

SALTER

MEAT THERMOMETER

Instructions and Guarantee



Register your product today at
www.salterhousewares.co.uk/product-registration

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

GB 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 CAUTIONS • 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. Always remove from oven when using self-cleaning cycle.

15 YEAR GUARANTEE (UK & Ireland) FKA Brands Ltd guarantees this product from defect in material and workmanship for a period of 15 years from the date of purchase, except as noted below. This FKA Brands Ltd product guarantee does not cover damage caused by misuse or abuse; accident; the attachment of any unauthorised accessory; alteration to the product; or any other conditions whatsoever that are beyond the control of FKA Brands Ltd. This guarantee is effective only if the product is purchased and operated in the UK / EU. A product that requires modification or adaptation to enable it to operate in any country other than the country for which it was designed, manufactured, approved and / or authorised, or repair of products damaged by these modifications is not covered under this guarantee. FKA Brands Ltd shall not be responsible for any type of incidental, consequential or special damages.

To obtain guarantee service on your product, return the product post-paid to your local service centre along with your dated sales receipt (as proof of purchase). Upon receipt, FKA Brands Ltd will repair or replace, as appropriate, your product and return it to you, post-paid. Guarantee is solely through Salter Service Centre. Service of this product by anyone other than the Salter Service Centre voids the guarantee.

This guarantee does not affect your statutory rights. For your local Salter Service Centre, go to www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

15 YEAR LIMITED WARRANTY (Australia & New Zealand)

We or us means HoMedics Australia Pty Ltd ACN 31 103 985 717 and our contact details are set out at the end of this warranty;

You means the purchaser or the original end-user of the Goods. You may be a domestic user or a professional user;

Supplier means the authorised distributor or retailer of the Goods that sold you the Goods in Australia and New Zealand; and

Goods means the product or equipment which was accompanied by this warranty and purchased in Australia and New Zealand.

For Australia:

Our Goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled, subject to the provisions of the Australian Consumer Law, to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled, subject to the provisions of the Australian Consumer Law, to have the Goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. This is not a complete statement of your legal rights as a consumer.

For New Zealand:

Our Goods come with guarantees that cannot be excluded under the Consumer Guarantees Act 1993. This guarantee applies in addition to the conditions and guarantees implied by that legislation.

The Warranty:

HoMedics sells its products with the intent that they are free of defects in manufacture and workmanship under normal use and service. In the unlikely event that your HoMedics product proves to be faulty within 15 years from the date of purchase due to workmanship or materials only, we will replace it at our own expense, subject to the terms and conditions of this guarantee. The warranty period is limited to 3 months from the date of purchase for products used commercially/professionally.

Terms and Conditions:

In addition to the rights and remedies that you have under the Australian Consumer Law, Consumer Guarantees Act of New Zealand or any other applicable law and without excluding such rights and remedies warranty against defects:

1. The Goods are designed to withstand the rigors of normal household use and are manufactured to the highest standards using the highest quality components. Whilst unlikely, if, during the first 15 Years (3 months commercial use) from their date of purchase from the Supplier (Warranty Period), the Goods prove defective by reason of improper workmanship or materials and none of your statutory rights or remedies apply, we will replace the Goods, subject to the terms and conditions of this warranty.
2. We do not have to replace the Goods under this Additional Warranty if the Goods have been damaged due to misuse or abuse, accident, the attachment of any unauthorised accessory, alteration to the product, improper installation, unauthorised repairs or modifications, improper use of electrical/power supply, loss of power, malfunction of damage of an operating part from failure to provide manufacturer's recommended maintenance, transportation damage, theft, neglect, vandalism, environmental conditions

or any other conditions whatsoever that are beyond the control of HoMedics.

3. This Warranty does not extend to the purchase of used, repaired or second-hand products or to products not imported or supplied by HoMedics Australia Pty Ltd, including but not limited to those sold on offshore internet auction sites.
4. This Warranty extends only to consumers and does not extend to Suppliers.
5. Even when we do not have to replace the Goods, we may decide to do so anyway. In some cases, we may decide to substitute the Goods with a similar alternative product of our choosing. All such decisions are at our absolute discretion.
6. All such replaced or substituted Goods continue to receive the benefit of this Additional Warranty for the time remaining on the original Warranty Period (or three months, whichever is the longest).
7. This Additional Warranty does not cover items damaged by normal wear and tear including but not limited to chips, scratches, abrasions, discolouration and other minor defects, where the damage has negligible effect on the operation or performance of the Goods.
8. This Additional Warranty is limited to replacement or substitution only. As far as the law permits, we will not be liable for any loss or damage caused to property or persons arising from any cause whatsoever and shall have no liability or any incidental, consequential or special damages.
9. This warranty is only valid and enforceable in Australia and New Zealand.

Making a Claim:

In order to claim under this Warranty you must return the Goods to the Supplier (place of purchase) for replacement. If this is not possible, please contact our customer service department at the address below.

- All returned Goods must be accompanied by satisfactory proof of purchase which clearly indicates the name and address of the Supplier, the date and place of purchase and identifies product. It is best to provide an original, legible and unmodified receipt of sales invoice.
- You must bear any expense for return of the Goods or otherwise associated with making your claim under this Additional Warranty.
- This Additional Warranty does not cover items damaged by normal wear and tear including but not limited to chips, scratches, abrasions, discolouration and other minor defects, where the damage has negligible effect on the operation or performance of the Goods.

Contact:

HoMedics Australia Pty Ltd, 14 Kingsley Close, Rowville, VIC 3178 | (03) 8756 6500
Phoenix Distribution NZ Ltd, Unit 1/9 Orbit Drive, Albany, Auckland, New Zealand
0632 (09) 475 0007

F

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/volaile 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 PRÉCAUTIONS • 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 récurer. 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. Toujours l'enlever du four avant de programmer le cycle d'auto-nettoyage.

GARANTIE 15 ANS FKA Brands Ltd garantit ce produit exempt de vices de matériaux et de fabrication, pendant une période de 15 ans à compter de la date d'achat ; hormis les cas indiqués ci-dessous. Cette garantie FKA Brands Ltd ne couvre pas les dommages causés par toute mauvaise utilisation ou abus, par tout accident, par tout accessoire utilisé sans autorisation, par toute modification apportée au produit, ni par toutes autres circonstances ne pouvant être imputées à FKA Brands Ltd. Cette garantie ne prend effet que dans la mesure où le produit est acheté et utilisé au Royaume-Uni / dans l'UE. Un produit devant faire l'objet de modifications ou de réglages, afin de permettre son fonctionnement dans un pays autre que celui pour lequel il a été conçu, fabriqué, approuvé et / ou autorisé, ou toutes réparations de produits endommagés par ces modifications, ne sont pas couverts par cette garantie. FKA Brands Ltd ne saurait être tenue responsable de tout type de dommages accidentels, consécutifs ou particuliers. Pour bénéficier du service de garantie sur votre produit, veuillez renvoyer le produit par colis affranchi au Service après-vente, accompagné de votre facture datée (preuve d'achat). A réception, FKA Brands Ltd procédera à la réparation ou, le cas échéant, au remplacement de votre produit et vous le réexpédiera, sans frais de port supplémentaires. Seul le Service après-vente Salter est habilité à traiter une demande de garantie. Tout service prodigué pour ce produit par quiconque autre que le Service après-vente Salter entraîne l'annulation de la garantie. Cette garantie n'affecte pas vos droits statutaires. Pour contacter le Service après-vente Salter de votre région, veuillez consulter le site www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

D 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. • NICHT bei Temperaturen über 280° C im Ofen lassen. • 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. Bei Selbstreinigungszyklen immer aus dem Ofen entfernen.

15 JAHRE GARANTIE FKA Brands Ltd. garantiert für einen Zeitraum von 15 Jahren ab Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Material- und Fertigungsfehlern ist. Die

Producto-Garantía de FKA Brands Ltd. cubre los daños causados por un mal uso o abuso, por accidentes, por acoplamiento de accesorios no autorizados, por modificaciones al producto, o cualquier otro condicionante que esté fuera del alcance del control de FKA Brands Ltd. Esta garantía solo entrará en vigor si el producto se ha adquirido y se utiliza en el RU / la UE. La garantía no cubre las modificaciones o adaptaciones que precise el producto para que funcione en otros países distintos de los que va destinado, ha sido fabricado, aprobado y/o autorizado, ni tampoco están cubiertas las reparaciones de daños causados en el producto por estas modificaciones. FKA Brands Ltd no será responsable de incidentes, consecuencias o daños especiales. Si necesita servicio técnico cubierto por la garantía del producto, devuelva el producto franqueado su centro de servicios local, acompañado de su recibo de compra (como justificante). Al recibirlo, FKA Brands Ltd reparará o sustituirá el producto, según proceda, y se lo enviará de vuelta franqueado. La garantía únicamente da derecho a

Producto-Garantía de FKA Brands Ltd. cubre los daños causados por un mal uso o abuso, por accidentes, por acoplamiento de accesorios no autorizados, por modificaciones al producto, o cualquier otro condicionante que esté fuera del alcance del control de FKA Brands Ltd. Esta garantía solo entrará en vigor si el producto se ha adquirido y se utiliza en el RU / la UE. La garantía no cubre las modificaciones o adaptaciones que precise el producto para que funcione en otros países distintos de los que va destinado, ha sido fabricado, aprobado y/o autorizado, ni tampoco están cubiertas las reparaciones de daños causados en el producto por estas modificaciones. FKA Brands Ltd no será responsable de incidentes, consecuencias o daños especiales. Si necesita servicio técnico cubierto por la garantía del producto, devuelva el producto franqueado su centro de servicios local, acompañado de su recibo de compra (como justificante). Al recibirlo, FKA Brands Ltd reparará o sustituirá el producto, según proceda, y se lo enviará de vuelta franqueado. La garantía únicamente da derecho a

ES 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 trincharla/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 seco. 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. Si inicia el programa de limpieza automática del horno, saque primero el termómetro.

15 AÑOS DE GARANTÍA FKA Brands Ltd garantiza que este producto está libre de fallos de fabricación y de mano de obra durante un periodo de 15 años a partir de la fecha de adquisición, salvo las excepciones que se mencionan a continuación. La garantía de este producto FKA Brands Ltd no cubre los daños causados por un mal uso o abuso, por accidentes, por acoplamiento de accesorios no autorizados, por modificaciones al producto, o cualquier otro condicionante que esté fuera del alcance del control de FKA Brands Ltd. Esta garantía solo entrará en vigor si el producto se ha adquirido y se utiliza en el RU / la UE. La garantía no cubre las modificaciones o adaptaciones que precise el producto para que funcione en otros países distintos de los que va destinado, ha sido fabricado, aprobado y/o autorizado, ni tampoco están cubiertas las reparaciones de daños causados en el producto por estas modificaciones. FKA Brands Ltd no será responsable de incidentes, consecuencias o daños especiales. Si necesita servicio técnico cubierto por la garantía del producto, devuelva el producto franqueado su centro de servicios local, acompañado de su recibo de compra (como justificante). Al recibirlo, FKA Brands Ltd reparará o sustituirá el producto, según proceda, y se lo enviará de vuelta franqueado. La garantía únicamente da derecho a

reparaciones en el Centro de Servicios Salter. Reparaciones en cualquier otro servicio técnico distinto de su Centro de Servicios Salter anularán la garantía. Esta garantía no afecta sus derechos legales. Si quiere contactar con su Centro de Servicios Salter visite la página www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

- I 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. Rimuovere sempre dal forno quando si attiva il ciclo autopulente.

GARANZIA DI 15 ANNI FKA Brands Ltd garantisce il presente prodotto da difetti dei materiali e della manodopera per un periodo di 15 anni dalla data di acquisto, fatti salvi i casi riportati qui di seguito. La garanzia di questo prodotto FKA Brands Ltd non copre i danni causati da uso improprio o abusivo, incidenti, collegamento a eventuali accessori non autorizzati, alterazione del prodotto o qualsivoglia altra condizione non imputabile a FKA Brands Ltd. La presente garanzia è valida esclusivamente nel caso in cui il prodotto sia acquistato e utilizzato nel Regno Unito/nell'UE. La presente garanzia non copre i prodotti che richiedono modifiche o adattamenti per consentirne l'uso in Paesi diversi da quello per il quale sono stati progettati, prodotti, approvati e/o autorizzati, né i prodotti sottoposti a riparazioni per danni prodotti da dette modifiche. FKA Brands Ltd declina ogni responsabilità per danni incidentali, consequenziali o speciali. Per ottenere i servizi in garanzia sul prodotto, restituire il prodotto a proprie spese al Centro Servizi locale unitamente alla ricevuta di pagamento completa di data (come prova d'acquisto). Al ricevimento, FKA Brands Ltd provvederà alla riparazione o sostituzione del prodotto in base a necessità e lo rispedirà a spese proprie. La garanzia è esclusivamente valida mediante il Centro Servizi Salter. Gli interventi di manutenzione effettuati da persona diversa dagli addetti al Centro Servizi Salter renderanno nulla la garanzia. La presente garanzia non limita i diritti di cui gode l'utente ai sensi di legge. Per il Centro Servizi Salter locale, visitare il sito www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

- P 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. Retire sempre do forno quando utilizar um ciclo de auto-limpeza.

GARANTIA DE 15 ANOS A FKA Brands Ltd garante este produto de defeito de material e de fabrico por um período de 15 anos a partir da data da compra, exceto como observado abaixo. Esta garantia de produto FKA Brands Ltd não cobre danos causados por uso indevido ou abuso; acidente; o anexo de qualquer acessório não autorizado; alteração do produto; ou quaisquer outras condições que estão fora do controlo da FKA Brands Ltd. Esta garantia só será efetiva se o produto for adquirido e operado no Reino Unido/UE. Um produto que necessite de modificação ou adaptação para que possa funcionar em qualquer país para além do país para o qual foi desenvolvido, fabricado, aprovado e/ou autorizado, ou a reparação de produtos danificados por estas modificações não se enquadram no âmbito desta garantia. A FKA Brands Ltd não será responsável por qualquer tipo de danos acidentais, consequentes ou especiais. Para obter serviço de garantia no seu produto, devolva o produto pós-pago ao centro de serviço, juntamente com seu recibo datado (como prova de compra). Após a receção, a FKA Brands Ltd reparará ou substituirá, conforme apropriado, o seu produto e devolvê-lo-á a si, pós-pago. A garantia só é válida no Centro de Serviço Salter. A assistência deste produto por qualquer pessoa que não seja o Centro de Serviço Salter anula a garantia. Esta garantia não afeta os seus direitos conferidos por lei. Para ver o seu Centro de Serviço Salter local, acesse a www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

- N BRUK AV PRODUKTET:** Den tynne spissen av proben måler aktuell temperatur.
1. Forsikre at kjøttet er fullstendig tint i midten før du bruker kjøttermometeret.
 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 kjøtttemperaturerne 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 rengjøringsvamp. DU SKAL IKKE vaske det i en

oppvaskmaskin eller senke det i vann. Termometeret skal IKKE brukes i mikrobølgeovn. Fjern alltid fra ovnen før du setter i gang selvrensjingssyklusen.

15 ÅRS GARANTI FKA Brands Ltd garanterer at dette produktet ikke er har materielle defekter eller produksjonsfeil i en periode på 15 år fra kjøpsdato, utenom i tilfeller beskrevet nedenfor. Denne produktgarantien fra FKA Brands Ltd dekker ikke skade forårsaket av feil bruk eller misbruk, ulykke, feste av uautorisert tilbehør, endring av produktet, eller alle andre forhold som er utenom FKA Brands Ltds kontroll. Denne garantien er kun gyldig dersom produktet kjøpes og brukes i Storbritannia/EU. Et produkt som krever modifikasjon eller tilpasning for å kunne fungere i andre land enn landet det ble designet for, produsert i, godkjent i og/eller autorisert, eller reparasjon av skadede produkter med disse modifikasjonene er ikke dekket av denne garantien. FKA Brands Ltd er ikke ansvarlig for noe slags tilfeldig skade, følgeskade eller spesielle skader. For å få garantert service på ditt produkt må du returnere produktet med returporto til ditt lokale servicesenter sammen med din daterte salgskvittering (som kjøpebevis). Ved mottak vil FKA reparere eller erstatte, etter eget forgdtdbefinnende, ditt produkt og returnere det til deg frankert. Garantien gjelder kun gjennom Salter Service Centre. Utføring av service på dette produktet av andre enn Salter Service Centre gjør garantien ugyldig. Denne garantien påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter. For å finne ditt lokale Salter Service Centre, se www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

NL GEBRUIK 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 aanbevelen 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. Altijd uit de oven verwijderen als de zelfreinigingsfunctie wordt gebruikt.

15 JAAR GARANTIE FKA Brands Ltd geeft 15 jaar garantie op materiële en fabrieksfouten vanaf de aankoopdatum, met uitzondering van het onderstaande. Deze productgarantie van FKA Brands Ltd is niet van toepassing op beschadigingen veroorzaakt door verkeerd gebruik of misbruik; ongelukken; het bevestigen van niet-toegestane accessoires; wijzigingen aan het product; en andere condities waar FKA Brands Ltd geen controle over heeft. Deze garantie is alleen geldig wanneer het product aangeschaft en gebruikt wordt in het VK / de EU. Een product dat gewijzigd of aangepast moet worden om gebruikt te kunnen worden in een land anders dan het land waarvoor het was ontworpen, geproduceerd, goedgekeurd en/of geautoriseerd, of reparatie van producten die beschadigd zijn door deze wijzigingen, valt niet onder deze garantie. FKA Brands Ltd is niet verantwoordelijk voor eventuele indirecte, speciale of gevolgschade. Om garantieservice voor uw product te krijgen, dient u het product

gefrankeerd naar uw plaatselijke onderhoudscentrum te sturen, samen met de gedateerde kassabon (als bewijs van aankoop). Na ontvangst zal FKA Brands Ltd uw product repareren of vervangen (waar nodig) en deze gefrankeerd aan u retourneren. Garantie geldt enkel bij service door het Salter Service Centre. De garantie komt te vervallen bij service aan dit product door iemand anders dan het Salter Service Centre. Deze garantie laat uw wettelijke rechten onverlet. Uw lokale Salter Service Centre is te vinden op www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

FI 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 lämpötilataulukojen 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.

VAROITOMPITEET •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. El saa pestä astianpesukoneessa eikä saa upottaa veteen. Lämpötilamittaria El saa käyttää mikroaaltouunissa. Ota pois uunista, jos käytät uunin itsepuhdistustoimintoa.

15 VUODEN TAKUU FKA Brands Ltd takaa tämän tuotteen materiaali- ja valmistusvirheet 15 vuoden ajaksi ostopäivämäärästä lähtien lukuunottamatta seuraavassa esitettyä. Tämän FKA Brands Ltd:n tuotteen takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet tuotteen väärästä käytöstä, onnettomuudesta, luvattomien lisälaitteiden käytöstä, tuotteeseen tehdyistä muutoksista tai mistään muista syistä, joita FKA Brands Ltd ei voi hallita. Takuu on voimassa ainoastaan, jos tuote on hankittu ja sitä käytetään Yhdistyneessä kuningaskunnan tai EU:n alueella. Takuu ei kata tuotteeseen tehtyjä muutoksia tai sovituksia jotta se toimisi jossain muussa maassa kuin siinä maassa, jota varten se on suunniteltu, valmistettu ja hyväksytty, eikä korjauksia laitteisiin, jotka ovat vaurioituneet tällaisista muutoksista tai sovituksista johtuen. FKA Brands Ltd ei ole vastuussa mistään satunnaisista, välillisistä tai erityisistä vahingoista. Tuotteen takuukorjauksia varten tuote on toimitettava paikalliseen Salter Service Centreen postimaksu maksettuna ja mukaan on liitettävä päivätty ostokuitti (ostotodistus). Vastaanotettuaan tuotteen FKA Brands Ltd korjaa tai korvaa tuotteen harkintansa mukaisesti ja palauttaa sen postimaksu maksettuna. Takuu on voimassa ainoastaan Salter Service Centren kautta. Tuotteen huoltaminen minkään muun kuin Salter Service Centren kautta johtaa takuun raukeamiseen. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiin. Paikallinen Salter Service Centre löytyy osoitteesta www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

S 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 temperaturl Tabellen på baksidan av denna broschyr rekommenderade kötttemperaturer från USDA*. Använd färsk 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 temperaturltabeller.

* USDA = United States Department of Agriculture (amerikanske jordbrugsdepartementet), publicerer for nuværende de mest detaljerede anbefalede retningslinjer.

LÅT KØTT VILA Når køtt/fågel har nået sin slutlige temperatur, lad det altid vila mindst 3 minutter inden det skæres/serveres. For virkeligt saftigt køtt kan du tænkes låt køttet vila længere.

SKØTSEL 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. Ta alltid ur från ugnen när självrengöringscykeln används.

15 ÅRS GARANTI FKA Brands Ltd garanterer att den här produkten är fri från material- och tillverkningsfel under en period av 15 år från inköpsdatumet, förutom vad som noteras nedan. Denna produktgaranti från FKA Brands Ltd omfattar inte skador orsakade av felaktig användning, vanvård, olycka, anslutning av ej godkända tillbehör, modifieringar av produkten eller andra förutsättningar som ligger utanför FKA Brands Ltd. kontroll. Denna garanti gäller endast om produkten köps och används i Storbritannien eller inom EU. En produkt som kräver modifiering eller anpassning för att kunna fungera i något land annat än det land den var designad för, tillverkad, godkänd och/eller auktoriserad, eller reparation av produkter skadade av dessa modifieringar täcks inte under denna garanti. FKA Brands Ltd. ansvarar inte för någon typ av tillfälliga, indirekta eller speciella skador. För att få garantiservice på din produkt, returnerar du produkten med betalt porto till ditt lokala servicecenter, tillsammans med ditt daterade kvitto (som inköpsbevis). Efter mottagandet, kommer FKA Brands Ltd att reparera eller ersätta, beroende på vad som är lämpligt, din produkt och returnera den till dig, med porto betalt. Garantin är bara tillgängligt via Salter Service Centre. Service av den här produkten av någon annan än Salter Service Centre upphäver garantin. Denna garanti inverkar inte på dina lagliga rättigheter. För ditt lokala Salter Service Centre, gå till www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

DK 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 brus. **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 virkeligt mørkt 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. Fedtrestre eller andre vanskelige pletter kan fjernes fra metaldele med en skursvamp. Termometret må IKKE vaskes i opvaskemaskine eller nedsænkes i vand. Termometret er IKKE velegnet til brug i mikroovn. Skal altid tages ud af ovn i forbindelse med automatisk rengøringscyklus.

15 ÅRS GARANTI FKA Brands Ltd garanterer, at dette produkt ikke indeholder fejl, hvad angår materialer eller håndværksmæssig kvalitet i en periode på 15 år fra købsdatoen, dog med de undtagelser, der er anført nedenfor. Denne produktgaranti fra FKA Brands Ltd.

dækker ikke skade forårsaget af forkert brug eller misbrug; ulykke; tilføjelse af et eventuelt uautoriseret tilbehør; ændring af produktet; eller et hvilket som helst andet forhold, som ligger uden for FKA Brands Ltd.'s kontrol. Nærværende garanti gælder kun, hvis produktet er købt og benyttes i Storbritannien / EU. Et produkt, der kræver ændring eller tilpasning for at gøre det i stand til at fungere i et andet land end det land, for hvilket det er konstrueret, fremstillet, godkendt og/eller autoriseret, eller reparation af produkter beskadiget af disse modifikationer, dækkes ikke af garantien. FKA Brands Ltd. er ikke ansvarlig for nogen form for tilfældige, specielle eller følgeskader. For at opnå service på dit produkt iht. garantien skal du returnere produktet franko til dit lokale servicecenter sammen med dateret kvittering for dit køb (som købsbevis). FKA Brands Ltd. vil efter modtagelse enten reparere eller udskifte dit produkt og returnere det til dig franko. Garantien gælder kun, når service udføres af Salter Service Centre. Udførelse af service på dette produkt af andre end Salter Service Centre. ugyldiggør garantien. Denne garanti påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder. Find dit lokale Salter Service Centre på www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

HU 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 HÚSBA 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 Útmutásként 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 vállal felelősséget olyan élelmiszerek elfogyasztásából eredő megbetegedések miatt, amelyeket ennek a terméknek vagy a hőmérséklet-táblázatoknak a használatával készítettek el.

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

HÚSOK PIHENTETÉSE Miatán a hús elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelése/tálalása 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 zsírt és más makacs szennyeződésekkel súrolószivaccsal is eltávolíthatja a fémrészekről. NE mossa mosogatógépben és ne merítse vízbe. A hőmérő mikrohullámú sütőben NEM használható. A sütő öntisztító funkciójának használatakor a hőmérőt mindig vegye ki a sütőből.

15 ÉV GARANCIA Az FKA Brands Ltd a termék vásárlásától számítotól 15 évig garatálja annak anyag- és megmunkálásihibáktól való mentességét az alább felsorolt esetek kivételével. Az FKA Brands Ltd termékgaranciája nem vonatkozik a helytelen használat és a nem megfelelő kezelés által okozott károkra; a balesetekre; a nem hivatalos kiegészítők csatlakoztatására; a termék módosítására; valamint semmilyen más olyan körülményre, amely kívül esik az FKA Brands Ltd hatáskörén. A garancia csak akkor érvényes, ha a terméket az Egyesült Királyságban vagy az Európai Unióban vásárolták és üzemeltetik. A garancia nem vonatkozik olyan termékekre, amelyeket módosítani vagy adaptálni kell ahhoz, hogy más országban is működjenek, mint amelyikhez tervezték, gyártották, jóváhagyták és/vagy engedélyezték, valamint nem vonatkozik olyan termékek javítására sem, amelyek ilyen jellegű módosítás miatt károsodtak. Az FKA Brands Ltd nem vállal felelősséget az eseti, következményes vagy különleges okból bekövetkező károkért. Amennyiben a termék garanciális szervizelésére van szükség, a terméket a dátumot tartalmazó nyugtával (a vásárlás bizonyítékaként) együtt küldje vissza bérmentesítve a helyi szervizközpontba. Az átvételt követően az FKA Brands Ltd megjavítja vagy kicseréli a terméket, és bérmentesítve visszaküldi Önnek. A garancia kizárólag a Salter Szervizközponton keresztül érvényesíthető. Ha a terméket nem a Salter Szervizközponttal szervizelteti, a garancia érvényét veszti. Ez a garancia nem befolyásolja az Ön jogszabály által biztosított jogait.

A helyi Salter Szervizközpontot a www.salterhousewares.co.uk/servicecentres weboldalon keresheti meg

CZ 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. **VPÍCHNĚTE SONDU MINIMÁLNĚ 4 cm DO MASA.**
3. Vložte maso do trouby. Když teploměr dosáhne požadovanou teplotu, vyjměte maso z trouby. **TEPLOMĚR BUDE ZAHŘÁTÝ – 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 kýžené 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. • NEPONOŘUJTE 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 drátěnkou. NEMYJTE v myčce ani neponořujte do vody. Teploměr NENÍ určen k použití v mikrovlnné troubě. Při používání samočisticího cyklu vždy vyjměte z trouby.

15LETÁ ZÁRUKA FKA Brands Ltd zaručuje, že tento produkt nemá žádné vady materiálu ani zpracování, a to po dobu 15 let od data nákupu, kromě výjimek uvedených níže. Záruka na produkt společnosti FKA Brands Ltd nezahrnuje záruku na škody způsobené nesprávným používáním nebo zneužíváním, v důsledku nehody, připojením neschváleného příslušenství, úpravou produktu nebo v důsledku jakýchkoli jiných podmínek, které společnost FKA Brands Ltd není schopna ovlivnit. Tato záruka platí, pouze pokud je produkt zakoupen a používán ve Velké Británii / Evropské unii. Tato záruka se nevztahuje na produkty, které vyžadují úpravu nebo přizpůsobení, aby bylo možné je používat v zemi jiné, než pro kterou byly určeny, vyrobeny, schváleny nebo povoleny, ani na opravy produktů poškozených takovými úpravami. Společnost FKA Brands Ltd není odpovědná za žádné náhodné, následné ani zvláštní škody. Chcete-li u svého produktu využít záručního servisu, odešlete jej poštou místnímu servisnímu středisku a přiložte k němu stvrzenku s uvedeným datem (jako doklad o koupi). Společnost FKA Brands Ltd váš produkt opraví nebo vymění (podle potřeby) a odešle vám jej zpět poštou. Záruka platí pouze při využití servisního střediska společnosti Salter. Provede-li servis tohoto produktu jiná osoba, než servisní středisko společnosti Salter, tato záruka pozbývá platnost. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva. Nejbližší servisní středisko společnosti Salter najdete na webu www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

TR ÜRÜN KULLANIMI: Ölçüm çubuğunun ince ucu mevcut sıcaklığı ölçer.

1. Et termometresini kullanmadan önce etin buzunun tamamen çözüldüğünden emin olun.
2. Ölçüm çubuğunun ucunu hafifçe etin/yemeğin ortasına (en kalın kısmına) doğru yavaşça sokun, ancak kemik, yağ ya da kıkırdakla temas etmemesini sağlayın. **ÖLÇÜM UCUNU ETİN İÇİNE DOĞRU EN AZ 4 cm KADAR SOKUN.**
3. Eti fırına yerleştirin. Termometre istenilen sıcaklığa eriştiğinde, eti fırından çıkarı **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 kullanırken daima ısıya

dayanklı 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 süngeriyile çıkartılabilir. Bulaşık makinesinde YIKAMAYIN ya da suya BATIRMAYIN. Termometre mikrodalga fırında kullanıma uygun DEĞİLDİR. Kendi kendini temizleme döngüsü özelliğini kullanırken her zaman fırından çıkartın.

15 YIL GARANTİ FKA Brands Ltd şirketi, bu ürünün malzeme ve işçiliğindeki kusurlara karşı, satın alma tarihinden itibaren 15 yıl boyunca garanti hizmeti sunar. Bu FKA Brands Ltd ürün garantisini yanlış kullanım veya amacı dışında kullanım, kaza, onaysız herhangi bir aksesuarın takılması, ürünün değiştirilmesi veya FKA Brands Ltd şirketinin kontrolü dışındaki diğer başka koşullardan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Bu garanti, ürünün sadece İngiltere / Avrupa Birliği sınırları içinde satın alınması ve çalıştırılması durumunda geçerlidir. Tasarlanmış, üretilmiş, onaylanmış ve/veya yetkilendirilmiş olduğu ülke dışındaki herhangi bir ülkede çalıştırılabilmesi için değişiklik veya uyarılma gerektiren bir ürünün veya bu değişikliklerden dolayı hasar görmüş ürünlerin onarılması bu garantinin kapsamına dahil değildir. FKA Brands Ltd her türlü tesadüfi, dolaylı ya da özel hasardan sorumlu tutulamaz. Ürünümlerle ilgili garanti hizmeti alabilmek için lütfen (satın alma delili olarak) üzerinde tarih bulunan satış fişinizle birlikte, posta ücreti ödenmiş şekilde ürünü size en yakın servis merkezine ulaştırın. Ürünü teslim aldıktan sonra, FKA Brands Ltd ürünümlerinizin uygunluğuna göre onaracak ya da değiştirecek ve size posta ücreti ödenmiş olarak geri gönderecektir. Garanti hizmeti sadece Salter Servis Merkezi üzerinden sağlanmaktadır. Salter Servis Merkezi dışında başka herhangi birinin bu ürüne servis bakımı yapması bu garantiyi geçersiz kılar. Bu garanti kanuni haklarınızı etkilemez. Yerel Salter Servis Merkeziniz hakkında bilgi için ziyaret etmeniz gereken adres www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

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

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος, βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξεπαγώσει 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 ΑΓΙΖΕΤΕ 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 σερβίρετε. Για πραγματικά ζουμερό κρέας, ίσως θέλετε να το αφήσετε να ξεκουραστεί περισσότερο χρόνο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ - 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 κατσαρόλες. ΜΗΝ το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων και μην το βυθίζετε σε νερό. Το θερμόμετρο ΔΕΝ είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Να το αφαιρείτε πάντα από τον φούρνο, όταν χρησιμοποιείτε τον κύκλο αυτο-καθαρισμού.

ΕΓΓΥΗΣΗ 15 ΕΤΩΝ Η FKA Brands Ltd εγγυάται αυτό το προϊόν για ελαττώματα υλικών και εργασίας για περίοδο 15 ετών από την ημερομηνία αγοράς, με εξαίρεση τα όσα σημειώνονται παρακάτω. Αυτή η εγγύηση προϊόντος της FKA Brands Ltd δεν καλύπτει ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση ή σε εσφαλμένη χρήση, σε ατύχημα, στη σύνδεση οποιοδήποτε μη εξουσιοδοτημένου εξαρτήματος, σε τροποποίηση του προϊόντος ή σε οποιαδήποτε άλλη

сυνθήκη βρίσκεται εκτός του ελέγχου της FKA Brands Ltd. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον το προϊόν έχει αγοραστεί και χρησιμοποιείται εντός του Η.Β. / της Ε.Ε. Ένα προϊόν το οποίο απαιτεί τροποποίηση ή προσαρμογή για να μπορέσει να λειτουργήσει σε οποιοδήποτε άλλη χώρα από αυτήν για την οποία σχεδιάστηκε, κατασκευάστηκε, εγκρίθηκε ή / και διαθέτει εξουσιοδότηση, ή η επισκευή προϊόντων που υπέστησαν βλάβες εξαιτίας αυτού του είδους τροποποιήσεων δεν καλύπτεται βάσει αυτής της εγγύησης. Η FKA Brands Ltd δεν φέρει ευθύνη κανενός τύπου για περιστασιακές, θετικές ή αποθετικές ζημιές. Για να λάβετε σέρβις βάσει εγγύησης για το προϊόν σας, επιστρέψτε το προϊόν με προπληρωμένα τα ταχυδρομικά τέλη στο πλησιέστερο σε εσάς κέντρο σέρβις μαζί με την απόδειξη αγοράς με εμφανή ημερομηνία (ως αποδεικτικό αγοράς). Αφού παραλάβει τη συσκευή, η FKA Brands Ltd θα την επισκευάσει ή θα την αντικαταστήσει, κατά περίπτωση, και θα σας την επιστρέψει, με προπληρωμένα τα ταχυδρομικά τέλη. Η εγγύηση παρέχεται αποκλειστικά μέσω του κέντρου σέρβις της Salter. Η παροχή σέρβις σε αυτό το προϊόν από οποιοδήποτε άλλο εκτός από το κέντρο σέρβις της Salter ακυρώνει την εγγύηση. Αυτή η εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα σας δικαιώματα. Για το τοπικό σας κέντρο σέρβις της Salter, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

RU

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ: Тонкий конец зонда измеряет 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!**

ΤΑΒΛΙΤΣ ΤΕΜΠΕΡΑΤΥΡ 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. Всегда вынимайте термометр из духовки при включении цикла самоочистки.

ΓΑΡΑΝΤΙΑ: 15 ΛΕΤ Компания ФКА Брендс, Лимитед (FKA Brands, Ltd) гарантирует отсутствие дефектов материалов и качество изготовления продукции на срок 15 лет со дня приобретения, за исключением примечаний ниже. Гарантийные обязательства не распространяются на повреждения, вызванные: неправильным использованием устройства или использованием с нарушением правил; несчастными случаями; подключением аксессуаров неодобренных изготовителем; изменениями, внесенными в изделие; а также всеми иными условиями, которые находятся вне сферы контроля компании FKA Brands, Ltd. Данная гарантия распространяется только на устройства реализованные и используемые на территории Великобритании / ЕС. Настоящая гарантия не распространяется на устройства, в которые были внесены изменения, которые бы позволили пользоваться ими в какой-либо другой стране кроме страны, для которой оно было: изготовлено, произведено, апробировано и/или авторизовано, а также на ремонт поломок изделий, вызванных такими изменениями, повреждениями или модификациями. Компания FKA Brands, Ltd. не несет ответственности за

slучайные, косвенные или намеренные повреждения любых типов. Для того, чтобы получить гарантийное обслуживание, отправьте изделие в сервисный центр, оплатив почтовые расходы, вместе с чеком из магазина с проставленной датой продажи (как доказательство приобретения). После получения поврежденного изделия, компания FKA Brands, Ltd. обязуется отремонтировать или заменить его в зависимости от степени повреждений, после чего возвратит вам изделие, оплатив почтовые расходы. Гарантийное обслуживание должно проводиться исключительно сервисным центром Salter. Обслуживание данного изделия, иными компаниями, кроме Salter, автоматически прекращает срок действия гарантии. Данная гарантия ни в какой мере не ущемляет Ваши законные права. Адрес и контактные данные ближайшего сервисного центра Salter, Вы можете получить перейдя по ссылке www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

- PL 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 calach informacyjnej tabeli 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. Wyjąć z piekarnika przed każdym cyklem samoczyszczenia.

15 LAT GWARANCJI FKA Brands Ltd gwarantuje, że ten produkt będzie pozbawiony defektów wynikających z wad materiału i wykonania przez okres 15 lat od daty zakupu, z wyłączeniem przypadków opisanych poniżej. Niniejsza gwarancja na produkty FKA Brands Ltd nie obejmuje uszkodzenia spowodowanego przez niewłaściwe lub niezgodne z przeznaczeniem używanie, wypadki, podłączenie niezatwierdzonego akcesorium, modyfikację produktu lub jakiegokolwiek inne warunki pozostające poza kontrolą FKA Brands Ltd. Niniejsza gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów zakupionych i używanych w Wielkiej Brytanii / UE. Produkt wymagający modyfikacji lub adaptacji w celu umożliwienia jego działania w jakimkolwiek kraju innym niż kraj, dla którego został zaprojektowany, wyprodukowany, zatwierdzony i/lub autoryzowany, ani naprawa produktów uszkodzonych w wyniku tych modyfikacji nie są objęte niniejszą gwarancją. Firma FKA Brands Ltd nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne, wynikowe czy szczególne. Aby skorzystać z naprawy gwarancyjnej, należy zwrócić produkt, opłacając dostawę do lokalnego centrum naprawy wraz z paragonem z datą (jako dowodem zakupu). Po otrzymaniu produktu FKA Brands Ltd naprawi go lub wymieni, odpowiednio do przypadku, i zwróci, opłacając dostawę. Naprawy gwarancyjne muszą być dokonywane wyłącznie przez centrum naprawy Salter. Naprawianie tego produktu przez jakiegokolwiek inny podmiot poza centrum naprawy Salter powoduje unieważnienie gwarancji. Niniejsza gwarancja nie narusza Państwa uprawnień ustawowych. Lokalne centrum naprawy Salter można znaleźć na stronie internetowej

www.salterhousewares.co.uk/servicecentres

SK POUŽITIE 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 zasuňte do stredu (najhrubšej časti) mäsa/jedla. Dbajte však, aby nebol v kontakte s kosťou, tukom alebo chrupavkou. **SONDU ZASUŇTE ASPOŇ 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 škvryny môžete odstrániť hubkou na umývanie riadu. NEUMÝVAJTE v umývačke riadu, ani ho neponorte do vody. Teplomer NIE JE VHODNÝ na použitie v mikrovlnnej rúre. Ak rúru zapnete na samočistiaci cyklus, teplomer vždy vytiahnite.

15-ROČNÁ ZÁRUKA Spoločnosť FKA Brands Ltd poskytuje na tento výrobok záruku za chyby materiálu a spracovania po dobu 15 rokov od dátumu zakúpenia, okrem nižšie uvedených výnimiek. Záruka spoločnosti FKA Brands Ltd na tento výrobok sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym použitím či zneužitím výrobku, nehodou, pripojením neschváleného príslušenstva, pozmenením výrobku alebo akýmikoľvek inými okolnosťami, na ktoré spoločnosť HoMedics nemá vplyv. Táto záruka platí len vtedy, ak bol výrobok kúpený a používaný v Spojenom kráľovstve alebo v EÚ. Táto záruka sa netýka výrobku, ktorý vyžaduje úpravy alebo prispôbenie na účely uvedenia do prevádzky v inej krajine, ako je krajina, pre ktorú bol navrhnutý, vyrobený, schválený alebo autorizovaný, ani na opravy výrobkov poškodených uvedenými úpravami. Spoločnosť FKA Brands Ltd nezodpovedá za žiadne náhodné, následné alebo osobitné škody. Ak potrebujete záručný servis výrobku, vráťte ho bez zaplataenia poštovného spolu s potvrdením o nákupe s dátumom nákupu do miestneho servisného strediska. Po prevzatí výrobku ho spoločnosť FKA Brands Ltd podľa okolností buď opraví, alebo vymení a doručí vám ho s bezplatným poštovným. Záruku možno uplatniť iba prostredníctvom servisného strediska spoločnosti Salter. Vykonanie servisnej opravy tohto výrobku iným subjektom ako servisným strediskom Salter bude mať za následok neplatnosť záruky. Táto záruka neovplyvňuje vaše zákonné práva. Lokálne servisné stredisko Salter nájdete na stránke www.salterhousewares.co.uk/servicecentres



FKA Brands Ltd

Somerhill Business Park, Five Oak Green Road, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK
Customer Support: +44(0) 1732 360783
support@salterhousewares.co.uk

HoMedics Australia Pty Ltd, 14 Kingsley Close, Rowville, VIC 3178, Australia
Customer Support: 03-8756-6500
cservice@homedics.com.au