

SALTER®

SINCE 1760

Meat Thermometer

Instruction Manual

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and Maintenance

WARNING: HOT SURFACE! Always wear heat-resistant gloves when handling the thermometer.

Do not expose the thermometer to temperatures above 230 °C. Never immerse the thermometer body in water or any other liquid. Do not allow water or any other liquid to splash onto the thermometer body. Never immerse the thermometer in water to cool it down. Always allow the thermometer to cool at room temperature.

To clean the thermometer, wipe the exterior with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Grease or stubborn marks can be removed from the

metal parts of the thermometer using a scouring pad.

The thermometer is not dishwasher safe.

The thermometer is not suitable for use in a microwave oven.

Using the Thermometer

Check that meat is completely thawed before using the thermometer.

It is recommended to sterilise the thermometer probe before each use.

To do this, insert the probe into freshly boiled water for several minutes.

STEP 1: To measure a temperature, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the meat. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of

the reading.

STEP 2: Place the meat into the oven.

STEP 3: Once the meat has reached the desired temperature, remove from the oven and leave to rest for at least 3 minutes.

NOTE: Always clean the thermometer between each use. The tip of the probe measures the current temperature. The probe must be inserted at least 4 cm into the meat.

CAUTION: The thermometer will get very hot during use. Do not touch the thermometer with bare hands.

Do not use the thermometer to lift or turn food items.

Temperature Chart

This temperature chart 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 chart.

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

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

Resting Meats

Once meat/poultry has reached its final temperature, always rest for a minimum of 3 minutes before carving/serving. For succulent meat that is easier to carve, rest for longer.

Specifications

Product code: 512

Temperature range: 50 °C to 100 °C

Divisions: 1 °C

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Entretien et maintenance

AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE ! Portez toujours des gants thermorésistants en manipulant le thermomètre.

N'exposez pas le thermomètre à des températures supérieures à 230 °C. N'immergez pas le thermomètre dans de l'eau ou tout autre liquide.

Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide éclabousser le thermomètre. N'immergez jamais le thermomètre dans de l'eau pour le refroidir.

Laissez toujours le thermomètre refroidir à température ambiante.

Nettoyez le thermomètre avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement. Les résidus de gras ou les traces tenaces peuvent être éliminés des parties en métal du thermomètre avec un tampon à récurer.

Le thermomètre ne passe pas au lave-vaisselle.

Le thermomètre ne passe pas au four à micro-ondes.

Utilisation du thermomètre à viande

Vérifiez que la viande est complètement décongelée avant d'utiliser le thermomètre.

Il est recommandé de stériliser la sonde du thermomètre avant chaque utilisation. Pour ce faire, insérez la sonde dans de l'eau

bouillie pendant plusieurs minutes.

ÉTAPE 1 : Pour mesurer une température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec des os, du gras ou du cartilage car cela affectera la validité de la lecture.

ÉTAPE 2 : Placez la viande dans le four.

ÉTAPE 3 : Une fois que la viande a atteint la température souhaitée, retirez-la du four et laissez-la reposer pendant au moins 3 minutes.

REMARQUE : Nettoyez toujours le thermomètre après chaque utilisation.

La pointe de la sonde mesure la température actuelle. La sonde doit être insérée dans la viande à une profondeur d'au moins 4 cm.

ATTENTION : Le thermomètre chauffe beaucoup pendant l'utilisation. Ne touchez pas le thermomètre à mains nues. N'utilisez pas le thermomètre

pour soulever ou retourner des aliments.

Tableau des températures

Ce tableau des températures indique les recommandations de température de la viande de l'USDA*. 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.

Viande	USDA °C
--------	---------

Bœuf/veau (morceaux entiers)	63
Bœuf haché (hamburgers au bœuf)	72
Autres viandes hachées/saucisses	74
Agneau (morceaux entiers)	63
Porc/jambon (morceaux entiers)	63
Poisson	63
Volaille	74

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 une viande délicieuse et plus facile à découper, laissez-la

reposer plus longtemps.

Caractéristiques

Code produit : 512

Plage de température : 50 °C à 100 °C

Divisions : 1 °C

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Verzorging en onderhoud

WAARSCHUWING: HEET OPPELVAK! Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de thermometer.

Stel de thermometer niet bloot aan temperaturen boven 230 °C.

Dompel de behuizing van de thermometer niet onder in water of een andere vloeistof. Zorg dat water of andere vloeistoffen niet op de behuizing van de thermometer kunnen spatten.

Dompel de thermometer niet onder in water om deze af te koelen. Laat de thermometer altijd afkoelen bij

kamertemperatuur.

Veeg de buitenkant van de thermometer schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen. Vet of hardnekkige vlekken kunnen met een schuursponsje van de metalen onderdelen van de thermometer worden verwijderd.

De thermometer is niet vaatwasmachinebestendig.

De thermometer is niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

De vleesthermometer gebruiken

Controleer of het vlees volledig is ontdooid voordat u de thermometer gebruikt.

Het wordt aanbevolen de sonde van de thermometer elke keer voor gebruik te steriliseren. Doe dit door de sonde enkele minuten in vers gekookt water te plaatsen.

STAP 1: Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het dikste gedeelte van het vlees te steken. Zorg ervoor

dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeen, omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting.

STAP 2: Plaats het vlees in de oven.

STAP 3: Haal het vlees uit de oven als het de gewenste temperatuur heeft bereikt en laat het ten minste 3 minuten rusten.

OPMERKING: Reinig de thermometer altijd na elk gebruik. De punt van de sonde meet de huidige temperatuur. De sonde moet ten minste 4 cm in het vlees worden gestoken.

LET OP: DE THERMOMETER WORDT ERG HEET TIJDENS GEBRUIK. RAAK DE THERMOMETER NIET MET BLOTE HANDEN AAN.

Gebruik de thermometer niet om voedsel op te tillen of om te draaien.

Temperatuurgrafiek

Deze temperatuurgrafiek toont de aanbevelingen van de USDA* voor de temperatuur van vlees. Het is

belangrijk om verse ingrediënten te gebruiken en veilig met voedsel om te gaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor door voedsel overgedragen ziekten die voortkomen uit voedsel dat is bereid met dit product of met hulp van de temperatuurgrafiek.

*USDA = Ministerie van Landbouw van de Verenigde Staten, publiceert momenteel de meest gedetailleerde geadviseerde richtlijnen.

Vlees	USDA ° C
Rund/kalfsvlees (hele stukken)	63
Rundergehakt (rundvleesburgers)	72
Ander gehakt/ worstjes	74
Lamsvlees (hele stukken)	63

Varkensvlees/-ham (hele stukken)	63
Vis	63
Gevogelte	74

Rustend vlees

Wanneer vlees/gevogelte de doeltemperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens 3 minuten laten rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Mals vlees dat gemakkelijker te snijden is moet u langer laten rusten.

Specificaties

Productcode: 512

Temperatuurbereik: 50 °C tot 100 °C

Divisies: 1 °C

DE | Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Pflege und Wartung

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!

Tragen Sie beim Umgang mit dem Thermometer immer hitzebeständige Handschuhe.

Setzen Sie das Thermometer keinen Temperaturen über 230 °C aus. Tauchen Sie das Thermometer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gehäuse des Thermometers spritzen. Tauchen Sie das Thermometer niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Thermometer immer bei Raumtemperatur abkühlen. Wischen Sie zur Reinigung des Thermometers die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Fett oder hartnäckige Flecken können

mit einem Scheuerschwamm von den Metallteilen des Thermometers entfernt werden.

Das Thermometer ist nicht spülmaschinenfest.

Das Thermometer ist nicht für die Verwendung in einer Mikrowelle geeignet.

Verwendung des Fleischthermometers

Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist, bevor Sie das Thermometer verwenden.

Es wird empfohlen, die Temperatursonde vor jedem Gebrauch zu sterilisieren. Stecken Sie dazu die Sonde mehrere Minuten lang in frisch aufgekochtes Wasser ein.

SCHRITT 1: Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des Fleisches ein. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht in Kontakt mit Knochen, Fett oder Knorpel kommt,

da dadurch die Gültigkeit des Ablesewerts beeinträchtigt wird.

SCHRITT 2: Geben Sie das Fleisch in den Ofen.

SCHRITT 3: Nehmen Sie das Fleisch, sobald es die gewünschte Temperatur erreicht hat, aus dem Ofen und lassen Sie es mindestens 3 Minuten ruhen.

HINWEIS: Reinigen Sie das Thermometer vor jedem Gebrauch. Mit der Spitze der Sonde können Sie die aktuelle Temperatur messen. Die Sonde muss mindestens 4 cm tief in das Fleisch eingeführt werden.

ACHTUNG: DAS THERMOMETER WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. BERÜHREN SIE DAS THERMOMETER NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN.

Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Anheben oder Umdrehen der Lebensmittel.

Temperaturtabelle

In dieser Temperaturtabelle finden Sie die Empfehlungen der USDA* bezüglich Fleischtemperatur. Die Verwendung von frischen Zutaten und der sichere 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.

*USDA = United States Department of Agriculture (US-Landwirtschaftsministerium), Veröffentlichung der derzeit detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

Fleisch	USDA ° C
Rindfleisch/Kalbsteak (ganze Fleischstücke)	63

Rinderhackfleisch (Rindfleisch-Burger)	72
Anderes Hackfleisch/ Würstchen	74
Lamm (ganze Fleischstücke)	63
Schweinefleisch/ Schinken (ganze Fleischstücke)	63
Fisch	63
Geflügel	74

Fleisch ruhen lassen

Nachdem Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, sollte es vor dem Servieren/Aufschnneiden immer mindestens 3 Minuten ruhen. Saftiges Fleisch, das sich leichter schneiden lässt, sollten Sie länger ruhen lassen.

Technische Daten

Produktcode: 512

Temperaturbereich: 50 °C bis 100 °C

Divisionen: 1 °C

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Cuidados y mantenimiento

ADVERTENCIA: ¡SUPERFICIE CALIENTE! Póngase guantes resistentes al calor cuando manipule el termómetro.

No exponga el termómetro a temperaturas superiores a 230 °C. Nunca sumerja el termómetro en agua ni en ningún otro líquido. Evite las salpicaduras de agua u otros líquidos en el termómetro. Nunca sumerja el termómetro en agua para enfriarlo. Deje que el termómetro se enfríe a temperatura ambiente. Limpie la parte exterior del termómetro con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente. La grasa o las

manchas difíciles se pueden quitar de las piezas metálicas del termómetro con un estropajo. El termómetro no se puede lavar en el lavavajillas. El termómetro no se puede meter en el microondas.

Uso del termómetro para carne

Asegúrese de que la carne esté completamente descongelada antes de usar el termómetro. Se recomienda esterilizar la sonda del termómetro antes de cada uso. Para ello, introduzca la sonda en agua recién hervida durante varios minutos.

PASO 1: Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa de la carne. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa o algún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.

PASO 2: Coloque la carne en el horno.

PASO 3: Una vez que la carne haya alcanzado la temperatura deseada, sáquela del horno y déjela reposar

durante al menos 3 minutos.

NOTA: Limpie siempre el termómetro entre cada uso. La punta de la sonda mide la temperatura actual. La sonda debe introducirse al menos 4 cm en la carne.

PRECAUCIÓN: EL TERMÓMETRO SE CALENTARÁ MUCHO DURANTE EL USO. NO TOQUE EL TERMÓMETRO CON LAS MANOS DESNUDAS.

Tampoco lo use para coger o dar la vuelta a alimentos.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas indica las recomendaciones de USDA* sobre la temperatura de la carne. 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 de la tabla de temperaturas.

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

Carne	USDA °C
Carne de vacuno/ ternera (cortes enteros)	63
Carne picada (hamburguesas de ternera)	72
Otras carnes picadas o salchichas	74
Cordero (cortes enteros)	63
Cerdo/jamón (cortes enteros)	63
Pescado	63
Aves	74

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 una carne jugosa más fácil de trincar, deje reposar durante más tiempo.

Especificaciones

Código de producto: 512

Rango de temperatura: de 50 °C a 100 °C

Divisiones: 1 °C

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

AVVERTENZA: SUPERFICIE

CALDA! Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il termometro.

Non esporre il termometro a temperature superiori a 230 °C.

Non immergere mai il termometro in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel corpo del termometro.

Non immergere mai il termometro in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre raffreddare il termometro a temperatura ambiente.

Pulire la superficie esterna del termometro con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene. Per rimuovere il grasso o i segni più ostinati dalle parti metalliche del termometro, utilizzare una spugnetta abrasiva.

Il termometro non è lavabile

in lavastoviglie.

Il termometro non è adatto per l'utilizzo in forno a microonde.

Utilizzo del termometro per carni

Controllare che la carne sia completamente scongelata prima di utilizzare il termometro.

Si consiglia di sterilizzare la sonda del termometro prima di ogni utilizzo. A tale scopo, inserire la sonda in acqua appena bollita per alcuni minuti.

FASE 1: per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa della carne. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine poiché ciò compromette la validità della lettura.

FASE 2: mettere la carne nel forno.

FASE 3: quando la carne ha raggiunto la temperatura desiderata, tirarla fuori dal forno e lasciarla a riposo per almeno 3 minuti.

NOTA: pulire sempre il termometro tra un uso e l'altro. La punta della sonda misura la temperatura attuale. La sonda deve essere inserita nella carne per almeno 4 cm.

ATTENZIONE: IL TERMOMETRO SI SURRISCALDA DURANTE L'USO. NON TOCCARE IL TERMOMETRO A MANI NUDE.

Non utilizzare il termometro per sollevare o girare gli alimenti.

Grafico della temperatura

Questo grafico della temperatura mostra le raccomandazioni relative alla temperatura della carne fornite 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 grafico

della temperatura.

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

Carne	USDA ° C
Manzo/vitello (tagli interi)	63
Carne macinata (hamburger di manzo)	72
Altre carni/ salsicce tritate	74
Agnello (tagli interi)	63
Maiale/prosciutto (tagli interi)	63
Pesce	63
Pollame	74

Carni a riposo

Una volta che la carne/pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciarla riposare sempre per almeno 3 minuti prima di tagliarla/servirla. Per una carne succulenta e più facile da tagliare, lasciarla riposare più a lungo.

Specifiche

Codice prodotto: 512

Intervallo di temperatura: da 50 °C a 100 °C

Divisioni: 1 °C

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Konserwacja i utrzymanie

OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA! Należy zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice podczas używania termometru.

Nie wystawiać termometru na działanie temperatury powyżej 230 °C. Nigdy nie zanurzać termometru w wodzie ani innym płynie. Nie wolno dopuścić do wylania wody ani innych płynów na obudowę termometru. Nigdy nie zanurzać termometru w wodzie, aby go schłodzić. Zawsze należy pozwolić termometrowi ostygnąć w temperaturze pokojowej. Wytrzymaj zewnętrzną część termometru za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki i dokładnie osusz. Tłuszcz lub uporczywe ślady można usunąć z metalowych części termometru za szorstkiej gąbki. Nie należy myć w zmywarce do naczyń. Termometr nie jest przeznaczony do użytku w kuchence mikrofalowej.

Korzystanie z termometru do mięsa

Przed użyciem termometru należy sprawdzić, czy mięso jest całkowicie rozmrożone. Zaleca się wysterylizowanie sondy

termometru przed każdym użyciem. W tym celu należy umieścić sondę w świeżo przegotowanej wodzie na kilka minut.

KROK 1: Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części mięsa. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru.

KROK 2: Umieść mięso w piekarniku.

KROK 3: Gdy mięso osiągnie żądaną temperaturę, wyjmij je z piekarnika i odstaw na co najmniej 3 minuty.

UWAGA: Zawsze czyść termometr pomiędzy każdym użyciem. Końcówka sondy mierzy aktualną temperaturę. Sondę należy umieścić w mięsie na głębokość co najmniej 4 cm.

UWAGA: Podczas użytkowania termometr bardzo się nagrzewa. Nie dotykać termometru gołymi rękoma.

Nie używać termometru do podnoszenia lub obracania żywności.

Tabela temperatur

Ta tabela temperatur przedstawia zalecane przez USDA* temperatury mięsa. 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.

Mięso	USDA °C
Wołowina/cielęcina (całe kawałki)	63

Mielona wołowina (burgery wołowe)	72
Inne mięso mielone / kielbaski	74
Jagnięcina (całe kawałki)	63
Wieprzowina/szynka (całe kawałki)	63
Ryba	63
Drób	74

Odpoczywanie mięsa

Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa/drobiu, należy pozostawić je na minimum 3 minuty przed rozkrojeniem lub podaniem. Aby mięso było soczyste i łatwiej je było pokroić, powinno odpoczywać dłużej.

Dane techniczne

Kod produktu: 512

Zakres temperatur: 50–100°C

Dokładność pomiaru: 1 °C

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

Cuidados e manutenção

AVISO: SUPERFÍCIE QUENTE! Use sempre luvas resistentes ao calor ao manusear o termómetro.

Não exponha o termómetro a temperaturas superiores a 230 °C. Nunca mergulhe o corpo do termómetro em água ou em qualquer outro líquido. Não permita que água ou qualquer outro líquido salpique para o corpo do termómetro. Nunca mergulhe o termómetro em água para o arrefecer. Deixe sempre o termómetro arrefecer à temperatura ambiente. Para proceder à limpeza do termómetro, limpe o exterior com um pano macio e húmido e seque bem. As manchas de gordura difíceis podem ser removidas das partes metálicas do termómetro com um esfregão.

O termómetro não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. O termómetro não é adequado para utilização em fornos micro-ondas.

Utilizar o termómetro para carne

Certifique-se de que a carne está completamente descongelada antes de utilizar o termómetro. Recomenda-se a esterilização da sonda do termómetro antes de cada utilização. Para tal, introduza a sonda em água acabada de ferver durante vários minutos.

PASSO 1: para medir a temperatura, introduza suavemente a ponta da sonda na parte mais espessa da carne. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com osso, gordura ou cartilagem, visto que tal afetará a validade da leitura.

PASSO 2: coloque a carne no forno.

PASSO 3: quando a carne atingir a temperatura pretendida, retire-a do forno e deixe-a repousar durante, pelo menos, 3 minutos.

NOTA: limpe sempre o termómetro entre cada utilização.

A ponta da sonda mede a temperatura atual. A sonda deve ser introduzida na carne a uma profundidade de, pelo menos, 4 cm.

CUIDADO: O TERMÓMETRO AQUECE MUITO DURANTE A UTILIZAÇÃO.

NÃO TOQUE NO TERMÓMETRO COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS.

Não utilize o termómetro para levantar ou virar produtos alimentares.

Tabela de temperaturas

Esta tabela de temperaturas apresenta as recomendações de temperatura da carne do USDA*. A utilização de ingredientes frescos e o manuseamento de alimentos em segurança são muito importantes. O fabricante declina qualquer responsabilidade por doenças de origem alimentar eventualmente causadas por alimentos confeccionados com este produto ou com base na tabela de temperaturas.

*USDA = United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos); atual responsável pela publicação das orientações recomendadas mais detalhadas.

Carne	USDA °C
Carne de vaca/vitela (pedaços inteiros)	63
Carne de vaca picada (hambúrgueres de carne de vaca)	72
Outras carnes picadas/salsichas	74
Borrego (pedaços inteiros)	63
Carne de porco/ pernil de porco (pedaços inteiros)	63

Peixe	63
Produtos avícolas	74

Deixar as carnes repousar

Depois de a carne/produtos avícolas atingirem a temperatura final, deixe sempre repousar durante, pelo menos, 3 minutos antes de trincar/servir. Para obter uma carne suculenta mais fácil de trincar, deixe repousar mais tempo.

Especificações

Código do produto: 512

Intervalo de temperaturas: 50 °C a 100 °C

Divisões: 1 °C

HU | Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Ápolás és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET! Használat közben a hőmérő kézbe vételekor mindig

viseljen hőálló kesztyűt.

Ne tegye ki a hőmérőt 230 °C feletti hőmérsékletnek.

Soha ne merítse a hőmérő készülékházát vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen víz vagy más folyadék a hőmérő készülékházára.

Soha ne merítse a hőmérőt vízbe hűtés céljából. Mindig hagyja a hőmérőt szobahőmérsékleten lehűlni.

A mérleg tisztításához törölje át a külsejét puha, nedves ruhával, majd hagyja alaposan megszáradni.

A hőmérő fém alkatrészeiről dörzsszivaccsal eltávolíthatók a makacs, zsíros foltok.

A hőmérő mosogatógépben nem mosható.

A hőmérő mikrohullámú sütőben nem használható.

A húshőmérő használata

A hőmérő használata előtt ellenőrizze, hogy a hús teljesen ki

van-e olvasztva.

Minden használat előtt ajánlott sterilizálni a hőmérő szondáját. Ehhez néhány percre helyezze a szondát frissen forralt vízbe.

1. LÉPÉS: A hőmérséklet megméréséhez óvatosan helyezze be a szonda hegyét a hús/élelmiszer legvastagabb részébe.

Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.

2. LÉPÉS: Helyezze a húst a sütőbe.

3. LÉPÉS: Miután a hús elérte a kívánt hőmérsékletet, vegye ki a sütőből, és pihentesse legalább 3 percig.

MEGJEGYZÉS: Minden használat után azonnal tisztítsa meg a hőmérőt.

A szonda hegye méri az aktuális hőmérsékletet. A szondát legalább 4 cm mélyre kell beszúrni a húsba.

**FIGYELMEZTETÉS: A HŐMÉRŐ
HASZNÁLAT KÖZBEN NAGYON
FELFORRÓSODIK. NE ÉRINTSE
MEG PUSZTA KÉZZEL A HŐMÉRŐT.**

Ne használja a hőmérőt
élelmiszerek megemeléséhez
vagy megfordításához.

Hőmérséklet-táblázat

Ez a hőmérséklet-táblázat az USDA* által ajánlott húshőmérsékletet mutatja. 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-táblázatnak a használatával készítettek el.

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

Hús	USDA °C
Marha/borjú (egész darabok)	63
Darált marhahús (marhaburger)	72
Egyéb darált húsok/kolbászkok	74
Bárány (egész darabok)	63
Sertéshús/sonka (egész darabok)	63
Hal	63
Szárnyas	74

Húsok pihentetése

Miután a hús elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelése/tálalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. A könnyebben vágható, zamatos húsért

pihentesse tovább.

Műszaki adatok

Termékkód: 512

Hőmérséklet-tartomány: 50 °C–100 °C

Lépésköz: 1 °C

SK | Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

Starostlivosť a údržba

VAROVANIE: HORÚCI POVRCH! Pri manipulácii s teplomerom vždy používajte rukavice odolné voči vysokým teplotám.

Nevystavujte teplomer teplotám nad 230 °C. Teplomer nikdy neponárajte do vody ani inej tekutiny. Nedovoľte, aby sa na telo teplomera dostala voda alebo iná tekutina.

Teplomer nikdy neponárajte do vody s cieľom ochladiť ho. Vždy nechajte teplomer vychladnúť pri izbovej teplote.

Ak chcete teplomer vyčistiť, utrite vonkajší povrch mäkkou vlhkou handričkou a dôkladne osušte.

Masnotu alebo odolné nečistoty možno z kovových častí teplomera odstrániť pomocou drôtenky.

Teplomer nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

Teplomer nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Používanie teplomera do mäsa

Pred použitím teplomera skontrolujte, či je mäso úplne rozmrazené.

Sondu teplomera odporúčame pred každým použitím sterilizovať. Spravíte to tak, že sondu vložíte na niekoľko minút do čerstvo prevarenej vody.

1. KROK: Ak chcete merať teplotu, opatrne zasuňte hrot sondy do najhrubšej časti mäsa. Uistite sa, že sa sonda nedotýka kosti, tuku alebo chrupavky, pretože by to mohlo ovplyvniť správnosť merania.

2. KROK: Vložte mäso do rúry.

3. KROK: Akonáhle mäso dosiahne požadovanú teplotu, vyberte ho z rúry a nechajte ho aspoň 3

minúty odpočívať.

POZNÁMKA: Teplomér pred každým použitím vyčistite. Hrot sondy meria aktuálnu teplotu. Sonda musí byť do mäsa zasunutá minimálne 4 cm.

UPOZORNENIE: TEPLOMÉR SA POČAS POUŽÍVANIA VEĽMI ZAHREJE. NEDOTÝKAJTE SA TEPLOMERA HOLÝMI RUKAMI.

Nepoužívajte ho na zdvíhanie alebo obracanie pripravovaného jedla.

Tabuľka teplôt

v tejto tabuľke teplôt sú uvedené odporúčané teploty mäsa podľa USDA*. Veľmi dôležité je používanie čerstvých potravín a bezpečný spôsob ich spracovania. Výrobca teplomera nenesie žiadnu zodpovednosť za potravinové choroby, ktoré by mohlo spôsobiť jedlo pripravené s použitím teplomera alebo na základe uvedenej tabuľky.

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

Mäso	USDA °C
Hovädzie/teľacie mäso (v celku)	63
Mleté hovädzie mäso (hovädzie fašírky)	72
Ostatné mleté mäso/klobásky	74
Jahňacie mäso (v celku)	63
Bravčové mäso/šunka (v celku)	63
Ryby	63
Hydina	74

Odpočívanie mäsa

Vždy, keď mäso/hydina dosiahne konečnú teplotu, nechajte ho minimálne 3 minúty odpočívať a až potom porciujte a podávajte. Pre ľahšie kráateľné a šťavnaté mäso nechajte odpočívať dlhšie.

Technické údaje

Kód výrobku: 512

Teplotný rozsah: 50 °C až 100 °C

Dieliky: 1 °C

CS | Návod uschovajte pro pozdější použití.

Péče a údržba

VAROVÁNÍ: HORKÝ POVRCH! Při manipulaci s teploměrem vždy používejte teplovzdorné rukavice.

Nevystavujte teploměr teplotám nad 230 °C.

Tělo teploměru nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Nedovolte, aby na tělo teploměru stříkala voda nebo jiná kapalina.

Teploměr nikdy neponořujte do vody, aby se ochladil. Teploměr vždy nechte vychladnout při pokojové teplotě. Chcete-li teploměr vyčistit, otřete vnější povrch měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně jej osušte. Mastnotu nebo odolné nečistoty lze z kovových částí teploměru odstranit pomocí drátěnky. Teploměr nelze mýt v myčce nádobí. Teploměr není určen k použití v mikrovlnné troubě.

Použití teploměru do masa

Před použitím teploměru zkontrolujte, zda je maso zcela rozmrazené.

Před každým použitím se doporučuje sondu teploměru sterilizovat. Za tímto účelem vložte sondu na několik minut do čerstvě převařené vody.

KROK 1: Ke změření teploty jemně vpíchněte špičku teploměru do nejsilnější části masa. Ujistěte se, že se sonda nedotýká kostí a že není zapíchnuta do tuku nebo chrupavek, což by ovlivnilo měřenou teplotu.

KROK 2: Vložte maso do trouby.

KROK 3: Jakmile maso dosáhne požadované teploty, vyjměte je z trouby a nechte alespoň 3 minuty odpočívat.

POZNÁMKA: Teploměr čistěte vždy po každém použití. Hrot sondy měří aktuální teplotu. Sondu je nutné zapíchnout do masa alespoň 4 cm.

UPOZORNĚNÍ: TEPLOMĚR SE BĚHEM POUŽÍVÁNÍ VELMI ZAHŘEJE, NEDOTÝKEJTE SE TEPLOMĚRU HOLÝMA RUKAMA.

Teploměr nepoužívejte ke zvedání nebo obracení potravin.

Tabulka teplot

Tento teplotní graf zobrazuje doporučené teploty masa z 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	USDA ° C
Hovězí/telecí maso (celé kusy)	63
Mleté hovězí maso (hovězí burgery)	72
Ostatní mleté maso/klobásy	74
Jehněčí (celé kusy)	63
Vepřové/šunka (celé kusy)	63
Ryby	63
Drůbež	74

Maso nechajte odpočinout

Jakmile maso dosáhne kýžené teploty, nechte ho před krájením a servírováním vždy alespoň na 3 minuty odpočinout. Šťavnaté maso, které se snáze krájí, nechte odpočívat déle.

Specifikace

Kód produktu: 512

Teplotní rozsah: 50 °C až 100 °C

Rozdělení: 1 °C

EL | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Φροντίδα και συντήρηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ! Πάντα να φοράτε ανθεκτικά στην θερμότητα γάντια όταν χειρίζεστε το θερμόμετρο.

Μην εκθέτετε το θερμόμετρο σε θερμοκρασίες άνω των 230 °C. Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα του θερμόμετρου σε νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό. Μην αφήνετε νερό

ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να πιτσιλίζει στο σώμα του θερμομέτρου.

Ποτέ μην βυθίζετε το θερμόμετρο σε νερό για να το κρυώσετε. Αφήνετε πάντα το θερμόμετρο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Για να καθαρίσετε το θερμόμετρο, σκουπίστε το εξωτερικό με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά. Τα λίπη ή τα επίμονα σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν από τα μεταλλικά μέρη του θερμομέτρου χρησιμοποιώντας ένα συρμάτινο σφουγγαράκι.

Το θερμόμετρο δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Το θερμόμετρο δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Χρήση του θερμόμετρου κρέατος

Ελέγξτε αν το κρέας έχει ξεπαγώσει εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο. Συνιστάται να αποστειρώνετε τον αισθητήρα του θερμομέτρου πριν από κάθε χρήση. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τον αισθητήρα σε φρεσκοβρασμένο νερό για αρκετά λεπτά.

ΒΗΜΑ 1: Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο παχύτερο σημείο του κρέατος. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.

ΒΗΜΑ 2: Βάλτε το κρέας στον φούρνο.

ΒΗΜΑ 3: Μόλις το κρέας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 3 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε πάντα το θερμόμετρο μεταξύ κάθε χρήσης. Η μύτη του αισθητήρα μετράει την τρέχουσα θερμοκρασία. Πρέπει να βάλετε τον αισθητήρα τουλάχιστον 4 εκατοστά μέσα στο κρέας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΘΑ ΖΕΣΤΑΘΕΙ ΠΟΛΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΜΕ ΓΥΜΝΑ

ΧΕΡΙΑ.

Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο για να σηκώνετε ή να γυρίζετε τα φαγητά.

Διάγραμμα θερμοκρασίας

Αυτό το διάγραμμα θερμοκρασίας δείχνει τις συστάσεις για τη θερμοκρασία κρεάτων από το USDA*. Η χρήση φρέσκων συστατικών και ο ασφαλής χειρισμός των τροφίμων είναι πολύ σημαντικά. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ασθένειες μεταδιδόμενες μέσω των τροφίμων, οι οποίες μπορεί να οφείλονται σε τρόφιμα που παρασκευάζονται με χρήση αυτού του προϊόντος ή με αυτά τα διαγράμματα θερμοκρασιών.

*USDA = Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α., το οποίο προς το παρόν δημοσιεύει τις πλέον λεπτομερείς συνιστώμενες κατευθυντήριες οδηγίες.

Κρέας	USDA °C
Βόειο/Μοσχαρίσιο κρέας (ολόκληρα τεμάχια)	63
Μοσχαρίσιος κιμάς (μπιφτέκια)	72
Άλλοι κιμάδες/ λουκάνικα	74
Αρνί (ολόκληρα τεμάχια)	63
Χοιρινό/χοιρομέρι (ολόκληρα τεμάχια)	63
Ψάρι	63
Πουλερικά	74

Ξεκούραση των κρεάτων

Μόλις 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 ζουμερό κρέας που κόβεται ευκολότερα, αφήστε το να ξεκουραστεί για περισσότερο χρόνο.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: 512
Εύρος θερμοκρασίας: 50 °C
έως 100 °C
Διαιρέσεις: 1 °C

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Hoito ja huolto

VAROITUS: KUUMA PINTA! Käytä aina kuumankestäviä patakintaita, kun käsittelet lämpötilamittaria.

Älä altista mittaria yli 230 asteen lämpötiloille.
Älä upota mittaria veteen tai muuhun nesteeseen. Älä päästä vesiroiskeita tai muun nesteen roiskeita mittarin rungolle.
Älä jäähdytä mittaria veteen upottamalla. Anna mittarin jäähtyä

aina huoneenlämmössä.
Puhdista mittari pyyhkimällä se
pehmeällä, kostealla liinalla ja anna
sen kuivua kokonaan. Rasvatahrat ja
pinttyneet jäljet voi poistaa mittarin
metalliosista hankaustyynyllä.
Mittaria ei saa pestä
astianpesukoneessa.
Mittaria ei saa käyttää
mikroaaltouunissa.

Paistomittarin käyttö

Varmista, että liha on sulanut
kokonaan ennen kuin käytät mittaria.
On suositeltavaa steriloida mittarin
anturi ennen käyttöä. Anturi
steriloidaan laittamalla se kiehuvaan
veteen usean minuutin ajaksi.

VAIHE 1: Lämpötila mitataan
laittamalla anturin kärki varovasti
lihan paksuimpaan kohtaan.
Varmista, että anturi ei kosketa
luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne
vaikuttavat lukemaan.

VAIHE 2: Laita liha uuniin.

VAIHE 3: Kun lihan lämpötila on
halutussa lukemassa, poista liha
uunista ja anna sen vetäytyä
ainakin 3 minuuttia.

HUOMAUTUS: Puhdista mittari
aina käytön jälkeen.
Anturin kärki mittaa sen hetkisen
lämpötilan. Anturin pitää olla
lihassa ainakin 4 cm syvyydessä.
**MUISTUTUS: MITTARISTA TULEE
HYVIN KUUMA KÄYTÖN AIKANA. ÄLÄ
KOSKE MITTARIIN PALJAIN KÄSIN.**
Älä käytä mittaria ruokien
nostamiseen tai kääntämiseen.

Lämpötilataulukko

Tämä lämpötilataulukko näyttää
USDA:n suositukset lihan lämpötilalle.
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 lämpötilataulukon
käytöstä ruoanvalmistuksessa.

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

Liha	USDA °C
Naudan-/vasikanliha (kokoliha)	63
Jauheliha (naudanliha, burgerpihvit)	72
Muut jauhetut lihat/makkarat	74
Karitsanliha (kokoliha)	63
Sianliha/kinkku (kokoliha)	63
Kala	63
Siipikarja	74

Lihan vetäytyminen

Kun liha on saavuttanut lopullisen lämpötilansa, anna sen vetäytyä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista ja tarjoilua. Anna lihan levätä pidempään, jos haluat sen olevan mehevää ja mureaa, ja helppoa leikata.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: 512

Lämpötilahaarukka: 50 °C – 100 °C

Hajonta: 1 °C

DA | Gem vejledningen til fremtidig reference.

Pleje og vedligeholdelse

ADVARSEL: VARM OVERFLADE!

Brug altid ovenhandsker, når du rører ved termometeret.

Udsæt ikke termometeret for temperaturer over 230 °C. Termometerskaftet må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Lad ikke vand eller anden væske sprøjte på termometerskaftet.

Termometeret må aldrig nedsænkes i vand for at køle det ned. Lad altid termometeret køle af ved stuetemperatur.

Rengør termometeret ved at tørre det udvendige af med en blød, fugtig klud og tørre det grundigt. Fedt eller genstridige pletter kan fjernes fra termometerets metaldele ved hjælp af en skuresvamp.

Termometeret tåler ikke opvaskemaskine.

Termometeret er ikke velegnet til brug i mikroovn.

Brug af stegetermometeret

Kontrollér, at kødet er tøet helt op, før du bruger termometeret.

Det anbefales at sterilisere temperaturføleren før hver brug.

For at gøre dette skal du nedsænke temperaturføleren i friskkogt vand i flere minutter.

TRIN 1: For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre temperaturfølerens spids ind i kødets tykkeste del. Du skal sikre dig, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk, da det kan påvirke målingens pålidelighed.

TRIN 2: Sæt kødet ind i ovnen.

TRIN 3: Når kødet har nået den ønskede temperatur, skal det tages ud af ovnen og hvile i mindst 3 minutter.

BEMÆRK: Rengør altid termometeret mellem hver brug. Temperaturfølerens spids måler den aktuelle temperatur. Temperaturføleren skal anbringes mindst 4 cm inde i kødet.

FORSIGTIG: TERMOMETERET BLIVER MEGET VARMT UNDER BRUG. RØR IKKE VED TERMOMETERET MED BARE HÆNDER.

Termometeret må ikke bruges til at løfte eller vende fødevarer.

Temperaturdiagram

Dette temperaturdiagram viser stegetemperaturanbefalinger fra USDA*. Brug af friske ingredienser og sikker håndtering af maden er meget vigtig. Producenten påtager sig intet ansvar eller erstatningsansvar for sygdomme overført fra madvarer, som måtte opstå i forbindelse med tilberedning af mad med brug af dette produkt eller af temperaturdiagrammet.

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

Kød	USDA ° C
Oksekød/kalvekød (hele stykker)	63
Hakket oksekød (oksekødsburgere)	72

Andet hakket kød/pølser	74
Lam (hele stykker)	63
Svinekød/skinke (hele stykker)	63
Fisk	63
Fjerkræ	74

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. Saftigt kød, der er nemmere at skære ud, skal hvile i længere tid.

Specifikationer

Produktkode: 512

Temperaturinterval: 50 °C til 100 °C

Inddelinger: 1 °C

NO | Ta vare på bruksanvisningen til fremtidig bruk.

Vedlikehold

ADVARSEL: VARM OVERFLATE! Bruk alltid varmebestandige grytevotter når du bruker termometeret.

Ikke utsett termometeret for temperaturer over 230 °C. Senk aldri hoveddelen av termometeret i vann eller annen væske. Ikke la vann eller annen væske sprute på hoveddelen av termometeret.

Senk aldri termometeret i vann for å kjøle det ned. La alltid termometeret kjøle seg ned i romtemperatur.

Når du skal rengjøre termometeret, tørker du utsiden med en myk og fuktig klut, og tørker det godt. Fett eller vanskelige flekker kan fjernes fra metalldelene på termometeret med skuresvamp.

Termometeret kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Termometeret egner seg ikke til bruk i mikrobølgeovn.

Bruke kjøtt-termometeret

Kontroller at kjøttet er helt tint, før du bruker termometeret.

Det anbefales å sterilisere termometersonden før hver bruk.

Dette gjør du ved å holde sonden i nykøkt vann i flere minutter.

TRINN 1: Mål temperaturen ved å stikke spissen av sonden forsiktig inn i den tykkeste delen av kjøttet. Kontroller at sonden ikke kommer i kontakt med bein, fett eller brusk, da dette vil ha innvirkning på gyldigheten av avlesningen.

TRINN 2: Sett kjøttet i ovnen.

TRINN 3: Når kjøttet har nådd ønsket temperatur, tar du det ut av ovnen og lar det hvile i minst tre minutter.

MERK: Rengjør alltid termometeret mellom hver bruk. Spissen på sonden måler gjeldende temperatur. Sonden må stikkes minst 4 cm inn i kjøttet.

FORSIKTIG: Termometeret blir veldig varmt under bruk. Ikke

ta på termometeret med bare hender. Ikke bruk termometeret til å løfte eller vende matvarer.

Temperaturtabell

Denne temperaturtabellen viser anbefalinger for kjøtttemperatur 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 hjelp av dette produktet eller temperaturtabellen.

*USDA = United States Department of Agriculture (USAs landbruks- og matdepartement), som har publisert de mest detaljerte anbefalte retningslinjene.

Kjøtt	USDA ° C
Storfe kjøtt (hele stykker)	63

Kjøttdeig (burgerkjøtt)	72
Annet kvernet kjøtt / pølser	74
Lammekjøtt (hele stykker)	63
Svinekjøtt/skinke (hele stykker)	63
Fisk	63
Fjorfekjøtt	74

Kjøttet må hvile

Når kjøttet (også fjorfekjøtt) har nådd den endelige temperaturen, skal det hvile i minimum tre minutter før oppskjæring/servering. Mørt kjøtt, som er lettere å skjære opp, må hvile lenger.

Spesifikasjoner

Produktkode: 512

Temperaturområde: 50–100 °C

Inndeling: 1 °C

SV | Spara instruksjonerna för framtida bruk.

Skötsel och underhåll

WARNING: VARM YTA! Använd alltid värmebeständiga handskar vid hantering av termometern.

Utsätt inte termometern för temperaturer over 230 °C.

Sänk aldrig ned termometern i vatten eller annan vätska. Låt inte vatten eller annan vätska stänka på termometern.

Sänk aldrig ned termometern i vatten för att kyla ned den. Låt alltid termometern svalna i rumstemperatur.

Rengör termometern genom att tørka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa och låt tørka helt. Fettfläckar eller andra märken

kan tas bort från termometerens metalldele med en skursvamp. Termometern kan inte diskas i diskmaskin.

Termometern kan INTE användas i mikrovågsugn.

Använda stektermometern

Kontrollera att köttet har tinat helt innan du använder termometern. Termometerens mätsticka bör steriliseras före varje användning. Det gör du genom att sätta i mätstickan i nykockt vatten i flera minuter.

STEG 1: För att mäta temperaturen, för försiktig in mätstickans spets i den tjockaste delen på köttet. Se till at mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är.

STEG 2: Lägg köttet i ugnen.

STEG 3: När köttet har nått önskad temperatur tar du ut det ur ugnen och låter det vila i minst 3 minuter.

OBS! Rengör alltid termometern mellan varje användningstillfälle. Mätstickans spets mäter den aktuella temperaturen. Mätstickan måste föras in minst 4 cm i köttet.

WARNING! Termometern blir mycket varm under användning. Vidrör inte termometern med bara händer.

Använd inte termometern för att lyfta eller vända på matvaror.

Temperaturdiagram

Det här temperaturdiagrammet visar rekommendationer för kötttemperatur från USDA*.

Det är mycket viktigt med säker mathantering när man använder färska ingredienser. Tillverkaren avsägar sig allt ansvar och alla förpliktelser vid livsmedelsrelaterade sjukdomar som kan uppstå från mat som tillagas med produkten eller temperaturdiagrammet.

*USDA = United States Department of Agriculture (amerikanska jordbruksdepartementet), publicerar för nuvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

Kött	USDA ° C
Nötkött/kalv (hela styckningsdelar)	63
Nötfärs (nötköttzburgare)	72
Andra malda köttsorter/ korvsorter	74
Lamm (hela styckningsdelar)	63
Fläskkött/ Skinka (hela styckningsdelar)	63
Fisk	63

Låta kött vila

När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs upp/ serveras. För ett mört kött som är lättare att skära kan man låta det vila längre.

Specifikationer

Produktkod: 512

Temperaturintervall: 50 °C till 100 °C

Områden: 1 °C

EN If this product does not reach you in an acceptable condition, please contact our Customer Services Department at **www.salter.com**. Please have your delivery note to hand as details from it will be required. If you wish to return this product, please return it to the retailer from where it was purchased with your receipt (subject to their terms and conditions). *To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upgs.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

FR Si ce produit ne vous parvient dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.salter.com**. Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants. Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales). *Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/salter** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.salter.com**. Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel). *Ga naar **guarantee.upgs.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

DE Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte per **www.salter.com** an unsere Kundendienstabteilung. Bitte halten Sie Ihren

Beleg bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind. Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen). *Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf **guarantee.upgs.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum.

ES Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.salter.com**. Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor). *Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upgs.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

IT Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **www.salter.com**. Tenere la ricevuta di consegna a portata di mani poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno. Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore). * Per usufruire della garanzia estesa, andare a **guarantee.upgs.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

PL Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta pod numerem **www.salter.com**. Przygotuj dowód dostawy, ponieważ

wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy). Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upgs.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

PT Se não receber este produto numa condição aceitável, contacte o nosso departamento de Apoio ao Cliente através do **www.salter.com**. Tenha a sua nota de entrega à mão, uma vez que será necessário fornecer detalhes. Se pretender devolver este produto, devolva-o ao revendedor onde foi adquirido com o recibo (sujeito aos respetivos termos e condições). Para ser elegível para a garantia prolongada, acesse a **guarantee.upgs.com/salter** e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

HU Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhez, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen: **www.salter.com**. Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet. Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. Hogy jogosult legyen a kiterjesztett garanciára, regisztrálja a termékét a vásárlást követő 30 napon belül a(z) **guarantee.upgs.com/salter** oldalon.

SK Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **www.salter.com**. Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené. Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami). Ak

chcete získať nárok na predĺženú záruku, prejdite na stránku **guarantee.upgs.com/salter** a zaregistrujte svoj produkt do 30 dní od nákupu.

CS Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na oddělení zákaznických služeb: **www.salter.com**. Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené. Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami). Abyste získali nárok na prodlouženou záruku, přejděte na **guarantee.upgs.com/salter** a zaregistrujte svůj výrobek do 30 dní od nákupu.

EL Αν δεν παραλάβετε το προϊόν σε αποδεκτή κατάσταση, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών μας στο **www.salter.com**. Θα πρέπει να έχετε μαζί σας την απόδειξη, καθώς θα πρέπει να μας δώσετε κάποια στοιχεία. Αν θέλετε να επιστρέψετε αυτό το προϊόν, θα πρέπει να το επιστρέψετε στο κατάστημα από όπου το αγοράσατε μαζί με την απόδειξή σας (σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις). Για να μπορείτε να δικαιούστε επέκταση εγγύησης, μεταβείτε στο **guarantee.upgs.com/salter** και δηλώστε το προϊόν σας εντός 30 ημερών από την αγορά.

DA Hvis dette produkt ikke når frem til dig i en acceptabel tilstand, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling på **www.salter.com**. Du skal have din følgeseddel ved hånden, da du får brug for oplysninger fra den. Hvis du ønsker at returnere dette produkt, bedes du returnere det til den forhandler, det blev købt hos, sammen med din kvittering (underlagt forhandlerens vilkår og betingelser). For at være berettiget til den udvidede garanti, skal du gå til **guarantee.upgs.com/salter** og registrere dit produkt inden for 30

dage efter købet.

FI Jos tuote ei ole saapuessaan hyväksyttävässä kunnossa, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: **www.salter.com**. Tarvitsemme lähetyksilmoituksessa olevia tietoja. Jos haluat palauttaa tuotteen, palauta se kuitteineen jälleenmyyjälle, jolta sen ostit (jälleenmyyjän ehdoista riippuen). Laajennettu takuu: mene osoitteeseen **guarantee.upgs.com/salter** ja rekisteröi tuote 30 päivän sisällä ostotapahtumasta.

NO Hvis produktet ikke er i akseptabel stand når du mottar det, må du kontakte kundeserviceavdelingen vår på **www.salter.com**. Ha følgeseddelen for hånden siden du trenger informasjon som står på den. Hvis du vil returnere produktet, må du ta det med tilbake til forhandleren du kjøpte det fra. Du må ha kvitteringen, og forhandlerens vilkår gjelder. For at den utvidede garantien skal gjelde, må du gå til **guarantee.upgs.com/salter** og registrer ditt produkt innen 30 dager etter kjøp.

SV Om den här produkten inte når dig i ett acceptabelt skick kontaktar du vår kundtjänst

på **www.salter.com**. Ha följesedeln till hands eftersom du måste ange information som finns på den. Om du vill returnera produkten skickar du tillbaka den till återförsäljaren där den köptes tillsammans med kvittot (återförsäljarens villkor gäller). För att vara berättigad till den utökade garantin går du till **guarantee.upgs.com/salter** och registrerar produkten inom 30 dagar efter köpet.

Manufactured by / Fabriqué par / Gefabriceerd door / Hergestellt von / Suministrado por / Prodotto da / Wyprodukowano przez /
Fabricado por / Gyártó / Vyrábca / Vyrábce / Kataokuzó/Κετανο / Produçeret af / Valmistaja / Producent av / Tilverkad av:
UP Global Sourcing UK Ltd., **UK**, Manchester OL9 0DD. **Germany**, 51149 Köln.

MADE IN CHINA.

www.salter.com

©Salter trademark. All rights reserved.



C0060922/MD000000/V1