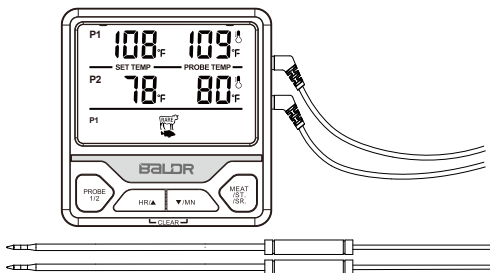


ЦИФРОВОЙ ПИЩЕВОЙ ТЕРМОМЕТР С ДВУМЯ ЩУПАМИ И ТАЙМЕРОМ



Настоящим благодарим вас за приобретение цифрового пищевого термометра с двумя щупами и таймером Baldr. Изделие разработано и изготовлено с использованием инновационных компонентов и технологий для получения идеальных показаний. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство, чтобы ознакомиться с его характеристиками и функциями. Если после всех действий по поиску и устранению неисправностей ваше изделие BALDR не работает правильно, свяжитесь с продавцом, указанным на вашем листе заказа.

СОДЕРЖАНИЕ

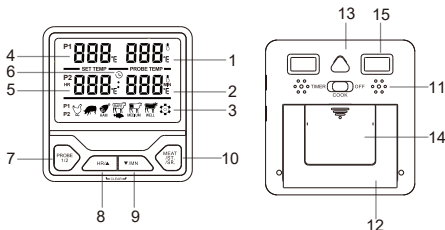
Внешний вид -----	3
Технические характеристики -----	4
Комплект поставки -----	5
Перед первым использованием -----	5
Настройки -----	5
Внимание -----	10
Уход и хранение -----	11
Гарантия -----	11

Питание устройства:

Русский язык

Батарейки AA - 2 шт. (в комплект не входят)

ВНЕШНИЙ ВИД



1. Температура щупа 1
2. Температура щупа 2
3. Вид мяса
4. Температура предупреждения щупа 1
5. Температура предупреждения щупа 2
6. Функция таймера
7. Кнопка **【PROBE 1/2】**
Переключения щупа 1/2 или входа в режим настройки температуры предупреждения щупа
8. Кнопка **【HR/▲】**
Переключение C/F или увеличение значения, вместе с кнопкой **【▼/MIN】** для сброса значения.
9. Кнопка **【▼/MIN】**
Уменьшение значения или вместе с кнопкой **【HR/▲】** для сброса значения.

10. Кнопка 【MEAT/ST./SR.】

Функция таймера (режим таймера) или выбор меню по умолчанию (режим приготовления).

11. Переключатель 【OFF/COOK/TIMER】

Режим таймера, режим приготовления или выключение устройства

12. Стойка**13. Монтажное отверстие****14. Отсек для батареек****15. Магнит****Примечания:**

1. Не снимайте щупы с момента начала процесса приготовления пищи
2. Кончик щупа острый. После использования уберите в недоступное для детей место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Отображение температуры в C/F.
- Предупреждение о температуре -10°C..+300 °C (14°F..572°F).
- Термометр для гриля с двумя щупами, предустановками согласно рекомендациям Министерства сельского хозяйства США, ручной регулировкой температуры.
- Большой чёткий ЖК-дисплей с фоновой подсветкой
- Установка на стол, крепление на стену при помощи монтажного отверстия или магнита.
- Высокоточные быстрые щупы, за секунды предупреждают о самых малых изменениях температуры.
- Функция таймера и секундомера до 99 ч 59 м.
- Фоновая подсветка тёплого белого цвета и звук нажатия кнопок.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входит:

Основное устройство термометра - 1 шт.

Щупы из нержавеющей стали - 2 шт.

Руководство пользователя - 1 экз.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Почистите измерительные щупы из нержавеющей стали губкой или тканью, смоченной тёплой мыльной водой, затем сполосните, высушите и подключите к основному устройству.
2. Вставьте 2 батарейки размера AAA.
3. Снимите защитную плёнку.
4. Перед первым использованием прочтите и выполните все инструкции.
5. Термометр готов к эксплуатации

Примечание: Для наилучшей работы устройства компания BALDR рекомендует использовать высококачественные щелочные батарейки. Не рекомендуется использовать батарейки большой ёмкости или аккумуляторы. Выключайте устройство, когда оно не используется, для экономии батареек.

НАСТРОЙКИ

После включения питания загораются все сегменты ЖК-дисплея и звучит сигнал, затем на дисплее отображается текущая температура.

Настройки по умолчанию:

Время	0:00
Вид мяса	Говядина "well done"
Значение температуры предупреждения	73°C (165°F)

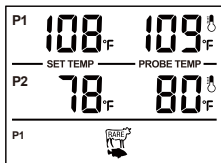
Диапазон температур

- Диапазон измерения: -10°C..+300°C (14°F..572°F), при температуре ниже -10°C (14°F) на дисплее отображается LLL, при температуре выше 300°C (572°F) на дисплее отображается HHH.
- Погрешность: при температуре от 0°C до 50°C (от 32°F до 122°F), погрешность равна $\pm 1,8^{\circ}\text{F}$ (1°C), за пределами этого диапазона погрешность равна $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ($3,6^{\circ}\text{F}$).

Переключение единиц измерения температуры

- В режиме приготовления ("COOK") нажмите и удерживайте кнопку **【HR/▲】** для переключения единиц измерения температуры °F/°C.

Режим приготовления



Для входа в режим приготовления переместите выключатель на задней стороне устройства в положение "COOK". На выбор есть 7 видов мяса: птица () , свинина/телятина () , окорек () , говядина "rare"/рыба () , говядина "medium" () , говядина "well done" () , и пользовательский () .

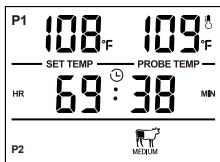
- Нажимайте кнопку **【PROBE 1/2】** для переключения между щупом 1 и щупом 2.
- Нажимайте кнопку **【MEAT/ST./SR.】** для выбора предустановленной температуры.
- Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **【PROBE 1/2】** для входа в режим настройки предупреждения о температуре, заданной пользователем. Нажимайте кнопку **【HR/▲】** и ли **【▼/MIN】** для изменения значения; нажмите и удерживайте кнопку **【HR/▲】** и ли **【▼/MIN】** для быстрого изменения значения.
Диапазон значений: -10 °C..+300°C (14°F..572°F).
- Во время настройки нажмите кнопку **【PROBE 1/2】** для сохранения и выхода.

Примечания: ① Если текущая температура больше или равна заданной температуре предупреждения, в течение 1 минуты звучит повторяющийся сигнал, а значение текущей температуры мигает. Если температура ниже заданной, сигнал не звучит. ② Если при срабатывании сигнала нажатие кнопок отсутствует, сигнал будет повторяться каждые 5 минут и звучать 1 минуту до тех пор, пока температура не снизится ниже заданной. ③ При срабатывании предупреждения нажмите любую кнопку для выключения сигнала.

Таблица предустановленных температур:

ТИП ПРЕД- УСТАНОВКИ	ВИД ПИЩИ	РЕКОМЕНДОВАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ БЛЮДА
Птица 	Птица (курица, индейка) Цельная утка и гусь	74°C/165°F
Свинина/ телятина 	* Телятина (стейки, отбивные отбитые и не отбитые куски) "well done". * Свинина (ростбиф, стейки, отбивные, котлеты) "well done"	77°C /170°F
Окорок 	* Блюда из яиц * Окорок (сырой) – Прим.: предварительно обработанный (140°F)	71°C/160°F
Говядина "rare"/рыба 	* Рыба * Говядина (ростбиф, стейки и отбивные) "rare"	63°C/145°F
Говядина "medium" 	* Говядина (ростбиф, стейки и отбивные) "medium" * Свинина (ростбиф, стейки, отбивные, котлеты) "medium" (розовая) * Фарш (говядина, телятина, свинина)	71°C/160°F
Говядина "well done" 	Говядина (ростбиф, стейки и отбивные) "well done"	77°C/170°F

Режим таймера



Для входа в режим таймера переместите выключатель на задней стороне устройства в положение “TIMER”. На дисплее отобразится 0:00. Режим таймера имеет две функции: таймер обратного отсчета и секундомер. Максимальное время отсчёта: до 99 минут 59 секунд.

Таймер обратного отсчёта

- Нажимайте кнопку **【HR/▲】** для увеличения значения часов на 1 час при каждом нажатии, нажимайте кнопку **【▼/MIN】** для увеличения значения минут на 1 минуту при каждом нажатии, либо можно нажать и не отпускать каждую из этих кнопок для быстрого увеличения значения.
- Нажмите кнопку **【MEAT/ST./SR.】** для пуска и остановки отсчёта после того, как время задано.
- Нажмите кнопку **【HR/▲】** и **【▼/MIN】** одновременно для сброса значения таймера на 0:00.
- Когда время истекло в течение 1 минуты звучит повторяющийся звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Функция запоминания: устройство запоминает последнее значение таймера, если сброс таймера не выполнен.

Секундомер

- Войдите в режим таймера или выполните сброс значения таймера на 0:00, нажимайте кнопку **【MEAT/ST./SR.】** для пуска или останова отсчёта времени. Когда время отсчёта достигает 99:59 отсчёт времени останавливается и в течение 1 минуты звучит сигнал. Нажмите кнопку **【HR/▲】** и **【▼/MIN】** одновременно для сброса значения таймера на 0:00.

Примечание: можно одновременно использовать функцию предупреждения о температуре и таймера: после запуска таймера можно переместить переключатель в режим "COOK", таймер продолжит работать в фоновом режиме.

Выключение

- Переместите выключатель на задней стороне устройства в положение "OFF" для выключения.

ВНИМАНИЕ

- * Не помещайте устройство в микроволновую печь.
- * Не подвергайте вилку и гнездо щупа воздействию любых жидкостей, что может привести к плохому контакту и ошибочным показаниям.
- * Всегда надевайте термостойкую перчатку или рукавицу, когда прикасаетесь к металлическому щупу во время или сразу после приготовления во избежание ожога.
- * Использование данного пищевого термометра не защищает от небезопасных методов обработки продуктов. Всегда следуйте правильным способам приготовления пищи для снижения риска заболевания пищевыми инфекциями.

- * Не допускайте прямого контакта щупа или кабеля с деталями печи, так как это приведёт к ошибочным показаниями и/или повреждению.
- * Не подвергайте щуп прямому воздействию пламени во избежание повреждения материала щупа. Металлический щуп из нержавеющей стали не должен подвергаться воздействию температуры духовки 380 превышающей 380°C (716°F).
- * Не подвергайте воздействию экстремально высоких или низких температур во избежание повреждения электронных деталей и пластмассы.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- * Щупы и кабели не подлежат мытью в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную в горячей воде с мылом. Обязательно споласкивайте и высушивайте щупы прежде, чем убрать на хранение.
- * Не погружайте устройство в воду и не подвергайте воздействию любых чистящих веществ, вызывающих коррозию. Протирайте влажной тканью.
- * Извлекайте батарейки в случае хранения дольше 4 месяцев.

ГАРАНТИЯ

Компания BALDR предоставляет на данное изделие ограниченную гарантию сроком на 1 год от производственных дефектов материалов и изготовления.

Гарантийное обслуживание может выполняться только авторизованным сервисным центром. Вместе с заявлением в организацию-изготовитель или

авторизованный сервисный центр необходимо предоставить оригинальный чек с датой продажи в качестве доказательства приобретения.

Данная гарантия покрывает все дефекты материалов и изготовления с учётом следующих исключений:

(1) ущерб в результате несчастного случая, неразумного использования или пренебрежения (включая отсутствие разумного и необходимого технического обслуживания); (2) повреждение во время транспортировки (претензии следует предъявлять (3) повреждение или порча любых принадлежностей и декоративной поверхности; (4) повреждение в результате несоблюдения инструкций, содержащихся в данном руководстве пользователя.

Данная гарантия распространяется только на фактические дефекты самого изделия и не покрывает расходы на установку или снятие зафиксированного устройства, обычную подготовку к работе или настройку, претензии, основанные на искажении информации продавцом, или изменения в работе, вызванные обстоятельствами, связанными с установкой.

Для получения гарантийного обслуживания покупатель должен обратиться в сервисный центр компании BALDR для проведения диагностики и обслуживания.

Благодарим вас за выбор изделий BALDR!

The logo for BALDR, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif typeface. The letters are closely spaced, and the 'A' and 'L' are particularly prominent.