

SALTER

MEAT THERMOMETER

Instructions and Guarantee



Register your product today at
www.homedicsgroup.com/register

TEMPERATURE CHART

Meat		USDA (°C)
Beef & Veal (Whole Cuts)		63
Minced Beef (Beef Burgers)		72
Other Minced Meats & Sausages		74
Lamb (Whole Cuts)		63
Pork/Ham (Whole Cuts)		63
Fish		63
Poultry		74

*USDA stated temperatures are the minimum safe internal temperature



USING PRODUCT The thin tip of the probe measures the current temperature.

1. Be sure meat is entirely thawed to the centre before using meat thermometer.
2. Gently insert the tip of the probe into the centre (thickest part) of the meat/food, but not in contact with bone, fat or gristle. **INSERT THE PROBE A MINIMUM OF 4cm INTO MEAT.**
3. Place meat in oven. When thermometer reaches desired temperature, remove meat from oven. **THERMOMETER WILL GET HOT – DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**

TEMPERATURE CHARTS For your guidance, the temperature chart at the front of this booklet shows meat temperature recommendations from the USDA*. Use of fresh ingredients and safe food handling is very important. The manufacturer accepts no responsibility or liability for food borne illnesses which may occur from food prepared using this product or temperature charts.

* USDA = United States Department of Agriculture, currently publishing the most detailed recommended guidelines.

RESTING MEATS Once meat/poultry has reached its final temperature, always rest for a minimum of 3 minutes before carving/ serving. For really succulent meat you may wish to rest for longer.

CARE AND PRECAUTIONS • **WARNING HOT SURFACE!** Always wear a heat resistant glove when handling the thermometer. • At temperatures over 230°C the dial printing may start to discolour. • DO NOT leave in oven at temperatures above 280°C. • DO NOT immerse in cold water after removing thermometer from food. Allow thermometer to cool at room temperature. • Clean with a damp cloth. Grease or other stubborn marks can be removed from metal parts with a scouring pad. DO NOT wash in a dishwasher or immerse in water. The thermometer is NOT suitable for use in a microwave oven.

GUARANTEE This product is intended for domestic use only. Salter will repair or replace the product, or any part of this product, (excluding batteries) free of charge if within 2 years of the date of purchase, it can be shown to have failed through defective workmanship or materials. This guarantee covers working parts that affect the function of the product. It does not cover cosmetic deterioration caused by fair wear and tear or damage caused by accident or misuse. Salter shall not be responsible for any type of incidental, consequential or special damages. Opening or taking apart the product or its components will void the guarantee. Claims under guarantee must be supported by proof of purchase and be returned carriage paid to Salter (or local Salter appointed agent if outside the UK). Care should be taken in packing the product so that it is not damaged while in transit. This undertaking is in addition to a consumer's statutory rights and does not affect those rights in any way. For UK Sales and Service contact HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK. Helpline Tel No: (01732) 360783. Outside the UK contact your local Salter appointed agent.



UTILISATION DU PRODUIT : La fine pointe de la sonde mesure la température actuelle.

1. Assurez-vous que la viande est complètement décongelée avant d'utiliser le thermomètre à viande.
2. Introduisez doucement la pointe de la sonde au cœur (partie la plus épaisse) de la viande/de l'aliment, en évitant tout contact avec les os, le gras ou le cartilage.

ENFONCER LA SONDE DE 4 cm AU MINIMUM DANS LA VIANDE.

3. Placez la viande dans le four. Retirez la viande du four lorsque le thermomètre a atteint la température désirée. **LE THERMOMÈTRE VA CHAUFFER. NE PAS LE TOUCHER À MAIN NUE !**

TABLEAU DES TEMPÉRATURES Pour vous guider, le tableau des températures au début de ce livret présente les recommandations de l'USDA* en matière de température idéale pour la viande. Il est très important d'utiliser des ingrédients frais et de manipuler les aliments de manière sûre. Le fabricant n'assume aucune responsabilité ou obligation quant aux maladies d'origine alimentaire susceptibles de se déclarer suite à la préparation d'aliments en utilisant ce produit ou le tableau des températures.

*USDA = Département de l'Agriculture des États-Unis, qui a publié les recommandations les plus détaillées à ce jour.

TEMPS DE REPOS DE LA VIANDE Dès que la viande/volaille a atteint sa température finale, laissez-la toujours reposer pendant au moins 3 minutes avant de la découper/ servir. Pour obtenir une viande vraiment succulente, il est préférable de la laisser reposer plus longtemps.

ENTRETIEN ET PRÉCAUTION - ATTENTION SURFACE CHAUDE ! Toujours utiliser une manique quand vous manipulez le thermomètre. • À des températures supérieures à 230°C, le cadran indicateur risque de se décolorer. • NE PAS laisser dans le four si la température dépasse 280°C. • NE PAS immerger dans de l'eau froide après avoir retiré le thermomètre de l'aliment. Laisser refroidir le thermomètre à température ambiante. • Nettoyer avec un chiffon humide. La graisse et autres traces tenaces sur les pièces en métal peuvent s'enlever avec un tampon à récuser. NE PAS laver dans un lave-vaisselle ou immerger dans de l'eau. Le thermomètre ne convient PAS à une utilisation dans un four à micro-ondes.

GARANTIE Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Salter s'engage à réparer ou remplacer gratuitement le produit, ou toute pièce de ce produit, (à l'exclusion des piles) dans les 2 ans suivant la date d'achat s'il est prouvé que la défaillance provient d'une mauvaise qualité de fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie couvre les parties mobiles qui affectent le fonctionnement du produit. Elle ne couvre pas toute détérioration esthétique provoquée par l'usage normale ou tout dommage provoqué par accident ou une mauvaise utilisation. Salter ne sera pas tenu pour responsable de tout type de dommages directs, indirects ou spéciaux. Le fait d'ouvrir ou de démonter l'appareil ou ses composants annulera la garantie. Les retours sous garantie doivent être accompagnés du justificatif d'achat et expédiés en port payé à Salter (ou à un agent Salter agréé local, si en dehors du R.-U.) Il est conseillé de bien emballer le produit afin de ne pas l'endommager durant le transport. Cet engagement

vient en complément des droits statutaires du consommateur et n'affecte ces droits en aucun cas. Hors R.-U., contactez votre agent Salter agréé local.



VERWENDUNG DES GERÄTES: Die dünne Spitze der Sonde misst die aktuelle Temperatur.

1. Stellen Sie bitte sicher, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist, bevor Sie das Thermometer verwenden.
2. Führen -Sie die Spitze der Sonde in der Mitte (am dicksten Teil) des Fleisches/ Nahrungsmittels ein und achten Sie dabei darauf, dass sie nicht mit Knochen, Fett oder Knorpeln in Kontakt kommt. **DIE SONDE BITTE MINDESTENS 4 cm TIEF IN DAS FLEISCH EINFÜHREN.**
3. Stellen Sie das Fleisch in den Ofen. Wenn das Thermometer die gewünschte Temperatur erreicht, nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen. **DAS THERMOMETER WIRD HEISS - NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN!**

TEMPERATURTABELLEN Zu Ihrer Orientierung finden Sie eine Temperaturtabelle auf der Vorderseite dieser Broschüre, diese zeigt Empfehlungen für die Fleischtemperatur nach USDA*. Die Verwendung von frischen Zutaten und ein sicherer Umgang mit Lebensmitteln ist sehr wichtig. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für durch Lebensmittel übertragene Krankheiten, die sich aus der Zubereitung von Nahrungsmitteln unter Verwendung dieses Gerätes oder seiner Temperaturtabelle ergeben.

Das *USDA = United States Department of Agriculture (Amerikanisches Landwirtschaftsministerium), veröffentlicht derzeit die detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

RUHEN VON FLEISCH Sobald Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, vor dem Anschneiden/Portionieren immer mindestens 3 Minuten ruhen lassen. Für wahrhaft saftiges Fleisch lassen Sie es etwas länger ruhen.

PFLEGE UND VORSICHTSMASSNAHMEN • ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE! Tragen Sie beim Umgang mit dem Thermometer immer hitzebeständige Handschuhe. • Bei Temperaturen über 230° C kann der Aufdruck auf der Wählscheibe ausbleichen. • Für Temperaturen über 280° C NICHT geeignet. • Nach Entfernen des Thermometers aus dem Nahrungsmittel NICHT direkt in kaltes Wasser eintauchen. Lassen Sie das Thermometer erst auf Raumtemperatur abkühlen. • Mit einem feuchten Tuch reinigen. Fett oder andere hartnäckige Flecken können mit einem Scheuerschwamm abgelöst werden. NICHT im Geschirrspüler abwaschen oder in Wasser eintauchen. Das Thermometer ist für eine Verwendung im Mikrowellenofen NICHT geeignet.

GARANTIE Dieses Produkt ist lediglich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Salter wird dieses Produkt bzw. einzelne Teile dieses Produkts (außer Batterien) für eine Zeitdauer von 2 Jahren ab Kaufdatum kostenlos reparieren oder ersetzen, wenn sich Defekte auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückführen lassen. Diese Garantie gilt für Betriebsteile, die für die Gerätefunktion erforderlich sind. Ausgeschlossen von dieser Garantie sind kosmetische Makel, die sich auf übliche Abnutzung zurückführen lassen, sowie durch Missgeschicke oder Missbrauch verursachte Beschädigungen. Salter haftet nicht für jede Art von Begleit-, Folge- oder besondere Schäden. Beim Öffnen oder Zerlegen der Produkt oder einzelner Komponenten erlischt die Garantie. Garantieansprüche sind nur mit Kaufbeleg möglich. Die Produkt in dem Fall bitte an Salter (oder außerhalb Großbritanniens an einen Salter Fachhändler in Ihrer Nähe) schicken (Fracht bezahlt). Es sollte auf eine gute Transportverpackung geachtet werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK. T: (01732) 360783.



MODO DE EMPLEO: La punta fina de la sonda mide la temperatura actual.

1. Asegúrese que la carne esté completamente descongelada por dentro antes de usar el termómetro para carnes.
2. Inserte suavemente la punta de la sonda en el centro (parte más gruesa) de la carne/ alimentos, sin que esté en contacto con huesos, grasa o cartilagos. **INSERTE LA PUNTA DE LA SONDA EN LA CARNE UNOS 4 CM, COMO MÍNIMO.**

3. Ponga la carne en el horno. Cuando el termómetro alcance la temperatura deseada, saque la carne del horno. **EL TERMÓMETRO SE CALIENTA. ¡NO LO TOQUE CON LAS MANOS SIN GUANTES!**

DIAGRAMA DE TEMPERATURA A modo orientativo, al principio de este folleto figura un diagrama de temperaturas con la temperatura para carne recomendada por el USDA*. Decántese siempre que pueda por ingredientes frescos y manipule de forma segura los alimentos. El fabricante no asume responsabilidad ni obligación alguna por enfermedades derivadas de la ingestión de alimentos preparados con este producto o en función del diagrama de temperaturas.

* USDA = Siglas en inglés del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos, institución que publica las recomendaciones más detalladas y actualizadas.

CARNES EN REPOSO Cuando la carne/ave haya alcanzado su temperatura final, déjela reposar durante un mínimo de 3 minutos antes de trincarla/servirla. Para que la carne esté más jugosa, se recomienda que la deje reposar más tiempo.

CUIDADOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS • ¡ADVERTENCIA, SUPERFICIE CALIENTE!

Póngase un guante termorresistente cuando manipule la sonda del termómetro.

• Con temperaturas superiores a 230°C, la visualización de la esfera puede empezar a decolorarse. • NO lo use con temperaturas de horno superiores a 280°C. • Cuando extraiga el termómetro de los alimentos, NO lo sumerja en agua fría. Deje que se enfríe primero a temperatura ambiente. • Limpie con un paño húmedo. Para eliminar la grasa o manchas difíciles de piezas metálicas, utilice un estropajo. NO lo lave en un lavavajillas ni lo sumerja en agua. El termómetro NO es apto para su uso en un microondas.

GARANTIA Este artículo está concebido para uso doméstico solamente. Salter se hará cargo de la reparación de este artículo, o cualquier parte del mismo (excepto las pilas), sin coste alguno si dentro del período de 2 años de la fecha de compra se puede demostrar que no funciona debido a mano de obra o materiales defectuosos. Esta garantía cubre las piezas que afectan al funcionamiento del producto. No cubre el deterioro cosmético causado por el uso y desgaste natural o daños causados por accidente o mal uso. Salter no será responsable de incidentes, consecuencias o daños especiales. Abrir o desarmar la artículo o sus componentes anulará la garantía. Las reclamaciones dentro de la garantía deben ir acompañadas por el recibo de compra y enviar por correo pagado a Salter (o al agente local de Salter si es fuera del Reino Unido). Debe empaquetarse con cuidado para que no se dañe durante el transporte. Esta garantía es adicional a los derechos estatutarios del consumidor y no afecta a sus derechos de ninguna manera. Fuera del Reino Unido, diríjase al agente local de Salter.



UTILIZZO DEL PRODOTTO: La punta sottile della sonda misura la temperatura attuale.

1. Controllare che la carne sia completamente scongelata al centro prima di utilizzare il termometro per carni.
2. Inserire delicatamente la punta della sonda nel centro (parte più spessa) della carne/dell'alimento, ma non in contatto con ossa, grasso o cartilagine. **INSERIRE LA SONDA NELLA CARNE A UNA PROFONDITÀ DI ALMENO 4 cm.**
3. Collocare la carne in forno. Quando il termometro raggiunge la temperatura desiderata, togliere la carne dal forno. **IL TERMOMETRO SI SCALDA: NON TOCCARE A MANI NUDE!**

DIAGRAMMA DELLE TEMPERATURE A titolo orientativo, sul fronte del presente opuscolo è riportato un diagramma che mostra le temperature per la carne consigliate dall'USDA*. L'impiego di ingredienti freschi e una manipolazione sicura del cibo è molto importante. Il produttore declina ogni obbligo o responsabilità per patologie di origine alimentare che possono insorgere da alimenti preparati utilizzando questo prodotto o in funzione del diagramma delle temperature.

* USDA = Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti, che pubblica le linee guida raccomandate più dettagliate e aggiornate.

CARNI A RIPOSO Una volta che la carne/pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciarla riposare per almeno 3 minuti prima di tagliarla/servirla. Per una carne davvero succulenta, può essere consigliabile lasciarla riposare più a lungo.

CURA E PRECAUZIONI • AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA! Indossare sempre

un guanto termoresistente quando si manipola il termometro. • A temperature superiori a 230°C, la stampa del quadrante può iniziare a scolorirsi. • NON lasciare in forno a temperature superiori a 280°C. • NON immergere il termometro in acqua fredda dopo averlo rimosso dall'alimento. Lasciare raffreddare il termometro a temperatura ambiente. • Pulire con un panno umido. L'unto o altre tracce di sporco ostinato possono essere rimosse dalle parti metalliche con una spugna abrasiva. NON lavare in lavastoviglie né immergere in acqua. Il termometro NON è adatto per l'utilizzo in forno a microonde.

GARANZIA Utilizzare questo prodotto esclusivamente per impieghi domestici. Salter si impegna a riparare o sostituire gratuitamente il prodotto, o i suoi componenti (pile escluse), entro 2 anni dalla data di acquisto qualora l'acquirente dimostri che il malfunzionamento dipende da difetti di materiali o lavorazione. La presente garanzia copre le parti operanti che compromettono il funzionamento del prodotto. La presente garanzia non copre deterioramenti di natura estetica derivanti da normale usura o danni causati da situazioni accidentali o utilizzo improprio. Salter declina qualunque responsabilità per danni incidentali, consequenziali o speciali. L'apertura o lo smontaggio della prodotto o dei suoi componenti invalida la presente garanzia. Le richieste di rimborso in garanzia devono essere accompagnate dalla prova di acquisto del prodotto e inviate con affrancatura postale a Salter (o al rappresentante autorizzato Salter del proprio Paese per i non residenti nel Regno Unito). Imballare con la massima cura il prodotto in modo che non subisca danni durante il trasporto. La presente garanzia si aggiunge ai diritti dei consumatori stabiliti per legge e non li pregiudica in alcun modo. HoMedics Italy Casella Postale n. 40 26838 Tavazzano / Villavesco (Lo) Italy +39 02 9148 3342.



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO: A ponta fina da sonda mede a temperatura atual.

1. Certifique-se de que a carne é completamente descongelada no centro antes de utilizar o termómetro de carne.
2. Insira cuidadosamente a ponta da sonda no centro (parte mais grossa) da carne/ alimentos, mas sem entrar em contacto com o osso, gordura ou cartilagem. **INSIRA A SONDA UM MÍNIMO DE 4 CM NA CARNE.**
3. Coloque a carne no forno. Quando o termómetro atingir a temperatura desejada, retire a carne do forno. **O TERMÓMETRO VAI FICAR QUENTE- NÃO TOCAR COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS!**

TABELAS DE TEMPERATURAS No verso deste documento existe uma tabela de temperaturas para sua orientação com sugestões de temperaturas para carne da Heston e da USDA*. O uso de ingredientes frescos e práticas de manuseamento de alimentos em segurança são fatores de muita importância. O fabricante declina qualquer responsabilidade por doenças eventualmente causadas por alimentos confeccionados com este produto ou com base nas tabelas de temperaturas.

* A USDA = United States Department of Agriculture, tem atualmente em curso a publicação de diretrizes recomendadas mais detalhadas.

DEIXAR CARNES REPOUSAR Depois de a carne/produtos avícolas atingirem a temperatura final, deixe sempre repousar durante pelo menos 3 minutos antes de cortar/ servir. Para carne realmente suculenta, pode fazê-la descansar mais tempo.

CUIDADOS E PRECAUÇÕES • ADVERTÊNCIA: SUPERFÍCIE QUENTE! Use sempre luvas resistentes ao calor quando manusear a sonda do termómetro. • A temperaturas acima de 230°C a impressão do ponteiro pode começar a descolorar. • NÃO deixe no forno com temperaturas acima de 280°C. • NÃO mergulhe em água fria depois de retirar o termómetro dos alimentos. Permita que o álcool arrefeça à temperatura ambiente. • Limpe com um pano húmido. Gordura ou outras manchas difíceis podem remover-se das partes em metal com um esfregão. NÃO lave na máquina de lavar louça nem mergulhe em água. O termómetro NÃO é adequado para utilização em fornos de micro-ondas.

GARANZIA Este equipamento destina-se apenas para uso doméstico. A Salter procederá à reparação ou substituição do equipamento, ou de qualquer componente do mesmo (excluindo baterias) sem qualquer encargo por um período de 2 anos a contar da data de aquisição, caso se comprove que a falha se deve a um defeito de fabrico ou do material.

A presente garantia abrange peças de funcionamento que afetam o funcionamento do produto. Não abrange a deterioração do acabamento provocada por uma utilização e um desgaste normais nem danos provocados acidentalmente ou por utilização indevida. A Salter não será responsável por qualquer tipo de danos acidentais, consequentes ou especiais. A abertura ou a desmontagem do produto ou dos respectivos componentes anulará a garantia. As reivindicações ao abrigo da garantia deverão ser acompanhadas pela prova de compra e enviadas para a Salter (ou representante Salter local fora do Reino Unido), com portes de devolução pagos. Deve ter cuidado ao embalar o produto de modo a que não sofra danos durante o transporte. A presente promessa acresce aos direitos que a lei confere ao consumidor e que não podem, de modo algum, ser afectados pela garantia. Fora do Reino Unido, contacte o seu representante Salter local.



BRUK AV PRODUKTET: Den tynne spissen av proben måler aktuell temperatur.

1. Forsikre at kjøttet er fullstendig tint i midten før du bruker kjøtttermometeret.
2. Sett spissen på proben forsiktig inn i sentrum (tykkeste del) av kjøttet/matvaren, men ikke i kontakt med bein, fett eller brusk. **SETT PROBEN MINST 4 cm INN I KJØTTET.**
3. Sett kjøttet i ovnen. Ta kjøttet ut av ovnen når termometeret har nådd ønsket temperatur. **TERMOMETERET VIL VÆRE VARMT - IKKE BERØR DET MED BARE HENDER!**

TEMPERATURTABELLER Som veiledning viser temperaturtabellene foran i brosjyren de anbefalte kjøtttemperaturene fra USDA*. Bruk av ferske ingredienser og trygg mathåndtering, er meget viktig. Produsenten aksepterer ikke noe som helst ansvar for matbåren sykdom som måtte oppstå fra mat tilberedt ved å bruke dette produktet eller temperaturtabellene.

* USDA = United States Department of Agriculture, utgir for øyeblikket de mest detaljerte anbefalte retningslinjene.

KJØTTET MÅ HVILE Når kjøttet/fjærkre har nådd den endelige temperaturen skal det hvile i minimum 3 minutter før oppskjæring/servering. For å oppnå ekstra mørt kjøtt må det kanskje hvile lenger.

PLEIE OG FORHOLDSREGLER • ADVARSEL – VARM OVERFLATE! Bruk alltid varmebestandige hansker ved håndtering av termometeret. • Ved temperaturer over 230°C kan tallskiven begynne å misfarges. • IKKE plasser det i ovnen ved temperaturer over 280°C. • IKKE senk det i kaldt vann etter at det er fjernet fra matvaren. La termometeret avkjøles ved romtemperatur. • Rengjør med en fuktig klut. Fett og andre besværlige merker kan fjernes fra metalldelene med en rengjøringssvamp. **DU SKAL IKKE** vaske det i en oppvaskmaskin eller senke det i vann. Termometeret skal IKKE brukes i mikrobølgeovn.

GARANTI Dette produktet er utelukkende beregnet på bruk i hjemmet. Salter vil reparere eller erstatte et produkt eller deler av et produkt (ikke inkludert batterier) vederlagsfritt dersom det innen 2 år fra kjøpsdato kan påvises feil i utførelse eller materialer. Denne garantien dekker slitedeler som berører produktets funksjon. Den dekker ikke kosmetisk forringelse forårsaket av vanlig slitasje eller skader forårsaket av uhell eller feil bruk. Salter er ikke ansvarlig for noe slags tilfeldig skade, følgeskade eller spesielle skader. Garantien gjøres ugyldig dersom produktet eller noen av produktet komponenter åpnes eller demonteres. Erstatningskrav dekket av garantien må understøttes av kjøpsbevis og returneres til Salter (eller en avtalt lokal Salter-representant utenfor Storbritannia) for avsenders regning. Produktet skal emballeres nøye slik at det ikke skades under transport. Denne garantien gjelder i tillegg til eventuelle lovbestemte rettigheter og får ingen innvirkning på disse. Hvis du er hjemmehørende et annet sted enn Storbritannia, kontakter du din lokale Salter-representant.



GEBUIK VAN HET PRODUCT: Het dunne uiteinde van de thermometersonde meet de huidige temperatuur.

1. Zorg ervoor dat het vlees in het midden volledig is ontdooid voordat u de vleesthermometer gebruikt.
2. Steek het uiteinde van de thermometersonde voorzichtig in het midden (het dikste gedeelte) van het vlees/voedsel, maar zorg ervoor dat het niet in contact komt met

bot, vet of kraakbeen. **STEEK DE THERMOMETERSONDE MINIMAAL 4 CM IN HET VLEES.**

3. Het vlees in de oven plaatsen. Het vlees uit de oven nemen wanneer de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft. **DE THERMOMETER WORDT HEET – NIET AANRAKEN MET BLOTE HANDEN!**

TABEL MET TEMPERATUREN De tabel met temperaturen voorin dit boekje geeft ter indicatie de aanbevelingen voor vleestemperatuur aan van de USDA*. Het gebruik van verse ingrediënten en het veilig omgaan met voedsel zijn zeer belangrijk. De producent aanvaardt geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor via voedsel overgedragen ziektes die kunnen voortvloeien uit voedsel dat is bereid met dit product of deze tabellen met temperaturen.

* USDA = United States Department of Agriculture, dat de meest gedetailleerde aanbevolen richtlijnen op dit moment publiceert.

VLEES LATEN RUSTEN Wanneer het vlees/gevogelte de doeltemperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens drie minuten laten rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Voor zeer mals vlees kunt u het vlees langer laten rusten.

WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN • WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK! Draag altijd een hittebestendige handschoen bij het hanteren van de thermometersonde. • Bij temperaturen boven 230 °C kunnen de afdrucken van de wijzerplaat beginnen te verkleuren. • NIET in de oven laten staan bij temperaturen boven 280 °C. • NIET in koud water dompelen nadat de thermometer uit het voedsel is verwijderd. De thermometer tot kamertemperatuur laten afkoelen. • Met een vochtige doek reinigen. Vet en hardnekkige vlekken kunnen met een schuursponsje van de metalen delen verwijderd worden. NIET in een vaatwasser reinigen of in water dompelen. De thermometer is NIET geschikt voor gebruik in een magnetron.

GARANTIE Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Salter zal het product, of een onderdeel van dit product (behalve batterijen), gratis repareren of vervangen mits binnen 2 jaar na de aankoopdatum kan worden aangetoond dat het product defect is geraakt vanwege tekortschietend vakmanschap of gebrekkige materialen. Deze garantie dekt werkende delen die de functie van het product beïnvloeden. De garantie heeft geen betrekking op cosmetische aantastingen veroorzaakt door slijtage of beschadigingen die per ongeluk of door verkeerd gebruik zijn ontstaan. Salter is niet aansprakelijk voor enige vorm van incidentele schade, gevolgschade of speciale schade. Worden de product of onderdelen ervan geopend of gedemonteerd, dan komt de garantie te vervallen. Claims die onder de garantie worden ingediend, moeten vergezeld gaan van een aankoopbewijs en op kosten van de verzender worden geretourneerd aan Salter (of de plaatselijke Salter-agent indien buiten het Verenigd Koninkrijk). Bij het verpakken van het product is voorzichtigheid geboden, zodat het niet wordt beschadigd tijdens het transport. Deze handelingen vormen een aanvulling op de wettelijk vastgelegde rechten van de consument en is hierop niet van invloed. Buiten het Verenigd Koninkrijk kunt u contact opnemen met de plaatselijke, erkende dealer van Salter.



MITTARIN KÄYTTÖ Anturin ohut kärki mittaa vallitsevan lämpötilan.

1. Varmista, että liha on täysin sulanut keskeltä ennen kuin käytät paistomittaria.
2. Laita anturin kärki varovasti lihan/ruoan keskelle (paksuimpaan kohtaan) ja niin, ettei se kosketa luuta, rasvaa tai rustoa. **TYÖNNÄ ANTURI LIHAN SISÄÄN VÄHINTÄÄN 4 cm:N SYVYYTEEN.**
3. Aseta liha uuniin. Kun paistomittari on saavuttanut halutun lämpötilan, ota liha pois uunista. **PAISTOMITTARI TULEE KUUMAKSI – ÄLÄ KOSKETA SITÄ PALJAIN KÄSIN!**

LÄMPÖTILATAULUKOT Tämän kirjasen alussa olevassa lämpötilataulukossa on ilmoitettu USDA:n* antamat lämpötilasuositukset. On erittäin tärkeää käyttää tuoreita raaka-aineita ja noudattaa turvallista ruoan käsittelyä. Valmistaja ei ota mitään vastuuta ruokaperäisistä sairauksista, jotka saattavat johtua tämän tuotteen tai lämpötilataulukkojen käytöstä ruoanvalmistuksessa.

* USDA = United States Department of Agriculture (Yhdysvaltain maatalousministeriö) julkaisee tällä hetkellä erittäin tarkat suositukset.

LIHAN VETÄYTYMINEN Kun liha on saavuttanut lopullisen lämpötilansa, anna

sen levätä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista ja tarjoilua. Jotta liha olisi mahdollisimman mehukasta, voit antaa sen levätä pidempään.

VAROITIMENPITEET • VAROITUS! KUUMA PINTA! Käytä aina kuumankestävää patakinnasta, kun käsittelet lämpötilamittaria. • Asteikon tekstin väri saattaa muuttua yli 230 °C:een lämpötilassa. • ÄLÄ jätä uuniin, jos lämpötila on yli 280 °C. • ÄLÄ upota kylmään veteen heti ruoasta irrottamisen jälkeen. Anna mittarin jäähtyä huoneenlämmössä. • Puhdista kostealla liinalla. Rasva ja muut vaikeat tahrat voidaan puhdistaa metalliosista hankaustyynyllä. Ei saa pestä astianpesukoneessa eikä saa upottaa veteen. Lämpötilamittaria Ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

TAKUU Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Salter korjaa tai vaihtaa tämän tuotteen, tai minkä tahansa tämän tuotteen osan (lukuun ottamatta paristoja) maksutta, jos 2 vuoden aikana ostopäiväyksestä voidaan osoittaa, että vika johtuu valmistusvirheestä tai viallisista valmistusmateriaaleista. Tämä takuu kattaa tuotteen toimintaan vaikuttavat liikkuvat osat. Se ei kata tavallisesta käytöstä aiheutuvaa kulumista, tai vahingosta tai väärinkäytöstä johtuvia vaurioita. Salter ei ota mitään vastuuta mistään suorista, epäsuorista tai erityisistä vahingoista. Takuu mitätöityy, jos vaaka tai sen osia avataan tai puretaan osiin. Takuuvaateisiin täytyy liittää ostotodistus ja ne tulee palauttaa toimituskulut maksettuina Salter -yhtiölle (tai Britannian ulkopuolella paikalliselle valtuutetulle Salter-edustajalle). Laitte täytyy pakata huolellisesti, jotta se ei vahingoitu kuljetuksen aikana. Tämä takuu on täydennys lakisäätöihin kuluttajaoikeuksiin, eikä se vaikuta kyseisiin oikeuksiin millään tavalla. Muissa maissa ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun Salter-edustajaan.



ANVÄNDNING AV PRODUKTEN: Den tunna tippen på sonden mäter den nuvarande temperaturen.

1. Se till att köttet är helt upptinat ända in i mitten innan du använder kötttermometern.
2. För försiktigt in sondens tipp i mitten (tjockaste delen) av köttet/maten, men kom inte i kontakt med ben, fett eller brosk. **FÖR IN SONDEN MINST 4 CM I KÖTTET.**
3. Placera köttet i ugnen. När termometern når önskad temperatur, ta ut köttet från ugnen. **TERMOMETERN BLIR VARM – RÖR INTE MED BARA HÄNDER!**

TEMPERATURTABELLER Som riktlinje visar temperaturtabellen på baksidan av denna broschyr rekommenderade kötttemperaturer från USDA*. Använd färska ingredienser och säker mathantering är mycket viktig. Tillverkaren ansvarar inte för sjukdomar som sprids som kan uppstå från mat som tillagas med denna produkt eller temperaturtabeller. * USDA = United States Department of Agriculture (amerikanska jordbruksdepartementet), publicerar för nuvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

LÅTA KÖTT VILA När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs/serveras. För verkligt saftigt kött kan du tänkas låta köttet vila längre.

SKÖTSEL OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER • VARNING VARM YTA! Använd alltid en värmebeständig handske vid hantering av termometern. • Vid temperaturer över 230°C kan visartavlans skrift bli missfärgad. • Lämna INTE i ugnen vid temperaturer över 280°C. • Sänk INTE ner i kallt vatten efter att termometern har tagits ur från mat. Låt termometern svalna i rumstemperatur. • Rengör med en fuktig trasa. Fett eller envisa fläckar kan avlägsnas från metalldelar med en skursvamp. Diska INTE i en diskmaskin eller sänk ner i vatten. Termometern passar INTE att användas i en mikrovågsugn.

GARANTI Denna produkt är endast ämnad för hushållsanvändning. Salter kommer att reparera eller byta ut produkten, eller del av denna produkt, (med uteslutande av batterier) gratis om det inom 2 år efter inköpsdatumet, det kan visas att den har slutat fungera på grund av bristfälligt utförande eller material. Denna garanti täcker rörliga delar som påverkar produktens funktion. Den täcker inte kosmetisk förslitning som orsakats av vanligt användande och slitage eller skada orsakad genom olycka eller felaktigt användande. Salter ansvarar inte för någon typ av tillfälliga, indirekta eller speciella skador. Öppnande eller isärtagande av produkt eller dess komponenter ogiltigförklarar garantin. Fodringar under garanti måste stödjas genom inköpsbevis och returneras med betald frakt till Salter (eller lokal Salter-handlare om det rör sig om utanför Storbritannien). Försiktighet bör iaktas vid paketeringen av produkten så att den inte skadas när den är i transit. Detta åtagande är förutom konsumentens lagstadgade

rättigheter och påverkar inte dessa rättigheter på något vis. Utanför Storbritannien, kontakta din lokala Salter-handlare.



BRUG AF PRODUKTET: Måleinstrumentets tynde spids måler den nuværende temperatur.

1. Du skal sikre dig, at kødet er tøet op helt ind til midten, før du bruger kødtermometret.
2. Før forsigtigt måleinstrumentets spids ind i midten (den tykkeste del) af kødet/maden uden at komme i kontakt med ben, fedt eller brusk. **FØR MÅLEINSTRUMENTET MINIMUM 4 cm. IND I KØDET.**
3. Anbring kødet i ovnen. Når termometret når den ønskede temperatur, skal du tage kødet ud af ovnen. **TERMOMETRET VIL BLIVE VARMT – DET MÅ IKKE BERØRES MED DE BARE HÆNDER!**

TEMPERATURDIAGRAMMER Som en hjælp til dig viser temperaturdiagrammet på forsiden af dette hæfte anbefalinger mht. kødtemperaturer fra USDA*. Brug af friske ingredienser og sikker håndtering af maden er meget vigtig. Producenten påtager sig intet ansvar eller erstatningsansvar for sygdomme fra madvarer, som måtte opstå i forbindelse med tilberedning af mad med brug af dette produkt eller temperaturdiagrammerne.

* USDA = United States Department of Agriculture (USA's Landbrugsministerium), som p.t. udsender de mest detaljerede anbefalede retningslinjer.

LAD KØDET HVILE Når kød/fjerkræ har nået sin endelige temperatur, skal du altid lade det hvile i mindst 3 minutter, før du skærer det ud / serverer det. For at få virkelig mørt kød kan du lade det hvile længere.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER • ADVARSEL VARM OVERFLADE! Bær altid ovenhandsker, når du rører ved termometret. • Ved temperaturer over 230° C vil aflæsningen på displayet måske begynde at miste farve. • Må IKKE efterlades i en ovn ved temperaturer over 280° C. • Termometret må IKKE nedsænkes i koldt vand efter at være blevet taget ud af mad. Termometret skal køle af ved stuetemperatur. • Rengør med en fugtig klud. Fedtresten eller andre vanskelige pletter kan fjernes fra metaldele med en skuresvamp. Termometret må IKKE vaskes i opvaskemaskine eller nedsænkes i vand. Termometret er IKKE velegnet til brug i mikroovn.

GARANTI Produktet er beregnet til hjemmebrug. Salter vil reparere og udskifte produktet, eller enhver del af dette produkt, (eksklusiv batterier) gratis, hvis det indenfor 2 år fra købsdatoen kan vises, at det er svigtet på grund defekte materialer eller udførelse. Denne garanti dækker bevægelige dele, som påvirker apparatets funktion. Den dækker ikke kosmetisk forringelse, som er forårsaget af normalt slid og brug, eller beskadigelse, som er forårsaget af vanvare eller misbrug. Salter er ikke ansvarlig for nogen form for tilfældige skader, følgeskader eller særlige skader. Hvis produktet eller dens komponenter åbnes, vil garantien ugyldiggøres. Erstatningskrav under garanti skal understøttes af købsbevis og skal returneres fragt betalt til Salter (eller den lokale udnævnte Salter agent, hvis udenfor Storbritannien). Apparatet skal pakkes omhyggeligt ind, så det ikke beskadiges under transit. Denne garanti er udover forbrugerens lovbestemte rettigheder og har ingen indflydelse på disse rettigheder på nogen som helst måde. Udenfor Storbritannien skal du kontakte din lokale udnævnte Salter agent.



A TERMÉK HASZNÁLATA: A szonda keskeny hegye megméri az aktuális hőmérsékletet.

1. A húshőmérő használata előtt győződjön meg arról, hogy a hús belseje is teljesen kiolvadt.
2. Óvatosan nyomja a szondát a hús/étel közepébe (legvastagabb rész), de úgy, hogy ne érintkezzen csonttal, zsírral vagy porccal. **NYOMJA A SZONDÁT A HÚSBÁ LEGALÁBB 4 cm MÉLYEN.**
3. Tegye a húst a sütőbe. Amikor a hőmérő eléri a kívánt hőmérsékletet, vegye ki a húst a sütőből. **A HŐMÉRŐ FELFORRÓSODIK – PUSZTA KÉZZEL NE ÉRINTSE MEG!**

HŐMÉRSÉKLET-TÁBLÁZATOK Útmutatásként a kézikönyv hátoldalán a hőmérséklet-táblázat bemutatja az USDA* által ajánlott hőmérsékletértékeket. A friss hozzávalók használata és az élelmiszerek biztonságos kezelése nagyon fontos. A gyártó nem

vállaal felelősséget olyan élelmiszerek elfogyasztásából eredő megbetegedések miatt, amelyeket ennek a terméknek vagy a hőmérséklet-táblázatoknak a használatával készítették el.

* USDA = Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma, amely jelenleg a legrésztelésebb javasolt irányadó értékeket teszi közzé.

HÚSOK PIHENTETÉSE Miután a hús elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelésé/ tállalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. Különösen szaftos húsok esetén hosszabb pihentetés lehet szükséges.

KARBANTARTÁS ÉS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK • FIGYELEM – FORRÓ FELÜLET! Használat közben a hőmérő szondájának kézbe vételekor mindig viseljen hőálló kesztyűt. • 230°C fölött a tárcsán lévő felirat elszíneződhet. • NE hagyja a hőmérőt a sütőben 280°C feletti hőmérsékleten. • NE merítse a hőmérőt hideg vízbe, miután kivette az ételből. Várja meg, amíg a hőmérő szobahőmérsékleten lehül. • Nedves kendővel tisztítsa. A zsír és más makacs szennyeződésekét súrolószivaccsal is eltávolíthatja a fémrészekről. NE mossa mosogatógépben és ne merítse vízbe. A hőmérő mikrohullámú sütőben NEM használható.

GARANCIA Ez a termék csak háztartási felhasználásra készült. A Salter díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a terméket vagy a termék bármely részét (az elemek kivételével) a vásárlástól számított 2 éven belül, ha igazolható, hogy a hibát a gyártási vagy anyaghiba okozza. Ez a garancia azokra az alkatrészekre vonatkozik, amelyek hatással vannak a termék működésére. A garancia nem fedi le a természetes kopás és elhasználódás által okozott kozmetikai értékcsökkenést vagy a baleset vagy rongálódás miatti károsodást. A Salter nem vállaal felelősséget az eseti, következményes vagy különleges okból bekövetkező károkért. A termék vagy részeinek kinyitása vagy szétszerelése a garancia megszűnését eredményezi. A garanciaigényt alá kell támasztani a vásárlást igazoló nyugttával, és a terméket vissza kell küldeni a postai díjat megfizetve a Salter céghez (vagy az Egyesült Királyságon kívüli területek esetén a Salter által kinevezett helyi képviselőhöz). A terméket úgy kell becsomagolni, hogy szállítás közben ne sérülhessen meg. Ez a kötelezettségvállalás kiegészíti a vásárló törvényi jogait és semmilyen módon nem befolyásolja azokat. Az Egyesült Királyságon belül az értékesítés és szervizelés érdekében forduljon a HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK. Segélyvonal telefonszáma: (01732) 360783. Egyesült Királyságon kívül, forduljon a Salter által kinevezett helyi képviselőhöz.



POUŽITÍ: Tenká špička sondy měří aktuální teplotu.

1. Před použitím teploměru se přesvědčte, zda je maso až do středu zcela rozmražené.
2. Opatrně vpíchněte špičku sondy do středu (nejsilnější části) masa/pokrmu; zabraňte ovšem kontaktu s kostmi, tukem nebo chrupavkami. **VPÍCHŇETE SONDU MINIMÁLNĚ 4 cm DO MASA.**
3. Vložte maso do trouby. Když teploměr dosáhne požadovanou teplotu, vyjměte maso z trouby. **TEPLOMĚR BUDE ZAHRÁTÝ – NEDOTÝKEJTE SE JEJ HOLÝMA RUKAMA!**

TEPLOTNÍ TABULKY Pro snadnější zacházení s teploměrem použijte teplotní tabulku na přední straně tohoto návodu, která ukazuje, jakou teplotu masa doporučuje USDA*. Je důležité používat čerstvé suroviny a bezpečně zacházet s potravinami. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za onemocnění z potravin, která se mohou vyskytnout po požití jídla připraveného pomocí tohoto výrobku, či podle uvedených teplotních tabulek.

* USDA = Ministerstvo zemědělství Spojených států amerických, které v současné době vydává nejpodrobnější doporučené směrnice.

MASO NECHEJTE ODPOČINOUT Jakmile maso dosáhne kýženě teploty, nechte ho před krájením a servírováním vždy alespoň na 3 minuty odpočinout. Maso, které opravdu šťavnaté, můžete nechat odpočinout o něco déle.

ÚDRŽBA A BEZPEČNOST • POZOR HORKÝ POVRCH! Při manipulaci s teploměrem vždy používejte teplovzdorné rukavice. • Při teplotách nad 230°C se může začít měnit zabarvení ciferníku. • NEPONECHÁVEJTE v troubě při teplotách nad 280°C. • NEPONORUJTE teploměr do studené vody bezprostředně po vyjmutí z pokrmu. Nechte teploměr vychladnout při pokojové teplotě. • Očistěte vlhkým hadříkem. Mastnotu nebo jiné přisedlé skvrny lze z kovových částí odstranit drátenkou. NEMYJTE v myčce ani

neponořujte do vody. Teploměr NENÍ určen k použití v mikrovlnné troubě.

ZÁRUKA Tento produkt je určen pouze pro domácí použití. Salter bezplatně opraví nebo vymění produkt nebo jakoukoli jeho součást (vyjma baterií) do 2 let od data koupě, pokud bude prokázáno, že se pokazila z důvodu defektivní zhotovení nebo materiálu. Tato záruka se vztahuje na provozní součásti, které ovlivňují funkci produktu. Nepokryvá kosmetické defekty způsobené běžným opotřebením nebo poškození způsobené nehodou nebo nesprávným používáním. Společnost Salter není odpovědná za žádné náhodné, následné ani zvláštní škody. Otevření nebo rozložení váhy nebo jejích součástí učiní záruku neplatnou. Reklamace musí být doložena důkazem o koupi a musí být zaslána společnosti Salter (nebo místnímu pověřenému zástupci společnosti Salter, pokud je mimo Velkou Británii) a zpětné poštovné musí zapláceno předem. Při balení produktu dbejte opatrnosti, aby nedošlo k poškození během přepravy. Tento závazek je dodatek k zákonným právům zákazníka a nijakým způsobem tato práva neovlivňuje. Pro prodej a služby ve Velké Británii se obraťte na HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK. Telefonní číslo linky pomoci: (01732) 360783. Mimo Velkou Británii se obraťte na místního pověřeného zástupce společnosti Salter.

TR

ÜRÜN KULLANIMI: Ölçüm çubuğunun ince ucu mevcut sıcaklığı ölçer.

1. Et termometresini kullanmadan önce etin buzunun tamamen çözülmediğinden emin olun.
2. Ölçüm çubuğunun ucunu hafifçe etin/yemeğin ortasına (en kalın kısmına) doğru yavaşça sokun, ancak kemik, yağ ya da kırık dakla temas etmemesini sağlayın.

ÖLÇÜM UCUNU ETİN İÇİNE DOĞRU EN AZ 4 cm KADAR SOKUN.

3. Eti fırına yerleştirin. Termometre istenilen sıcaklığa eriştiğinde, eti fırından çıkarın.

TERMOMETRE SICAK OLACAĞINDAN ÇIPLAK ELLE DOKUNMAYIN!

SICAKLIK ÇİZELGELERİ Size rehberlik etmek üzere bu kitapçığın ön kısmına ABD Tarım Bakanlığı'nın (USDA*) et sıcaklık önerilerini içeren sıcak çizelgesi eklenmiştir. Taze malzeme kullanımı ve güvenli besin kullanımı çok önemlidir. Üretici, bu ürün ya da sıcaklık çizelgelerini kullanarak hazırlanmış gıdalardan kaynaklanabilecek, gıdayla bulaşan hastalıklarla ilgili hiç bir sorumluluk ya da yükümlülük kabul etmez.

* USDA = Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı halen en detaylı önerilen yönergeleri yayınlanmaktadır.

ETLERİ DİNLENDİRME Et/tavuk nihai sıcaklığına eriştiğinde, kesmeden/servis yapmadan önce daima en az 3 dakika dinlendirin. Gerçekten lezzetli et kıvamını elde etmek için eti daha uzun süre dinlendirmeniz önerilir.

BAKIM VE ÖNLEMLER • UYARI SICAK YÜZEY! Termometreyi kullandığınız daima ısıya dayanıklı eldiven takın. • 230°C üzerindeki sıcaklıklarda kadran üzerindeki yazıların rengi solmaya başlayabilir. • 280°C üzerindeki fırın sıcaklıklarında fırında BIRAKMAYIN. • Termometreyi yemekten çıkardıktan sonra soğuk suya BATIRMAYIN. Termometrenin oda sıcaklığında soğumasını bekleyin. • Nemli bir bezle temizleyin. Metal parçalardaki yağ ve diğer inatçı izler bulaşık süngerleriyle çıkartılabilir. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN ya da suya BATIRMAYIN. Termometre mikrodalga fırında kullanıma uygun DEĞİLDİR.

GARANTİ Bu ürün yalnızca evde kullanım amaçlıdır. Salter, ürünün satın alınma tarihinden itibaren 2 yıl içinde malzeme veya işçilik hatası nedeniyle bozulduğu anlaşılması durumunda ürünü, ürünün herhangi bir parçasını (piller hariç) ücretsiz olarak tamir edecek veya değiştirecektir. Bu garanti, ürünün çalışmasını etkileyen tüm işleyen parçaları kapsamaktadır. Bu garanti, ürünün normal aşınma payı nedeniyle ya da kaza veya yanlış kullanımdan kaynaklanan görünüm bozukluklarını kapsamaz. Salter her türlü tesadüfi, dolaylı ve doğrudan meydana gelen hasarlardan sorumlu tutulamaz. Ürünün veya parçalarının açılması ya da sökülmesi garantiyi geçersiz kılar. Garanti kapsamında yapılacak isteklerde satın alma belgesinin ibraz edilmesi ve kurye masrafı ödenerek cihazın Salter'e (veya İngiltere dışındaki yerel Salter yetkili acentesine) gönderilmesi gerekir. Gönderim sırasında hasar görmemesi için ürünün paketlenmesine özen gösterilmelidir. Bu taahhüt tüketicinin yasal haklarına ek olarak verilir ve hiçbir koşulda bu hakları etkilemez. İngiltere Satış ve Servisi için HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK İngiltere adresi ile irtibat kurun. Yardım Hattı Telefon Numarası: (01732) 360783. İngiltere dışında bölgenizdeki Salter yetkili acentesi ile irtibat kurun.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ: Η λεπτή μύτη του αισθητήρα μετρά την τρέχουσα θερμοκρασία.

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος, βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξεπαώσει εντελώς, μέχρι το κέντρο του.
2. Τοποθετήστε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο κέντρο (παχύτερο τμήμα) του κρέατος/του φαγητού, χωρίς όμως να έρχεται σε επαφή με κόκαλο, λίπος ξύγκι.

ΕΙΣΑΓΑΓΕΤΕ ΤΟΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΣΤΟ ΚΡΕΑΣ, ΣΕ ΒΑΘΟΣ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 4 cm.

3. Βάλτε το κρέας στον φούρνο. Όταν το θερμόμετρο φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, αφαιρέστε το κρέας από τον φούρνο. **ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΘΑ ΕΧΕΙ ΓΙΝΕΙ ΚΑΥΤΟ-ΜΗΝ ΤΟ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ!**

ΠΙΝΑΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ Για τη διευκόλυνσή σας, ο πίνακας θερμοκρασιών στην αρχή αυτού του φυλλαδίου περιλαμβάνει τις συστάσεις θερμοκρασιών του USDA*. Η χρήση φρέσκων συστατικών και ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων είναι πολύ σημαντική. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία αρμοδιότητα ή ευθύνη για ασθένειες μεταδιδόμενες μέσω των τροφίμων, οι οποίες μπορεί να οφείλονται σε τρόφιμα προετοιμασμένα με αυτό το προϊόν ή με αυτούς τους πίνακες θερμοκρασιών.

* USDA = Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α., το οποίο σήμερα δημοσιεύει τις λεπτομερέστερες συνιστώμενες κατευθυντήριες οδηγίες.

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ Αφού τα κρεατικά/τα πουλερικά φτάσουν στην τελική τους θερμοκρασία, πάντα να τα αφήνετε να ξεκουραστούν τουλάχιστον για 3 λεπτά πριν τα κόψετε/τα σεβρίρετε. Για πραγματικά ζουμερό κρέας, ίσως θέλετε να το αφήσετε να ξεκουραστεί περισσότερο χρόνο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΙΣ - ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ! Πάντα να φοράτε γάντια κουζίνας όταν πιάνετε το θερμόμετρο. • Σε θερμοκρασίες άνω των 230°C, οι τυπωμένες ενδείξεις στο καντράν ίσως αρχίσουν να αποχρωματίζονται. • ΜΗΝ αφήνετε το θερμόμετρο στον φούρνο σε θερμοκρασίες άνω των 280°C. • ΜΗΝ βυθίζετε το θερμόμετρο σε κρύο νερό αφού το αφαιρέσετε από το φαγητό. Περιμένετε να κρυώσει το θερμόμετρο σε θερμοκρασία δωματίου. • Καθαρίζετε με ένα υγρό πανί. Τα λίπη ή άλλοι επίμονοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με ένα σφουγγαράκι για κατασάρλες. ΜΗΝ το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων και μην το βυθίζετε σε νερό. Το θερμόμετρο ΔΕΝ είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΕΓΓΥΗΣΗ Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η Salter θα επισκευάσει ή θα αντικαταστήσει το προϊόν, ή οποιοδήποτε μέρος αυτού του προϊόντος (με εξαίρεση τις μπαταρίες), δωρεάν, εφόσον μπορεί να αποδειχθεί, εντός 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς, ότι παρουσίασε βλάβη εξαιτίας ελαττωμάτων εργασίας ή υλικών. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όσα εξαρτήματα επηρεάζουν τη λειτουργία του προϊόντος. Δεν καλύπτει απώλεια της αρχικής αισθητικής που οφείλεται σε φυσιολογική φθορά ή βλάβες που οφείλονται σε ατύχημα ή σε κακή χρήση. Η Salter δεν φέρει ευθύνη κανενός τύπου για περιστασιακές, θετικές ή αποθετικές ζημιές. Αν ανοιχτεί προϊόν ή αποσυρμολογηθεί η προϊόντα εξαρτήματά της, η εγγύηση ακυρώνεται. Οι αξιώσεις κάλυψης από την εγγύηση πρέπει να υποστηρίζονται από απόδειξη αγοράς και να επιστρέφονται με πληρωμένα τα μεταφορικά στην Salter (ή στους κατά τόπους αντιπροσώπους της Salter, αν βρίσκατε εκτός του Η.Β.). Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να γίνεται με προσοχή, ώστε να μην υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά του. Η παρούσα υποχρέωση είναι πρόσθετη στα νομοθετημένα δικαιώματα ενός καταναλωτή και δεν επηρεάζει κατά κανένα τρόπο αυτά τα δικαιώματα. Για πωλήσεις και σέρβις στο Η.Β., επικοινωνήστε με την HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, Η.Β. Αρ. τηλεφώνου γραμμής υποστήριξης: (01732) 360783. Εκτός του Η.Β., επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Salter.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ: Тонкий конец зонда измерят текущую температуру.

1. Перед использованием термометра убедитесь, что мясо полностью оттаяло по всему объему.
2. Осторожно введите конец зонда в центр (наиболее толстую часть) куска мяса или другой пищи, избегая его соприкосновения с костями, жиром или хрящами.

ВВЕДИТЕ ЗОНД В МЯСО НА ГЛУБИНУ НЕ МЕНЕЕ 4 см.

3. Поместите мясо в духовку. Когда термометр достигнет требуемой температуры, выньте мясо из духовки. **ТЕРМОМЕТР МОЖЕТ БЫТЬ ГОРЯЧИМ – НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НЕМУ ГОЛЫМИ РУКАМИ!**

ТАБЛИЦЫ ТЕМПЕРАТУР В справочной таблице температур, приведенной в начале этой брошюры, перечислены значения температуры мяса, рекомендованные USDA*. Чрезвычайно важно использовать свежие ингредиенты и соблюдать правила безопасного приготовления пищи. Производитель не несет ответственности за заболевания, вызванные приемом пищи, приготовленной с использованием данного изделия или таблиц температур.

*USDA – Министерство сельского хозяйства США (United States Department of Agriculture), публикующее наиболее полные рекомендации по методикам приготовления пищи.

ВЫДЕРЖИВАНИЕ МЯСА После достижения мясом или птицей конечной температуры их следует выдержать в течение по меньшей мере 3 минут перед разделкой/подачей. Для получения особо сочного мяса время выдерживания может быть увеличено.

УХОД И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

При использовании термометра всегда надевайте теплозащитную рукавицу. • При температурах свыше 230 °C возможно обесцвечивание обозначений шкалы. • НЕ оставляйте термометр в духовке при температурах свыше 280 °C. • НЕ погружайте термометр в холодную воду после его извлечения из пищи. Охладите термометр при комнатной температуре. • Очистка термометра производится влажной тканью. Для удаления жира и других трудновыводимых пятен с металлических частей можно использовать губку с абразивным покрытием. НЕ мойте термометр в посудомоечной машине и не погружайте его в воду. Термометр НЕ предназначен для использования в микроволновой печи.

ГАРАНТИЯ Это изделие предназначено только для бытового использования. Компания Salter обязуется осуществлять бесплатный ремонт или замену устройства или любого его элемента (исключая батареи) в течение 2 лет с момента покупки при условии, что неисправность возникла из-за производственного дефекта. Настоящая гарантия распространяется на рабочие элементы, влияющие на работоспособность изделия. Гарантия не распространяется на ухудшение внешнего вида вследствие естественного износа или на повреждения в результате неправильного использования. Компания Salter не несет ответственности за какой бы то ни было побочный, косвенный или вызванный особыми обстоятельствами ущерб. При самостоятельном вскрытии прибора гарантия аннулируется. Покупатель обязан предоставить доказательства приобретения данного устройства и обеспечить его доставку в компанию Salter (или местному агенту, если покупка была произведена за пределами Великобритании). При упаковке изделия следует обеспечить его защиту от повреждений при транспортировке. Это обязательство является дополнением к законным правам потребителя и никоим образом не затрагивает эти права. По вопросам продаж и обслуживания в Великобритании обращайтесь по адресу: HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK. Телефон горячей линии: (01732) 360783. За пределами Великобритании обращайтесь к местному распространителю.



KORZYSTANIE Z PRODUKTU: Cienka końcówka sondy mierzy bieżącą temperaturę.

1. Przed użyciem termometru do mięsa sprawdzić, czy porcja mięsa jest całkowicie rozmrożona również w środku.
2. Delikatnie wsunąć końcówkę sondy do środka (w najgrubsze miejsce) partii mięsa/żywności, tak aby nie dotykała kości, tłuszczu ani chrząstki. **WSUŃ SONDĘ NA GŁĘBOKOŚĆ MIN. 4 CM WEWNĄTRZ MIĘSA.**
3. Włożyć mięso do piekarnika. Kiedy termometr wskaże pożądaną temperaturę, wyjąć mięso z piekarnika. **TERMOMETR JEST GORĄCY – NIE DOTYKAĆ GOŁYMI RĘKOMI!**

TABELA TEMPERATUR W całach informacyjnych tabela temperatur umieszczona na początku niniejszej instrukcji przedstawia zalecenia dotyczące temperatury mięsa wg USDA*. Stosowanie świeżych składników oraz bezpieczne obchodzenie się z żywnością mają bardzo duże znaczenie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za zatrucia pokarmowe, które mogły zostać spowodowane przez żywność przygotowaną z użyciem tego produktu lub tabel temperatur.

* USDA = United States Department of Agriculture (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych), publikuje najbardziej szczegółowe zalecenia.

ODPOCZYWANIE MIĘSA Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa/drobieu, warto pozostawić je na minimum 3 minuty przed pocięciem lub podaniem. Wyjątkowo soczyste kawałki mięsa mogą odpoczywać dłużej.

KONSERWACJA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI • UWAGA – GORĄCE POWIERZCHNIE!

Zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice podczas pracy z termometrem.

- W temperaturach przekraczających 230°C druk na pokrętle może się zacząć odbarwiać.
- **NIE WOLNO** pozostawić w piekarniku, kiedy temperatura przekracza 280°C.
- **NIE WOLNO** zanurzać termometru w zimnej wodzie po wyjęciu z żywności. Zaczekać, aż termometr ostygnie w temperaturze pokojowej.
- Wyczyścić wilgotną ściereczką. Tłuszcz i inne trudne do usunięcia ślady na metalowych częściach można wyczyścić gąbką do mycia naczyń. **NIE WOLNO** myć w zmywarce ani zanurzać w wodzie. Termometr **NIE** nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.

GWARANCJA Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Salter nieodpłatnie naprawi lub wymieni produkt lub dowolną jego część (z wyjątkiem baterii), jeżeli w ciągu 2 lat od dnia zakupu przestanie on działać prawidłowo z powodu wad wykonawczych lub materiałowych. Gwarancja obejmuje części robocze, które wpływają na prawidłowe działanie produktu. Nie obejmuje ona pogorszenia się stanu wizualnego produktu wskutek normalnego jego użytkowania ani też uszkodzeń wynikłych z przypadkowego działania lub nieprawidłowego wykorzystania. Firma Salter nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne, wynikowe czy szczególne. Otwarcie lub zdemontowanie produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Roszczenia gwarancyjne muszą być poparte dowodem zakupu. Produkt należy przesać (na koszt użytkownika) na adres Salter lub lokalnego przedstawiciela firmy poza Wielką Brytanią. Należy zachować ostrożność podczas pakowania produktu, aby nie uległ uszkodzeniu podczas transportu. Niniejsza gwarancja stanowi uzupełnienie statutowych praw konsumenta i w żaden sposób nie ogranicza tych praw. W sprawach dotyczących sprzedaży i serwisu w Wielkiej Brytanii należy kontaktować się z HoMedics Group Ltd, HoMedics House, Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, wielka Brytania. Infolinia: (01732) 360783. Poza Wielką Brytanią należy kontaktować się z lokalnym przedstawicielem Salter.



POUŻITIE VÝROBKU: Tenký hrot sondy meria aktuálnu teplotu.

1. Pred použitím teplomera na mäso sa presvedčte, či je mäso úplne rozmrazené až dovnútra.
2. Hrot sondy jemne zasunite do stredu (najhrubšej časti) mäsa/jedla. Dbajte však, aby nebol v kontakte s kosťou, tukom alebo chrupavkou. **SONDU ZASUNTE ASPŇN 4 cm HLBOKO DO MÄSA.**
3. Mäso vložte do rúry. Keď teplomer dosiahne požadovanú teplotu, mäso vyberte z rúry. **TEPLOMER JE HORÚCI – NEDOTÝKAJTE SA HO HOLÝMI RUKAMI!**

TABUĽKY TEPLÔT Na prednej strane tejto brožúrky je uvedená tabuľka teplôt s odporúčanými hodnotami pre prípravu mäsa podľa USDA*. Veľmi dôležité je používanie čerstvých potravín a bezpečný spôsob ich spracovania. Výrobca teplomera nenesie žiadnu zodpovednosť za ochorenia spôsobené potravinami, ktoré by mohlo spôsobiť jedlo pripravené s použitím teplomera alebo na základe uvedených tabuliek.

* USDA = Ministerstvo poľnohospodárstva USA, v súčasnosti zverejňuje najpodrobnejšie odporúčania.

OPEKANIE MÄSA Keď mäso dosiahne konečnú teplotu, nechajte ho minimálne 3 minúty opekať a až potom ho naporcujte a podávajte. Ak chcete naozaj šťavnaté mäso, môžete ho opekať dlhšie.

STAROSTLIVOSŤ A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA • POZOR NA HORÚCI POVRCH! Pri manipulácii s teplomerom vždy používajte rukavice odolné voči vysokým teplotám.

- Pri teplotách nad 230 °C sa farba čísel na stupnici môže začať meniť.
- **NENECHÁVAJTE** v rúre pri teplotách nad 280 °C.
- Po vytiahnutí teplomera z jedla ho **NENAMOČTE** do studenej vody. Počkajte, pokiaľ sa teplomer neochladí na izbovú teplotu.
- Vyčistite ho vlhkou handričkou. Tuk a iné nepoddajné škvrny môžete odstrániť hubkou na umývanie riadu. **NEUMÝVAJTE** v umývačke riadu, ani ho neponorte do vody. Teplomer **NIE JE VHDNÝ** na použitie v mikrovlnnej rúre.

ZÁRUKA Tento výrobok je určený iba na domáce použitie. Spoločnosť Salter opraví alebo vymení výrobok alebo jeho časť (okrem batérií) bezplatne v priebehu 2 rokov odo dňa jeho zakúpenia ak sa preukáže, že výrobok je nefunkčný v dôsledku chyby pri jeho výrobe alebo chyba na materiáloch. Táto záruka pokrýva funkčné časti, ktoré majú vplyv na použiteľnosť váhy. Nepokrýva povrchové poškodenia výrobku spôsobené opotrebovaním, prípadne poškodenie spôsobené náhodne alebo pri nevhodnom použití. Otvorením alebo rozobratím váhy alebo jej častí sa zruší platnosť záruky. Uplatnenie nárokov krytých zárukou musí byť podložené dokladom o kúpe výrobku a bude doručené a vyplatené spoločnosťou Salter alebo miestnym autorizovaným zástupcom spoločnosti Salter (ak je to v rámci Veľkej Británie). Výrobok dobre zabaľte, aby sa pri prevoze nepoškodil. Tento záväzok dopĺňa zákonné práva spotrebiteľa a žiadnym spôsobom ich neporušuje. Kontakt na servisné služby: DSI Slovakia S.R.O., Južná trieda 117, 04001 Košice, Slovensko. Tel. +421 556 118 112 e-mail homedics@dsi.sk.

SALTER

HoMedics Group Ltd

Homedics House, Somerhill Business Park
Five Oak Green Road, Tonbridge,
Kent TN11 0GP
www.salterhousewares.co.uk

IB-512-0115-01