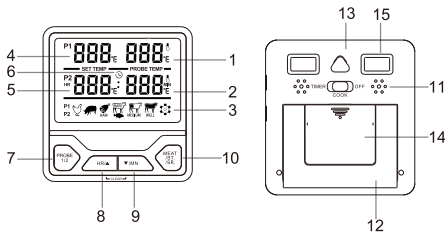
Para iniciar este dispositivo:  
Pilas 2x AAA (No incluidas)

**Italiano**

Per l'avvio di questo dispositivo:  
2x AAA batterie (Non incluse)

**Español**

# OVERVIEW



1. Probe 1 temperature
2. Probe 2 temperature
3. Meat type
4. Probe 1 alarm temperature
5. Probe 2 alarm temperature
6. Timer function
7. **【PROBE 1/2】** button

Switch probe 1/2 or enter probe temperature alarm settings

8. **【HR/▲】** button

Switch C/F or increase the data, combined with **【▼/MIN】** button for clear function

9. **【▼/MIN】** button

Decrease the data or combined with **【HR/▲】** button for clear function

**10. 【MEAT/ST./SP.】 button**

Timer function(Timer mode) or select default menu (Cook mode)

**11. 【OFF/COOK/TIMER】 shift button**

Enter timer mode,cook mode or turn off the device

**12. Stand bracket****13. Hanging Hole****14. Battery Compartment****15. Magnet**

**Note:** 1. Please don't remove the probes once the cooking progress has begun.

2. The probe's tip is sharp. Please keep it well after each use to avoid children's contact.

## FEATURES

- Temperature display in C/F.
- Temperature alarm from 14°F~572°F(-10 ℃~+300 ℃).
- Dual probe grill thermometer and USDA presets,can adjust set temperature manually.
- Large and clear backlit LCD display .
- Table standing,wall hanging or magnet attaching.
- Highly accurate, fast reading probes,quickly to alert the slightest temperature change in seconds.
- Countdown or count-up function up to 99h 59m.
- Warm white backlight with key tone.

## PACKAGE CONTENT

Following contents are included in the package:

- 1 x Thermometer Main Unit
- 2 x Stainless Probes
- 1 x User Manual

## BEFORE FIRST USE

1. Clean stainless tip of probes with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry, connect to main unit.
2. Install 2 x AAA battery.
3. Remove the protective film.
4. Read and follow all instructions before first use .
5. The thermometer is ready to use.

**Note:** BALDR recommends high quality alkaline batteries for the best product performance. Heavy duty or rechargeable batteries are not recommended. When not in use, switch to “OFF” mode to conserve the battery.

## SETTING

After power on, the LCD is fully displayed with “BI” sound, and then display the current temperature.

Default setting:

Time	0:00
Meat type	Beef Well Done
Default temperature alarm value	165°F(73℃)

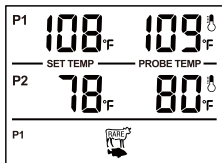
## Temperature Range

- Detection range: 14°F~572°F(-10℃~+300℃), lower than 14°F(-10℃) will show LLL, higher than 572°F(300℃) will show HHH.
- Accuracy: For temperature between 32°F~122°F(0℃~50℃), the accuracy is  $\pm 1.8^{\circ}\text{F}$ (1℃), if out of this range the accuracy will be  $\pm 3.6^{\circ}\text{F}$ (2℃).

## Switch Temperature Units

- In "COOK" MODE ,press and hold **【HR/▲】** button to switch temperature unit °F/℃.

## Cook Mode



Enter into Cook Mode by move the back shift button to “COOK” position. 7 meat types for you choose:

Poultry (🐔), Pork/Veal (🐷), Ham (🐷<sup>HAM</sup>), Beef Rare/Fish (🐮<sup>RARE</sup>), Beef Medium (🐮<sup>MEDIUM</sup>), Beef Well Done (🐮<sup>WELL</sup>), and User-Defined (⚙️).







- Press 【PROBE 1/2】 button to switch probe 1 or probe 2.
- Press 【MEAT/ST./SP.】 button to choose the Preset Temperature.
- Press and hold 【PROBE 1/2】 button for 2 seconds to enter user-defined alarm temperature setting. Press 【HR/▲】 or 【▼/MIN】 button to adjust data; press and hold 【HR/▲】 or 【▼/MIN】 button will quickly change the value.

Setting range: 14°F~572°F(-10 ℃~+300 ℃).

- During setting, press 【PROBE 1/2】 button to save and exit.

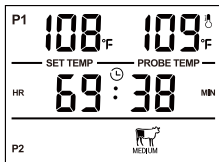
**Note:** ①The current temperature is higher than or equal to the set alarm temperature, the buzzer will ring “BIBIBIBI” for 1 minute with the current temperature values flashing, if less than the set value, the buzzer will not alarm. ②No operation during rings, it will ring again last for 1 minutes every 5 minutes until the current temperature is less than the set value. ③Press any button to turn off the ring when the alert rings.

## Preset Temperature Cooking Chart:

PRESET TYPE	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
Poultry 	Poultry (chicken, turkey) Whole Duck & Goose	165°F/74°C
Pork/ Veal 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done</li> <li>* Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Well Done</li> </ul>	170°F/77°C
HAM 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Egg dishes</li> <li>* Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)</li> </ul>	160°F/71°C
Beef Rare/Fish 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Fish</li> <li>* Beef (roasts, steaks &amp; chops) - Rare</li> </ul>	145°F/63°C
Beef Medium 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Beef (roasts, steaks &amp; chops) – Medium</li> <li>* Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink)</li> <li>* Ground Meats (beef, veal, pork)</li> </ul>	160°F/71°C
Beef Well Done 	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170°F/77°C



## Timer Mode



Enter into Timer Mode by move the back shift button to “TIMER” position. the screen will display 0:00.

There are two functions under the timer mode: Count-down and Count-up. The maximum count time: up to 99 minutes and 59 seconds.

### Count-down

- Press **【HR/▲】** button to increase the hours value by 1 hour for each press,press **【▼/MIN】** button to increase the minutes value by 1 minute for each press,or you can hold down each of the two button to increase value rapidly.
- Press **【MEAT/ST./SP.】** button to start or stop the countdown after setting the time.
- Press **【HR/▲】** and **【▼/MIN】** button at the same time to clear the timer to 0:00.
- When the time is up, the buzzer “BIBIBIBI” will ring for 1 minute. Press any button to stop the ringing.
- Memory function: the latest count down timer will be memorized if you do not clear the data.

## Count-up

- Enter timer mode or clear the count-down time to display 0:00, press **【MEAT/ST./SP.】** button to start or stop count-up. When the timer reaches to 99:59, it will stop with alarm for 1 minute. You can press the **【HR/▲】** and **【▼/MIN】** button at the same time to clear the data to 0:00.

**Note:** The temperature alarm and timer function can be carried out at the same time: after timer is started, you can move the back shift button to Cook Mode, and timer function will continue to run in the background.

## Turn OFF

- Move the back shift button to “OFF” position to turn off the thermometer.

## ATTENTIONS

- \* Do not use this device in microwave ovens.
- \* Do not expose connector of probe or probe socket to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.
- \* Always wear a heat resistant glove or an oven mitt when touching the metal probe during or just after cooking to avoid scalding.
- \* Use of this food thermometer doesn't guard against unsafe food handling practices, please always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.

- \* Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as it will result in faulty readings and/or damage.
- \* Do not expose probe directly to flame to avoid wire damage. The stainless-steel wire probe should not be to oven temperatures exceeding 716°F (380°C).
- \* Do not exposed to extreme high or low temperatures, to avoid damage of electronic parts and plastics.

## CARE & PRESERVATION

- \* The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- \* Do not submerge the device in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.
- \* 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

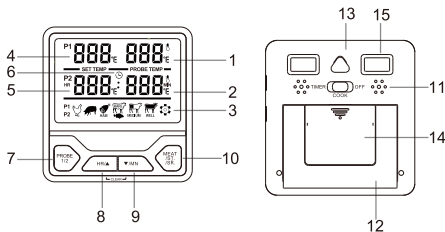
caused by accident, unreasonable use or neglect (including the lack of reasonable and necessary maintenance); (2) damage occurring during shipment (claims must be presented to the carrier); (3) damage to, or deterioration of any accessory or decorative surface;(4) damage resulting from failure to follow 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!

# ÜBERSICHT



1. Temperatur der Sonde 1
2. Temperatur der Sonde 2
3. Fleischtyp
4. Fühler 1 Alarmtemperatur
5. Fühler 2 Alarmtemperatur
6. Timer-Funktion
7. **【PROBE 1/2】** Taste

Umschalten der Sonde 1/2 oder Eingabe der Sonden-Temperaturalarmeinstellungen

8. **【HR/▲】** Taste

Schalter C/F oder Erhöhung der Daten, kombiniert mit **【▼/MIN】** Taste für die Löschrückfunktion

9. **【▼/MIN】** Taste

Verringern der Daten oder kombiniert mit **【HR/▲】** Taste für Löschrückfunktion

**10. 【MEAT/ST./SP.】 Taste**

Timer-Funktion (Timer-Modus) oder Auswahl des Standardmenüs (Koch-Modus)

**11. 【OFF/COOK/TIMER】 Umschalttaste**

Timerbetrieb, Kochbetrieb oder Ausschalten des Geräts aufrufen

**12. Stativhalterung****13. Aufhängeloch****14. Batteriefach****15. Magnet**

- Hinweis:** 1. Bitte entfernen Sie die Fühler nicht mehr, wenn der Garvorgang bereits begonnen hat.  
2. die Spitze der Sonde ist scharf. Bitte bewahren Sie sie nach jedem Gebrauch gut auf, um den Kontakt von Kindern zu vermeiden.

## FUNKTIONEN

- Temperaturanzeige in C/F.
- Temperaturalarm von 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Grillthermometer mit zwei Sonden und USDA-Voreinstellungen, kann die eingestellte Temperatur manuell anpassen.
- Großes und klares hintergrundbeleuchtetes LCD-Display.
- Tischaufstellung, Wandaufhängung oder Magnetbefestigung.
- Hochpräzise, schnell ablesbare Fühler, die in Sekundenschnelle die kleinste Temperaturänderung melden.
- Countdown- oder Count-up-Funktion bis zu 99h 59m.

- Warmweiße Hintergrundbeleuchtung mit Tastenton.

## VERPACKUNGSINHALT

Folgender Inhalt ist im Paket enthalten:

- 1 x Thermometer-Haupteinheit
- 2 x Rostfreie Fühler
- 1 x Benutzerhandbuch

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. rostfreie Spitze der Sonden mit warmem Seifenschwamm oder Tuch reinigen, dann abspülen und trocknen, an das Hauptgerät anschließen.
2. 2 x AAA-Batterie einlegen.
3. entfernen Sie das gedruckte Vinyl-Etikett vom LCD-Bildschirm.
4. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen vor dem ersten Gebrauch.
5. das Thermometer ist einsatzbereit.

**Hinweis:** BALDR empfiehlt qualitativ hochwertige Alkalibatterien, um die beste Produktleistung zu erzielen. Schwerlastbatterien oder wiederaufladbare Batterien werden nicht empfohlen. Schalten Sie bei Nichtgebrauch in den Modus "OFF", um die Batterie zu schonen.

## EINSTELLUNG

Nach dem Einschalten wird die LCD-Anzeige mit einem "BI"-Ton vollständig angezeigt, und dann wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

Standardeinstellung:

Zeit	0:00
Fleischtyp	Rindfleisch gut durchgebraten
Standard-Temperaturalarmwert	165°F(73°C)

### Temperaturbereich

Erfassungsbereich: 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C), niedriger als 14°F(-10 °C) zeigt LLL, höher als 572°F(300 °C) zeigt HHH.

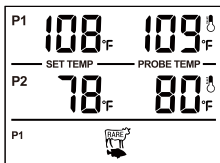
Messgenauigkeit: Für Temperaturen zwischen 32°F~122°F(0 °C~50 °C) beträgt die Genauigkeit  $\pm 1.8^{\circ}\text{F}(1^{\circ}\text{C})$ , wenn außerhalb dieses Bereichs, beträgt die Genauigkeit  $\pm 3.6^{\circ}\text{F}(2^{\circ}\text{C})$ .

### Temperatur-Einheiten umschalten








- Halten Sie im "COOK"-MODUS die Taste **【HR/▲】** gedrückt, um die Temperatureinheit ° F / ° C umzuschalten.



## Koch-Modus





Rufen Sie den Kochmodus auf, indem Sie die hintere Umschalttaste auf die Position " COOK" stellen. 7 Fleischsorten für Sie zur Auswahl:





Geflügel (  ), Schweinefleisch/Kalbfleisch (  ), Schinken(  ), Rindfleisch Rare/Fisch (  ), Rindfleisch Medium(  ), Rindfleisch gut durchgebraten (  ), und Benutzerdefiniert (  ).

- Drücken Sie die Taste **【PROBE 1/2】** , um zwischen Sonde 1 und Sonde 2 zu wechseln.
- Drücken Sie die Taste **【MEAT/ST./SP.】** , um die voreingestellte Temperatur zu wählen.
- Drücken und halten Sie die Taste **【PROBE 1/2】** für 2 Sekunden, um die benutzerdefinierte Einstellung der Alarmtemperatur aufzurufen; drücken und halten Sie die Taste **【HR/▲】** oder die Taste **【▼/MIN】** , um die Daten einzustellen; drücken und halten Sie die Taste **【HR/▲】** oder die Taste **【▼/MIN】** , um den Wert schnell zu ändern.

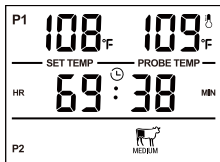
**Hinweis:** ① Wenn die aktuelle Temperatur höher oder gleich der eingestellten Alarmtemperatur ist, ertönt der Summer. "BIBIBIBI" ertönt 1 Minute lang, wobei die aktuellen Temperaturwerte blinken, wenn sie niedriger als der eingestellte Wert sind, gibt der Summer keinen Alarm. ② Keine Bedienung während des Klingelns, es klingelt alle 5 Minuten erneut für 1 Minute, bis die aktuelle Temperatur kleiner als der eingestellte Wert ist. ③ Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Klingelton auszuschalten, wenn der Alarm ertönt.

### Voreingestellte Temperatur-Gartabelle:

PRESET-TYP	NAHRUNGSMITTEL-TYP	EMPFOHLENE INTERNE TEMPERATUR
Geflügel 	Geflügel (Huhn, Pute) - Ganze Ente & Gans	165°F/74°C
Schweinefleisch/ Kalbfleisch 	* Kalbfleisch (Steaks, Braten, zartes oder nicht zartes Fleisch) - gut durchgebraten * Schweinefleisch (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) - gut durchgebraten	170°F/77°C

<p>Schinken</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Eierspeisen</li> <li>* Schinken (roh) - Hinweis: Vorgekochter Schinken (140°F)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Rindfleisch Rare/Fisch</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Fisch</li> <li>* Rindfleisch (Braten, Steaks &amp; Koteletts) - Rare</li> </ul>	<p>145°F/63°C</p>
<p>Rindfleisch Rare/Fisch</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Rindfleisch (Braten, Steaks &amp; Koteletts) - Medium</li> <li>* Schweinefleisch (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) - Medium (Rosa)</li> <li>* Hackfleisch (Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Rindfleisch gut durchge- braten</p> 	<p>Rindfleisch (Braten, Steaks &amp; Koteletts) - Gut</p>	<p>170°F/77°C</p>

## Timer-Modus



Rufen Sie den Timer-Modus auf, indem Sie die Rückwärtstaste auf die Position "TIMER" stellen. auf dem Bildschirm wird 0:00 angezeigt.

Im Timer-Modus gibt es zwei Funktionen: Count-down und Count-up. Die maximale Zählzeit: bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden.

### Countdown

- Drücken Sie die Taste **【HR/▲】** , um den Stundenwert bei jeder Betätigung um 1 Stunde zu erhöhen, drücken Sie die Taste **【▼/MIN】** , um den Minutenwert bei jeder Betätigung um 1 Minute zu erhöhen, oder halten Sie eine der beiden Tasten gedrückt, um den Wert schnell zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste **【MEAT/ST./SP.】** , um den Countdown nach der Einstellung der Zeit zu starten oder zu stoppen.
- Drücken Sie die Tasten **【HR/▲】** und **【▼/MIN】** gleichzeitig, um den Timer auf 0:00 zu stellen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer "BIBIBIBI" für 1 Minute. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Klingeln zu beenden.

- Speicherfunktion: Der letzte Countdown-Timer wird gespeichert, wenn Sie die Daten nicht löschen.

## Hochzählen

- Rufen Sie den Timer-Modus auf oder löschen Sie die Countdown-Zeit, um 0:00 anzuzeigen, und drücken Sie die Taste **【MEAT/ST./SP.】**, um den Countdown zu starten oder zu stoppen. Wenn der Timer 99:59 erreicht, stoppt er mit Alarm für 1 Minute. Sie können die **【HR/▲】** und **【▼/MIN】** Taste gleichzeitig drücken, um die Daten auf 0:00 zu löschen.

**Hinweis:** Der Temperaturalarm und die Timerfunktion können gleichzeitig ausgeführt werden: Nachdem der Timer gestartet wurde, können Sie die Rückschalttaste in den Kochmodus bewegen, und die Timerfunktion läuft im Hintergrund weiter.

## Funktion ausschalten

- Stellen Sie die Rückschalttaste auf die Position " OFF", um das Thermometer auszuschalten.

## Berücksichtigungen

- \* Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Mikrowellenherden.
- \* Setzen Sie den Stecker der Sonde oder die Sondenbuchse keiner Flüssigkeit aus, da dies zu einer schlechten Verbindung und fehlerhaften Messwerten führt.

- \* Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie die Metallsonde während oder kurz nach dem Kochen berühren, um Verbrühungen zu vermeiden.
- \* Die Verwendung dieses Speisethermometers schützt nicht vor unsicheren Praktiken im Umgang mit Lebensmitteln, bitte befolgen Sie immer die richtigen Techniken zur Zubereitung von Lebensmitteln, um das Risiko von durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten zu begrenzen.
- \* Lassen Sie die Sonde oder das Kabel nicht in direkten Kontakt mit den Ofenelementen kommen, da dies zu fehlerhaften Messwerten und/oder Schäden führen kann.
- \* Die Edelstahl drahtsonde sollte keinen Ofentemperaturen von mehr als 716°F (380°C) ausgesetzt werden.
- \* Setzen Sie die Sonde keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, um Schäden an elektronischen Teilen und Kunststoffen zu vermeiden.

## **PFLEGE & KONSERVIERUNG**

- \* Die Sonde und das Kabel sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand mit heißem Wasser und Seife gewaschen werden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Sonde vor der Lagerung gründlich abspülen und trocknen.
- \* Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und setzen Sie es keinen ätzenden Reinigungsmitteln aus. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- \* Entfernen Sie die Batterie, wenn das Gerät länger als vier Monate gelagert wird.

## GEWÄHRLEISTUNG

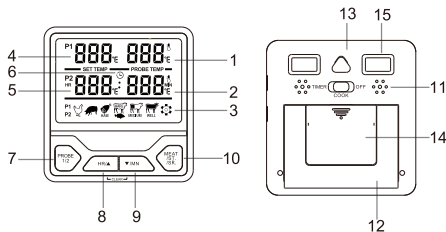
BALDR gewährt auf dieses Produkt eine einjährige beschränkte Garantie gegen Herstellungsfehler in Material und Verarbeitung.

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.

## VUE D'ENSEMBLE



1. Température de la Sonde 1
2. Température de la sonde 2
3. Type de viande
4. Sonde 1 : température d'alarme
5. Sonde 2 : température d'alarme
6. Minuterie
7. La touche **【PROBE 1/2】**

Intervertir la sonde1/2 ou entrer les paramètres de l'alarme de température de la sonde

8. La touche **【HR/▲】**

Changer de C/F ou augmenter les données, combiné à la touche **【▼/MIN】** pour annuler la commande en cours.

9. La touche **【▼/MIN】**

Diminuer les données, combiné à la touche **【HR/▲】** pour annuler la commande en cours.



**10. La touche 【MEAT/ST./SP.】**

Fonction de minuterie (mode minuterie) ou sélection du menu par défaut (mode cuisson)

**11. Shift la touche 【OFF/COOK/TIMER】**

Passer en mode minuterie, en mode cuisson ou éteindre l'appareil

**12. Support****13. Trou de suspension****14. Compartiment des piles****15. Magnét**

**Note :** 1. Ne retirez pas les sondes une fois la cuisson commencée.

2. la pointe de la sonde est tranchante. Veuillez la conserver après chaque utilisation afin d'éviter tout contact avec les enfants.

## CARACTÉRISTIQUES

- Affichage de la température en C/F.
- Alarme de température de 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Thermomètre à double sonde pour grill et pré-réglages USDA, peut régler manuellement la température de consigne.
- L'écran LCD rétro-éclairé, large et clair.
- Tableau debout, accrochage mural ou fixation par aimant.
- Sondes de lecture rapide et très précise, permettant d'alerter rapidement du moindre changement de température à la seconde prêt.

- Fonction Compte à rebours progressif et Compte à rebours régressif allant jusqu'à 99h 59m.
- Rétro-éclairage blanc chaud avec tonalité.

## CONTENU DU PAQUET

Les éléments suivants sont inclus dans le paquet :

- 1 x Unité principale du thermomètre
- 2 x sondes en acier inoxydable
- 1 x Manuel d'utilisation

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez l'extrémité inoxydable des sondes avec une éponge chaude ou un chiffon savonneux, puis rincez et séchez, connectez à l'unité principale.
2. Installer 2 piles AAA.
3. Retirez l'étiquette en vinyle imprimée de l'écran LCD.
4. Lisez et suivez toutes les instructions avant la première utilisation.
5. Votre thermomètre est prêt à être utiliser.

**Remarque :** BALDR recommande l'utilisation de piles alcalines de haute qualité pour obtenir les meilleures performances du produit. Les piles lourdes ou rechargeables ne sont pas recommandées. Lorsque vous ne l'utilisez pas, passez en mode "OFF" pour économiser les piles.

## REGLAGE

Après la mise sous tension, l'écran LCD s'affiche entièrement avec le son "BI", puis affiche la température actuelle.

Réglage par défaut :

Heure	0:00
Type de viande	Bœuf Bien Fait
Valeur d'alarme de température par défaut	165°F(73°C)

### Plage de température

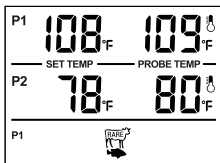
Portée de détection : 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C), moins de 14°F(-10 °C) indiquera LLL, plus de 572°F (300°C) indiquera HHH.

Précision : Pour une température comprise entre 32°F~122°F(0 °C~50 °C), la précision est de ±1,8°F (1 °C), si elle est en dehors de cette plage, la précision sera de ±3,6°F(2 °C).

### Changement d'unités de température

- En MODE «COOK», appuyez sur le bouton **【HR / ▲】** et maintenez-le enfoncé pour changer l'unité de température ° F / ° C.

## Mode de cuisson





Entrez dans le mode de cuisson en déplaçant le bouton de décalage arrière sur la position "COOK". 7 types de viande au choix :





Volaille (  ), Porc/Veau (  ), Jambon (  ), Boeuf Rare/Poisson (  ), Boeuf Moyen (  ), Boeuf Bien Fait (  ), et défini par l'utilisateur (  ).

- Pressez sur la touche **【PROBE 1/2】** pour changer de sonde 1 ou de sonde 2.
- Pressez sur la touche **【MEAT/ST. /SP.】** pour choisir la température pré-réglée.
- Appuyez sur et maintenez la touche **【PROBE 1/2】** pendant 2 secondes pour entrer le réglage de la température d'alarme défini par l'utilisateur. Pressez sur la touche **【HR/▲】** ou **【▼/MIN】** pour ajuster les données ; appuyez sur la touche **【HR/▲】** ou **【▼/MIN】** pour modifier rapidement la valeur. Plage de réglage : 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Pendant le réglage, pressez sur la touche **【PROBE 1/2】** pour sauvegarder et quitter.

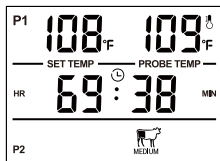
**Remarque:** ① La température actuelle est supérieure ou égale à la température d'alarme réglée, le buzzer sonne "BIBIBIBI" pendant 1 minute avec les valeurs de température actuelles clignotantes, si elles sont inférieures à la valeur réglée, le buzzer ne déclenche pas d'alarme. ② Pas d'opération durant les sonneries, il sonnera à nouveau pendant 1 minute toutes les 5 minutes jusqu'à ce que la température actuelle soit inférieure à la valeur réglée. ③ Pressez n'importe quel bouton pour éteindre la sonnerie lorsque l'alerte retentit.

### Tableau de cuisson à température pré-réglée :

TYPE DE PRESET	TYPE D'ALIMENTATION	RECOMMANDÉ EN INTERNE TEMPÉRATURE
Volaille 	Volaille (poulet, dinde) - Canard et oie entiers	165°F/74°C
Porc/Veau 	* Veau (steaks, rôtis, morceaux attendris ou non) - Bien fait * Porc (rôtis, steaks, côtelettes, saucisses) - Bien fait	170°F/77°C

<p>Jambon</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Plats à base d'œufs</li> <li>* Jambon (cru) - Note : Jambon précuit (140°F)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Boeuf rare/ Poisson</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Poissons</li> <li>* Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Rare</li> </ul>	<p>145°F/63°C</p>
<p>Boeuf Moyen</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Moyen</li> <li>* Porc (rôtis, steaks, côtelettes, saucisses) - Moyen (rose)</li> <li>* Viandes hachées (bœuf, veau, porc)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Boeuf Bien fait</p> 	<p>Boeuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Bien</p>	<p>170°F/77°C</p>

## Fonction minuterie



Entrez dans le mode minuterie en déplaçant le bouton de décalage arrière sur la position "TIMER" . L' écran affichera 0:00.

Il y a deux fonctions dans le mode minuterie : Compte à rebours progressif et Compte à rebours régressif. Le temps de comptage maximum : jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

### Compte à rebours régressif

- Pressez sur la touche **【HR/▲】** pour augmenter la valeur des heures de 1 heure par pression, Pressez sur la touche **【▼/MIN】** pour augmenter la valeur des minutes de 1 minute par pression, ou vous pouvez maintenir enfoncé chacun des deux boutons pour augmenter la valeur rapidement.
- Pressez sur la touche **【MEAT/ST. /SP.】** pour démarrer ou arrêter le compte à rebours après avoir réglé l'heure.
- Pressez sur la touche **【HR/▲】** et la touche **【▼/MIN】** en même temps pour remettre le minuteur à 0:00.
- Lorsque le temps est écoulé, le buzzer "BIBIBIBI" sonne pendant 1 minute. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter la sonnerie.
- Fonction de mémoire : le dernier compte à rebours sera mémorisé si vous n'effacez pas les données.

### Compte à rebours progressif

- Entrez en mode minuterie ou effacez le compte à rebours pour afficher 0:00, Pressez sur la touche **【MEAT/ST. /SP.】** pour démarrer ou arrêter le compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint 99:59, elle s'arrête avec alarme pendant 1 minute. Vous pouvez appuyer en même temps sur les touches **【HR/▲】** et **【▼/MIN】** pour effacer les données jusqu'à 0:00.

**Remarque :** l'alarme de température et la fonction de minuterie peuvent être exécutées en même temps : après le démarrage de la minuterie, vous pouvez déplacer le bouton de décalage vers l'arrière en mode cuisson et la fonction de minuterie continuera à fonctionner en arrière-plan.

## Fonction d'arrêt

- Déplacez le bouton de décalage arrière sur la position "OFF" pour éteindre le thermomètre.

## PRÉCAUTIONS

- \* Ne pas utiliser cet appareil dans les fours à micro-ondes.
- \* N'exposez pas le connecteur de la sonde ou la douille de la sonde à un liquide, ce qui entraînerait une mauvaise connexion et des lectures erronées.
- \* Portez toujours un gant résistant à la chaleur ou un gant de cuisine lorsque vous touchez la sonde métallique pendant ou juste après la cuisson pour éviter de vous brûler.
- \* L'utilisation de ce thermomètre pour aliments ne protège pas contre les pratiques de manipulation des aliments dangereuses, veuillez toujours suivre les techniques de préparation des aliments afin de limiter le risque de maladies alimentaires.
- \* Ne laissez pas la sonde ou le câble entrer en contact direct avec les éléments du four, car cela entraînerait des lectures erronées et/ou des dommages.



- \* Ne pas exposer la sonde directement à la flamme pour éviter d'endommager le fil, la sonde en acier inoxydable ne doit pas être utilisée dans un four dont la température est supérieure à 716°F (380°C).
- \* Ne pas exposer la sonde à des températures extrêmement élevées ou basses, pour éviter d'endommager les pièces électroniques et les plastiques.

## SOINS ET CONSERVATION

- \* La sonde et le câble ne se lavent pas au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main à l'eau chaude et au savon. Veillez à bien rincer et sécher la sonde avant de la ranger.
- \* Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni l'exposer à des produits de nettoyage corrosifs. Essuyez avec un chiffon humide.
- \* Enlever la pile si elle est stockée pendant plus de quatre mois.

## GARANTIE

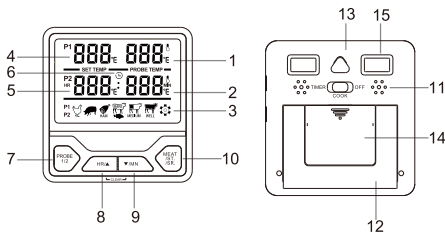
BALDR offre une garantie limitée de 1 an sur ce produit contre les défauts de fabrication du matériel et de la fabrication.

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



1. Temperatura sonda 1
2. Temperatura sonda 2
3. Tipo di carne
4. Allarme temperatura sonda 1
5. Allarme temperatura sonda 2
6. Funzione timer
7. Pulsante **【PROBE 1/2】**

Commutare sonda 1/2 o inserire le impostazioni dell'allarme di temperatura della sonda

8. Pulsante **【HR/▲】**

Commutare C/F o aumentare i dati o premere insieme al pulsante **【▼/MIN】** per resettare la funzione

9. Pulsante **【▼/MIN】**

Diminuire i dati o premere insieme al pulsante **【HR/▲】** per resettare la funzione

**10. Pulsante 【MEAT/ST./SP.】**

Funzione timer (Modalità timer) o selezionare menu predefinito (modalità cottura)

**11. Pulsante shift 【OFF/COOK/TIMER】**

Entrare in modalita'cottura o spegnere il dispositivo

**12. Staffa di supporto****13. Foro per il fissaggio****14. Vano Batterie****15. Magnete**

**Nota:** 1.Si prega di non rimuovere le sonde una volta iniziato il processo di cottura.

2.La punta della sonda è affilata. Si prega di fare attenzione dopo ogni utilizzo ed evitare il contatto con i bambini.

## CARATTERISTICHE

- Temperatura visualizzata in C/F.
- Allarme Temperatura da 4°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Preimpostazioni del Termometro a doppia sonda e USDA, è possibile impostare anche manualmente la temperatura.
- Ampio e chiaro display LCD .
- In piedi sul tavolo, appeso al muro o fissato con un magnete.
- Sonde ad alta precisione, a lettura rapida, per avvisare del minimo cambiamento di temperatura in pochi secondi.

- Funzione di Conta alla rovescia o conta (normale) fino a 99h 59m.
- Retroilluminazione bianca calda con tonalità dei pulsanti.

## CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

I seguenti contenuti sono presenti nella confezione:

- 1 x Termometro
- 2 x Sonde in Acciaio Inossidabile
- 1 x Manuale utente

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire la punta inossidabile delle sonde con una spugna o un panno e del sapone, quindi risciacquare e asciugare, collegare all'unità principale.
2. Installare 2 x AAA batterie.
3. Rimuovere l'etichetta in vinile dallo schermo LCD.
4. Leggere e seguire tutte le istruzioni prima del primo utilizzo .
5. Il termometro è pronto all'uso.

**Nota:** BALDR raccomanda l'uso di batterie alcaline di alta qualità per migliori prestazioni del dispositivo. Si sconsiglia l'uso di batterie di bassa qualità o ricaricabili. Quando non in uso, passare alla modalità "OFF" per conservare la batteria.

## IMPOSTAZIONI

Dopo l'accensione, il display LCD inizia la visualizzazione dopo il suono "BI", mostrando la temperatura attuale.

Impostazioni Predefinite:

Tempo	0:00
Tipologia di carne	Manzo Ben Cotto
Allarme temperatura predefinita	165°F(73°C)

### Range di Temperatura

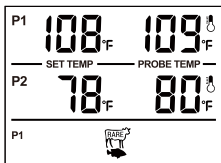
Range di rilevamento: 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C),  
Inferiore a 14°F(-10 °C) mostra LLL, superiore a  
572°F(300°C) mostra HHH.

Precisione: Per temperature comprese tra 32°F~122°F  
(0 °C~50 °C), la precisione è di ±1.8°F(1 °C), al di fuori da  
questo range la precisione è di ±3.6°F(2 °C).

### Commutatore di Unità di Temperatura








- In MODALITÀ "COOK", premere e tenere premuto il pulsante **【HR / ▲】** per cambiare unità di temperatura °F / °C.

## Modalità Cottura



Accedere alla modalità Cook spostando il pulsante di spostamento indietro nella posizione "COOK".

7 tipologie di carne su cui scegliere:

Pollame (  ), Maiale/Vitello (  ), Prosciutto (  ), Manzo al sangue /Pesce (  ), Manzo Medio (  ), Manzo Ben Cotto (  ), e Definito dall'utente (  ).





- Premere il pulsante **【PROBE 1/2】** per commutare la sonda 1 o la sonda 2.
- Premere il pulsante **【MEAT/ST./SP.】** per scegliere la Temperatura Preimpostata.
- Mantenere premuto il pulsante **【PROBE 1/2】** per 2 secondi per inserire l'impostazione della temperatura di allarme definita dall'utente. Premere il pulsante **【HR/▲】** o il pulsante **【▼/MIN】** per regolare i dati ; mantenere premuto il pulsante **【HR/▲】** o il pulsante **【▼/MIN】** per cambiare velocemente il valore.  
Range di impostazione: 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Dopo aver effettuato le impostazioni, premere il pulsante **【PROBE 1/2】** per salvare ed uscire.

**Nota:** ① La temperatura attuale è superiore o uguale alla temperatura di allarme impostata, il buzzer suona "BIBIBIBI" per 1 minuto con i valori di temperatura attuali che lampeggiano, se inferiore al valore impostato, il buzzer non darà l'allarme. ② Nessuna operazione mentre il suono è attivo, suona di nuovo per 1 minuto ogni 5 minuti fino a quando la temperatura attuale non è inferiore al valore impostato. ③ Premere un pulsante qualsiasi per spegnere il suono quando l'allarme è attivo.

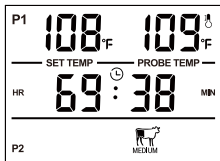
## Tabella di Cottura a Temperature Preimpostate:

TIPOLOGIE PREIMPOSTATE	TIPOLOGIE DI CIBO	TEMPERATURA CONSIGLIATA
Pollame 	Pollame (pollo, tacchino) - Anatra & oca intere	165°F/74°C
Maiale/ Vitello 	* Vitello (bistecche, arrostiti, tagli teneri o non teneri) - Ben Cotti * Carne di maiale (arrostiti, bistecche, bracioline, salsicce) - Ben Cotti	170°F/77°C



<p>Prosciutto</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Piatti a base di uova</li> <li>* Prosciutto (crudo) -</li> <li>Nota: Prosciutto cotto (140°F)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Manzo (al sangue) /Pesce</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pesce</li> <li>* Manzo (arrosti, bistecche e braciola) -</li> <li>Al sangue</li> </ul>	<p>145°F/63°C</p>
<p>Manzo (Medio)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Manzo (arrosti, bistecche e braciola) - Medio</li> <li>* Carne di maiale (arrosti, bistecche, braciola, salsicce) - Media (Rosa)</li> <li>* Carni macinate (manzo, vitello, maiale)</li> </ul>	<p>160°F/71°C</p>
<p>Manzo (Ben Cotto)</p> 	<p>Manzo (arrosti, bistecche e braciola) – Ben Cotto</p>	<p>170°F/77°C</p>

## Modalità Timer



Entrare in modalità timer spostando il pulsante di spostamento indietro in posizione "TIMER". Lo schermo visualizza 0:00.

Ci sono due funzioni nella modalità timer: Conta alla rovescia e conta (normale). Tempo massimo di conteggio: fino a 99 minuti e 59 secondi.

### Conta alla rovescia

- premere il pulsante **【HR/▲】** per aumentare il valore delle ore di 1 ora per ogni volta che viene premuto, premere il pulsante **【▼/MIN】** per aumentare il valore dei minuti di 1 minuto per ogni volta che viene premuto, oppure mantenere premuto entrambi i pulsanti per aumentare velocemente il valore.
- Premere il pulsante **【MEAT/ST./SP.】** per iniziare o fermare la conta alla rovescia una volta impostato il tempo.
- Premere i pulsanti **【HR/▲】** e **【▼/MIN】** contemporaneamente per azzerare il timer a 0:00.
- Quando il tempo finisce, il buzzer "BIBIBIBI" suona per 1 minuto. Premere qualsiasi pulsante per fermare il suono.
- Funzione memoria: l'ultima conta alla rovescia viene memorizzata se non si cancellano i dati.

### Conta (normale)

- Entrare in modalità timer o cancellare la conta alla rovescia per visualizzare 0:00, premere il pulsante **【MEAT/ST./SP.】** per iniziare o fermare la conta (normale). Quando il timer raggiunge 99:59, si ferma con allarme per 1 minuto. Si possono premere i pulsanti **【HR/▲】** e **【▼/MIN】** contemporaneamente per azzerare i dati a 0:00.

**Nota:** l'allarme di temperatura e la funzione timer possono essere eseguiti contemporaneamente: dopo l'avvio del timer, è possibile spostare il pulsante di spostamento indietro sulla modalità di cottura e la funzione timer continuerà a essere eseguita in sottofondo.

## Funzione Spegnimento

- Spostare il pulsante di spostamento indietro in posizione "OFF" per spegnere il termometro.

### ATTENZIONE

- \* Non utilizzare questo dispositivo nei forni a microonde.
- \* Non esporre il connettore della sonda o la presa della sonda ad alcun liquido, che causerà un cattivo collegamento e letture non precise.
- \* Usare sempre un guanto resistente al calore o un guanto da forno mentre si tocca la sonda in metallo durante o immediatamente dopo la cottura per evitare scottature.
- \* L'uso di questo termometro per alimenti non protegge da eventuali alimenti preparati nella maniera appropriata, si prega di seguire sempre le corrette tecniche di preparazione del cibo per evitare il rischio di intossicazioni alimentari.
- \* Non lasciare che la sonda o il cavo entrino in contatto diretto con componenti del forno, in quanto potrebbero causare letture non precise e/o danni.
- \* Non esporre la sonda direttamente alla fiamma per evitare danni al cavo. La sonda con cavo in acciaio inossidabile non deve essere esposta a temperature del forno superiori a 716°F (380°C).

- \* Non esporre la sonda a temperature estremamente alte o basse, per evitare danni alle parti elettroniche e alla plastica.

## CURA & CONSERVAZIONE

- \* La sonda e il cavo non sono lavabili in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano con acqua calda e sapone. Assicurarci di sciacquare e asciugare bene la sonda prima di riporla.
- \* Non immergere il dispositivo in acqua e non esporre il dispositivo a prodotti di pulizia aggressivi. Pulire con un panno umido.
- \* Rimuovere la batteria se riposto per più di quattro mesi.

## GARANZIA

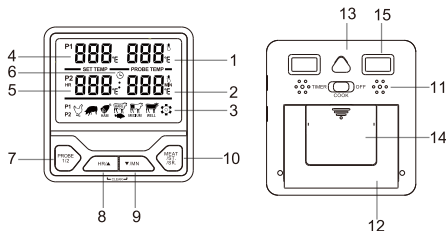
BALDR offre una garanzia limitata di 1 anno su questo prodotto contro i difetti di materiale e produzione. Il servizio di garanzia può essere effettuato solo dal nostro centro di assistenza approvato. L'atto di vendita originale datato deve essere presentato su richiesta come prova di acquisto presso 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!

## VISTAZO GENERAL



1. Temperatura de la sonda 1.

2. Temperatura de la sonda 2.

3. Tipo de carne.

4. Alarma de temperatura de la sonda 1.

5. Alarma de temperatura de la sonda 2.

6. Cronómetro

7. Botón de la **【PROBE 1/2】**

Cambia entre las sondas 1/2 o introduce los parámetros de alarma de temperatura de la sonda

8. Botón de **【HR/▲】**

Cambia entre C/F o incrementa la información. Se combina con el botón **【▼/MIN】** para la función de limpiado

9. Botón **【▼/MIN】**

Reduce la información o, combinado con el botón de **【HR/▲】**, realiza la función de limpiado

## 10. Botón de **【MEAT/ST./SP.】**

Cronómetro (Temporizador) o selecciona el menú predeterminado (Modo cocina)

## 11. Botón de ciclo **【OFF/COOK/TIMER】**

Circula entre el modo cronómetro, el modo cocina o apaga el dispositivo

## 12. Soporte

## 13. Orificio de cuelgue

## 14. Compartimiento de las pilas

## 15. Imán

**Nota:** 1. Por favor no retire las sondas el procedimiento de cocina ya haya empezado.

2. La punta de la sonda es puntiaguda. Guárdela en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

# CARACTERÍSTICAS

- Monitoriza la temperatura en C/F.
- Alarma de temperatura entre 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Termómetro de parrilla de sonda doble y ajustes de USDA predeterminados. Puede ajustar la temperatura establecida manualmente.
- Pantalla LCD con brillante iluminación trasera.
- Mesa de pie, cuelgue para pared o fijación mediante imán.
- Sondas precisas de rápida lectura, advertirán del menor cambio en la temperatura en cuestión de segundos.

- Función de cuenta atrás y de cuenta hacia delante de hasta 99h 59m.
- Calurosa luz blanca trasera con sonido de teclado.

## CONTENIDO DEL PAQUETE

El paquete contiene lo siguiente:

- 1 x Termómetro (Unidad principal).
- 2 x Sondas impolutas.
- 1 x Manual del usuario.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la punta impoluta de las sondas con un paño o esponja caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Conéctelas a la unidad principal.
2. Instale las dos pilas 2 x AAA.
3. Retire la etiqueta impresa de nivela de la pantalla LCD.
4. Lea y siga todas las instrucciones antes del primer uso.
5. El termómetro está listo para ser usado.

**Nota:** BALDR recomienda pilas alcalinas de alta calidad para un funcionamiento perfecto del producto. No se recomiendan pilas pesadas o recargables. Ponga el dispositivo en modo "OFF" (Apagado) cuando no lo esté usando para ahorrar energía.



## AJUSTES

Tras encender, la pantalla LCD se mostrará la temperatura actual junto a un sonido “BI”.

Ajustes predeterminados:

Tiempo	0:00
Tipo de carne	Tenera bien hecha
Valor de alarma de temperatura predeterminado	165°F(73°C)

### Rango de temperatura

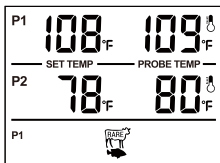
Rango de detección: 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C), inferior a 14°F(-10 °C) mostrará LLL, superior a 572°F (300°C) mostrará HHH.

Precisión: Para temperaturas entre 32°F~122°F(0°C ~50°C), la precisión es de ±1.8°F(1 °C), Si la temperatura se sale de esos rangos la precisión será de ±3.6°F(2°C).







### Cambiar unidad de temperatura

- En el MODO “COOK”, presione y mantenga presionado el botón **【HR / ▲】** para cambiar la unidad de temperatura ° F / °C.

## Modo cocina






Entre en el modo cocina pulsando el botón de cambio trasero hasta que esté en la posición de “COOK” . Puede escoger entre siete (7) tipos de carne:




Aviar (  ), Cerdo/Ternera (  ), Jamón (  ), Carne de res/Pescado (  ), Carne de res media (  ), Ternera bien hecha (  ), y Definición del usuario (  ).

- Pulse el botón de **【PROBE 1/2】** para cambiar entre la sonda 1 y la sonda 2.
- Pulse el botón de **【MEAT/ST./SP.】** para elegir la temperatura predeterminada.
- Mantenga pulsado el botón de **【PROBE 1/2】** durante dos segundos para introducir el ajuste de la alarma de temperatura definida por el usuario. Pulse el botón de **【HR/▲】** o el botón de **【▼/MIN】** para ajustar los datos; mantenga pulsado el botón de **【HR/▲】** o el botón de **【▼/MIN】** para cambiar el valor rápidamente. Rango de ajuste: 14°F~572°F(-10 °C~+300 °C).
- Durante los ajustes, pulse el botón de **【PROBE 1/2】** para guardar y salir.

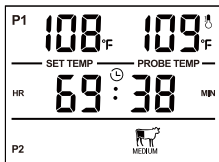
**Nota:** ① La temperatura actual es superior o equivalente a la temperatura fijada en la alarma. El timbre sonará como “BIBIBIBI” durante un minuto con los valores de temperatura actuales parpadeando. Si es mejor al valor ajustado, el timbre no sonará. ② No realice ninguna operación durante los pitidos. Volverá a pitar durante un 1 minuto cada 5 minutos hasta que la temperatura actual sea inferior al valor del ajuste. ③ Pulse cualquier botón para apagar el pitido cuando suene la alarma.

### Tabla temperaturas de cocina predeterminadas:

TIPO DE PREDETERMINADO	TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA
Aviar 	Volaille (poulet, dinde) - Canard et oie entiers	165°F/74°C
Cerdo/ Ternera 	* Cerdo (Bistec, asados, macerada o picada) – Bien hecha * Cerdo (Asados, bistecs, chuletas, salchichas) – Bien hecha.	170°F/77°C
Jamón 	* Platos de huevo * Jamón (Crudo) – Nota: Jamón precocinado (140°F)	160°F/71°C

Carne de res/Pescado 	* Pescado * Carne de res (Asados, bistecs y picada) - Rara	145°F/63°C
Carne de res media 	* Carne de res (Asados, bistecs y picada) – Media * Cerdo (Asados, bistecs, picada y salchichas) – Media (Rosa) * Carne de res molida (Ternera, costilla, cerdo)	160°F/71°C
Ternera bien hecha 	Ternera (Asados, bistecs y picada) – Bien hecha	170°F/77°C

## Modo cronómetro



Entre el modo cronómetro pulsando el botón de cambio trasero hasta que esté en la posición de “TIMER” . La pantalla mostrará 0:00.

El modo cronómetro abarca dos funciones: Cuenta atrás y cuenta hacia adelante. El tiempo máximo para ambas llega hasta 99 minutos y 59 segundos.

## Cuenta atrás

- Pulse el botón de **【HR/▲】** para incrementar el valor de las horas en un 1 por cada pulsación. Pulse el botón **【▼/MIN】** para incrementar el valor de los minutos en 1 por cada pulsación. Puede mantener apretado cualquiera de los dos botones para incrementar el valor rápidamente.
- Pulse el botón de **【MEAT/ST./SP.】** para iniciar o detener la cuenta atrás tras ajustar el tiempo.
- Pulse el botón de **【HR/▲】** y el botón de **【▼/MIN】** para reiniciar el tiempo a 0:00.
- Cuando se acabe el tiempo, el timbre sonará con un “BIBIBIBI” durante 1 minuto. Pulse cualquier botón para detener el timbre.
- Función de memoria: Si no limpia los ajustes realizados se guardarán los parámetros de la última cuenta atrás.

## Cuenta hacia adelante

- Entre en el modo cronómetro o limpie los parámetros de la cuenta atrás para que el tiempo sea 0:00, presione el botón de **【MEAT/ST./SP.】** para iniciar o detener la cuenta hacia adelante. Cuando el temporizador llegue a 99:59, se detendrá con alarma por 1 minuto. Puede pulsar el botón de **【HR/▲】** y el botón de **【▼/MIN】** al mismo tiempo para reiniciar el tiempo a 0:00.

**Nota:** La alarma de temperatura y el cronómetro pueden llevarse a cabo al unísono: Cada vez que se inicie el cronómetro, puede mover el botón trasero hasta el Modo Cocina. El cronómetro seguirá funcionando de fondo.

## Función de apagado

- Pulse el botón de cambio trasero hasta la posición de "OFF" para apagar el termómetro.

## PRECAUCIONES

- \* No use este aparato en microondas ni hornos.
- \* No exponga el conector ni la toma de las sondas a ningún líquido, pues resultaría en una mala conexión y errores de lectura.
- \* Lleve siempre manoplas o guantes resistentes al calor cuando toque el metal de las sondas durante o tras la cocina para evitar quemaduras.
- \* El uso de este termómetro no le protege prácticas inseguras de comida. Por favor siga las preparaciones y técnicas adecuadas para todos los alimentos para limitar enfermedades alimenticias.
- \* No permite que la sonda o el cable entren en contacto directo con elementos del horno, pues resultaría en errores de lectura y/o daños.
- \* No exponga la sonda directamente a las llamas para evitar daños en el cableado. El cable de acero impoluto de la sonda no resiste temperaturas de horno superiores a 716°F (380°C).
- \* No lo exponga a temperaturas excesivamente altas o bajas para evitar dañar componentes electrónicos o el plástico.

## MANTENIMIENTO Y PRESERVACIÓN

- \* La sonda y el cable no deben limpiarse en un lavavajillas. Deben ser fregados a mano usando agua caliente y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar la sonda a fondo antes de guardarla.
- \* No sumerja el dispositivo el agua ni lo esponga a ningún material de limpieza corrosivo. Límpielo con un paño húmedo.
- \* Retire las pilas si han permanecido en el dispositivo durante más de cuatro meses.

## 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!

**BALDR**

[www.baldr.com](http://www.baldr.com)

[service@baldr.com](mailto:service@baldr.com)