

User manual

Thermometer



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.
For any further queries, visit www.salter.com.

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



BATTERY WARNING: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

- This product is not a toy.
- Children must be supervised to ensure that they do not handle or play with the product.
- This product contains no user serviceable parts. Only a qualified electrician should attempt repairs.
- Do not insert fingers into any openings or inside the product.
- Do not place, store or use the product near direct sunlight or direct heat sources or in a damp/high humidity environment.
- This product is a high precision device; handle it with care.
- This product is intended for domestic use only.



WARNING: HOT SURFACE! Always wear heat-resistant gloves when handling the thermometer probe. Do not expose the probe to temperatures above 300 °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. The thermometer is not dishwasher safe. The thermometer is not suitable for use in an oven, grill or microwave.

BATTERY SAFETY

- The supply terminals are not to be short-circuited.
- This product is supplied with 1 x 1.5 V AAA battery. Only batteries of the same or equivalent type as those recommended should be used with this product.
- Batteries are to be inserted with the correct polarity.
- Exhausted batteries should be removed from the product to avoid leakage.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- If the product is to be stored unused for a long period, remove the batteries.

Care and maintenance

To clean the thermometer body, wipe the exterior with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

Do not use chemical or abrasive cleaning agents to clean the thermometer.

The thermometer body should be cleaned immediately after contact with fats, spices, vinegar or strongly flavoured/coloured foods. Avoid contact with acids, such as citrus juice.

Before first use

Loosen the battery safety screw and open the battery compartment on the underside of the thermometer. Remove the plastic isolator tab from the battery compartment (if present) prior to use. Check that the battery is inserted following the correct polarity. Close the battery compartment and tighten the battery compartment screw.

Switching the thermometer on/off

STEP 1: Unfold the thermometer probe to switch on the display.

STEP 2: Fold the thermometer probe back into the side to switch off the display. Auto switch-off occurs approx. 5 minutes after the thermometer has been left idle.

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. The thin tip of the probe measures the current temperature as displayed on the display screen. The thermometer always displays the current temperature (it does not lock to a reading).

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

STEP 2: The display will show the current temperature at the end of the probe (it may take a few seconds to reach its final temperature).

STEP 3: To hold the temperature, gently press '**HOLD**' on the display. This will hold the temperature reading until pressed again.



NOTE: Always clean the thermometer after each use.



CAUTION: Do not leave the thermometer in the oven while cooking. Do not use the thermometer to lift or turn food items.

Changing the unit (°C or °F).

Press and hold '**°C/°F**' on the display for approx. 2–3 seconds to switch between units.

Lighting the display

STEP 1: To light up the LCD display, press '**LIGHT**'.

STEP 2: To turn off, press '**LIGHT**' again. The light will automatically turn off after approx. 10 seconds.

Changing the battery

STEP 1: Loosen the battery safety screw and open the battery compartment on the underside of the thermometer.

STEP 2: Remove the exhausted battery and insert a new battery (1 x 1.5 V AAA).

STEP 3: Check that the battery is inserted following the correct polarity.

STEP 4: Replace the battery compartment and tighten the battery compartment screw.

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 charts.

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

Meat	USDA	
	°C	°F
Beef/veal (whole cuts)	63	145
Minced beef (beef burgers)	72	160
Other minced meats/sausages	74	165
Lamb (whole cuts)	63	145
Pork/ham (whole cuts)	63	145
Fish	63	145
Poultry	74	165

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: SA00652

Temperature range: -50 °C to 300 °C (-58 °F to 572 °F)

Divisions: 0.1 °C/0.1 °F

Battery: 1 x 1.5 V AAA

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT - PILES : TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

- Ce produit n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne manipulent pas et ne jouent pas avec le produit.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des réparations.
- Ne jamais introduire les doigts dans les ouvertures ni à l'intérieur du produit.
- Ne pas placer, ne pas ranger ni utiliser le produit à proximité de la lumière directe du soleil ou de sources de chaleur, ni dans un environnement humide ou à forte humidité.
- Ce produit est un appareil de haute précision ; manipulez-le avec précaution.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.



AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE! Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez la sonde du thermomètre. Ne pas exposer la sonde à des températures supérieures à 300 °C. Ne plongez jamais le corps du thermomètre dans l'eau ni dans tout autre liquide. Empêchez l'eau ou tout autre liquide d'éclabousser le corps du thermomètre. Ne plongez jamais le thermomètre dans l'eau pour le refroidir. Laissez toujours le thermomètre refroidir à température ambiante. Le thermomètre ne passe pas au lave-vaisselle. Le thermomètre ne convient pas à une utilisation dans un four, un gril ou un four à micro-ondes.

SÉCURITÉ DES PILES

- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Ce produit est fourni avec 1 pile AAA 1,5 V. Seules des piles de même type ou d'un type équivalent à celui recommandé doivent être utilisées avec ce produit.
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité correcte.
- Les piles usagées doivent être retirées de l'appareil afin d'éviter tout risque de fuite.
- Les piles non rechargeables ne doivent en aucun cas être rechargées.
- Si le produit doit être stocké sans être utilisé pendant une longue période, retirez les piles.

Entretien et maintenance

Pour nettoyer le corps du thermomètre, essuyez l'extérieur avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez soigneusement.

N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs pour nettoyer le thermomètre.

Le corps du thermomètre doit être nettoyé immédiatement après tout

contact avec des graisses, des épices, du vinaigre ou des aliments fortement aromatisés ou colorés. Évitez tout contact avec des acides, tels que les jus d'agrumes.

Avant la première utilisation

Desserrer la vis de sécurité de la pile et ouvrir le compartiment à piles situé sous le thermomètre. Retirer la languette isolante en plastique du compartiment à piles (si présente) avant l'utilisation. Vérifier que la pile est insérée en respectant la polarité correcte. Refermer le compartiment à piles et resserrer la vis du compartiment à piles.

Mise sous/hors tension du thermomètre

ÉTAPE 1 : Dépliez la sonde du thermomètre pour allumer l'affichage.

ÉTAPE 2 : Repliez la sonde du thermomètre sur le côté pour éteindre l'affichage. L'arrêt automatique se produit au bout d'environ 5 minutes d'inactivité du thermomètre.

Utilisation du thermomètre

Il est recommandé de stériliser la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Pour ce faire, plongez la sonde dans de l'eau fraîchement bouillie pendant plusieurs minutes.

L'extrémité fine de la sonde mesure la température actuelle, qui s'affiche sur l'écran. Le thermomètre indique en permanence la température mesurée (il ne se fige pas sur une valeur).

ÉTAPE 1 : Pour mesurer une température, insérez délicatement l'extrémité de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande/de l'aliment. Veillez à ce que la sonde ne soit pas en contact avec un os, de la graisse ou du cartilage, car cela fausserait la mesure.

ÉTAPE 2 : L'affichage indiquera la température actuelle à l'extrémité de la sonde (quelques secondes peuvent être nécessaires pour que la température se stabilise).

ÉTAPE 3 : Pour figer la température, appuyez délicatement sur « **HOLD** ». La valeur de température restera affichée jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau.



REMARQUE : Nettoyez toujours le thermomètre après chaque utilisation.



ATTENTION : Ne laissez pas le thermomètre dans le four pendant la cuisson. N'utilisez pas le thermomètre pour soulever ou retourner des aliments.

Modification des unités (°C/°F).

Maintenez appuyé « **°C/°F** » sur l'affichage pendant environ 2 à 3 secondes pour basculer d'une unité à l'autre.

Éclairage de l'écran

ÉTAPE 1 : Pour allumer le rétroéclairage de l'écran LCD, appuyez sur « **LIGHT** ».

ÉTAPE 2 : Pour éteindre, appuyez de nouveau sur « **LIGHT** ». Le rétroéclairage s'éteindra automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

Remplacement de la pile

ÉTAPE 1 : Desserrer la vis de sécurité des piles et ouvrir le compartiment des piles situé sous le thermomètre.

ÉTAPE 2 : Retirez la pile usagée et insérez une nouvelle pile (1 pile AAA 1,5 V).

ÉTAPE 3 : Vérifiez que la pile est insérée en respectant la polarité correcte.

ÉTAPE 4 : Remettez le compartiment des piles en place et resserrez la vis du compartiment des piles.

Tableau des températures

Ce tableau des températures présente les recommandations de températures pour les viandes publiées par l'USDA*. L'utilisation d'ingrédients frais et le respect des règles d'hygiène alimentaire sont

essentiels. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des maladies d'origine alimentaire pouvant survenir du fait de la préparation d'aliments à l'aide de ce produit ou du tableau des températures.
 *USDA = United States Department of Agriculture, qui publie actuellement les lignes directrices recommandées les plus détaillées.

Viande	USDA	
	°C	°F
Boeuf/veau (morceaux entiers)	63	145
Boeuf haché (steaks hachés)	72	160
Autres viandes hachées/saucisses	74	165
Agneau (morceaux entiers)	63	145
Porc/jambon (morceaux entiers)	63	145
Poisson	63	145
Volaille	74	165

Temps de repos des viandes

Une fois que la viande ou la volaille a atteint sa température finale, laissez-la toujours reposer au minimum 3 minutes avant de la découper ou de la servir. Pour une viande plus juteuse et plus facile à trancher, prolongez le temps de repos.

Caractéristiques

Code produit : SA00652

Plage de température : de -50 °C à 300 °C (de -58 °F à 572 °F)

Divisions : 0,1 °C/0,1 °F

Piles : 1 x 1,5 V AAA

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



**BATTERIJWAARSCHUWING: HOUD
BATTERIEN BUITEN HET BEREIK
VAN KINDEREN.**

- Dit product is geen speelgoed.
- Kinderen moeten worden begeleid om te voorkomen dat zij het product bedienen of ermee spelen.
- Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden of vervangen. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde elektricien.
- Steek geen vingers in openingen of in het apparaat.
- Plaats, bewaar of gebruik het product niet in direct zonlicht, in de buurt van directe warmtebronnen of in een vochtige omgeving met een hoge luchtvochtigheid.
- Dit product is een zeer nauwkeurig meetinstrument; ga er zorgvuldig mee om.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK!
 Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de meetsonde van de thermometer hanteert. Stel de sonde niet bloot aan temperaturen boven 300 °C.

Dompel de behuizing van de thermometer nooit onder in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen op de behuizing van de thermometer spatten. Dompel de thermometer nooit in water om deze af te koelen. Laat de thermometer altijd op kamertemperatuur afkoelen. De thermometer is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. De thermometer is niet geschikt voor gebruik in een oven, op een grill of in een magnetron.

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN VOOR BATTERIJEN

- De aansluitklemmen mogen niet kortgesloten worden.
- Dit product wordt geleverd met een AAA-batterij (1,5 V). Gebruik uitsluitend batterijen van hetzelfde of een gelijkwaardig type als aanbevolen voor dit product.
- Plaats de batterijen met de juiste polariteit.
- Verwijder lege batterijen uit het product om lekkage te voorkomen.
- Niet-oplaadbare batterijen mogen niet worden opgeladen.
- Als u het product gedurende langere tijd ongebruikt wilt opbergen, verwijder dan de batterijen.

Onderhoud en verzorging

Reinig de behuizing van de thermometer door de buitenkant af te nemen met een zachte, vochtige doek en goed droog te wrijven.

Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen om de thermometer te reinigen.

Reinig de behuizing van de thermometer onmiddellijk nadat deze in contact is geweest met vetten, kruiden, azijn of sterk gekruid/gekleurd voedsel. Vermijd contact met zuren, zoals citrussap.

Voor eerste gebruik

Draai de batterijbeveiligingsschroef los en open het batterijvak aan de onderzijde van de thermometer. Verwijder vóór gebruik het kunststof isolatielipje uit het batterijvak (indien aanwezig). Controleer of de batterij met de juiste polariteit is geplaatst. Sluit het batterijvak en draai de schroef van het batterijvak weer stevig vast.

De thermometer in- en uitschakelen

STAP 1: Klap de meetsonde van de thermometer uit om het display in te schakelen.

STAP 2: Klap de meetsonde terug in de zijkant om het display uit te schakelen. De thermometer schakelt automatisch uit na ongeveer 5 minuten wanneer deze niet wordt gebruikt.

Gebruik van de thermometer

Het wordt aanbevolen de meetsonde van de thermometer vóór elk gebruik te steriliseren.

Steek de meetsonde hiervoor enkele minuten in versgekookt water.

De dunne punt van de meetsonde meet de actuele temperatuur, die op het scherm wordt weergegeven. De thermometer toont altijd de actuele temperatuur (de waarde wordt niet vastgehouden).

STAP 1: Steek voor het meten van de temperatuur de punt van de meetsonde voorzichtig in het dikste middengedeelte van het vlees/de voeding. Zorg ervoor dat de sonde geen contact maakt met bot, vet of kraakbeen, omdat dit de juistheid van de meting beïnvloedt.

STAP 2: Op het display wordt de actuele temperatuur aan het uiteinde van de meetsonde weergegeven (het kan enkele seconden duren voordat de uiteindelijke temperatuur is bereikt).

STAP 3: Druk kort op „**HOLD**” om de temperatuurweergave vast te houden.

De weergegeven temperatuur blijft vaststaan totdat u opnieuw op „**HOLD**” drukt.



OPMERKING: Reinig de thermometer altijd na elk gebruik.

LET OP: Laat de thermometer tijdens het koken niet in de oven liggen. Gebruik de thermometer niet om etenswaren op te tillen of om te draaien.

De temperatuureenheid wijzigen (°C/°F).

Houd „°C/°F” op het display ongeveer 2–3 seconden ingedrukt om tussen de eenheden te wisselen.

Het display verlichten

STAP 1: Druk op „**LIGHT**” om het LCD-display te verlichten.

STAP 2: Druk nogmaals op „**LIGHT**” om de verlichting uit te schakelen. De verlichting schakelt na ongeveer 10 seconden automatisch uit.

De batterij vervangen

STAP 1: Draai de batterijbeveiligingsschroef los en open het batterijvak aan de onderzijde van de thermometer.

STAP 2: Verwijder de lege batterij en plaats een nieuwe batterij (1 x 1,5 V AAA).

STAP 3: Controleer of de batterij met de juiste polariteit is geplaatst.

STAP 4: Plaats het batterijvak terug en draai de schroef van het batterijvak weer stevig vast.

Temperatuurtabel

Deze temperatuurtabel geeft de aanbevolen kerntemperaturen voor vlees weer volgens de richtlijnen van de USDA*. Het gebruik van verse ingrediënten en een veilige omgang met voedsel is van groot belang. De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor door voedsel overgedragen ziekten die kunnen ontstaan door etenswaren die zijn bereid met behulp van dit product of op basis van temperatuurtabellen.

*USDA = het ministerie van Landbouw van de Verenigde Staten (United States Department of Agriculture), dat momenteel de meest uitgebreide richtlijnen met aanbevelingen publiceert.

Vlees	USDA	
	°C	°F
Rund-/kalfsvlees (hele stukken)	63	145
Rundergehakt (hamburgers)	72	160
Overig gehakt en worstsoorten	74	165
Lamsvlees (hele stukken)	63	145
Varkensvlees/ham (hele stukken)	63	145
Vis	63	145
Gevogelte	74	165

Vlees laten rusten

Laat vlees en gevogelte, zodra de uiteindelijke kerntemperatuur is bereikt, altijd minimaal 3 minuten rusten voordat u het aansnijdt en/of serveert. Voor mals vlees dat zich gemakkelijker laat aansnijden, laat u het langer rusten.

Specificaties

Productcode: SA00652

Temperaturbereich: -50 °C tot 300 °C (-58 °F tot 572 °F)

Schaalverdeling: 0,1 °C/0,1 °F

Batterij: 1 x 1,5 V AAA

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNHINWEIS ZU BATTERIEN: FÜR KINDER UNZUGÄNGLICH AUFBEWAHREN.

- Dieses Produkt ist kein Spielzeug.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Produkt nicht bedienen oder damit spielen.
- Dieses Produkt enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Stecken Sie keine Finger in Öffnungen oder in das Innere des Produkts.
- Stellen, lagern oder verwenden Sie das Produkt nicht in direkter Sonneneinstrahlung, in der Nähe von Wärmequellen oder in feuchter Umgebung bzw. bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Dieses Produkt ist ein Präzisionsgerät mit hoher Genauigkeit; gehen Sie sorgfältig damit um.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



WARNUNG: HEIßE OBERFLÄCHE! Tragen Sie beim Umgang mit dem Thermometerfühler stets hitzebeständige Handschuhe. Setzen Sie den Fühler keinen Temperaturen über 300 °C aus. Tauchen Sie das Thermometergehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser und keine andere Flüssigkeit auf das Thermometergehäuse spritzt. Tauchen Sie das Thermometer niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Thermometer stets bei Raumtemperatur abkühlen. Das Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet. Das Thermometer ist nicht für die Verwendung im Backofen, auf dem Grill oder in der Mikrowelle geeignet.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR BATTERIEN

- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Dieses Produkt wird mit einer 1,5-V-AAA-Batterie geliefert. Verwenden Sie für dieses Produkt nur Batterien desselben oder eines gleichwertigen Typs wie die empfohlenen Batterien.
- Batterien sind mit der richtigen Polarität einzulegen.
- Entleerte Batterien sollten aus dem Produkt entfernt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen werden.
- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum unbenutzt gelagert wird, entnehmen Sie die Batterien.

Pflege und Wartung

Reinigen Sie das Thermometergehäuse, indem Sie die Außenflächen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch abwischen und anschließend gründlich trocknen.

Verwenden Sie zum Reinigen des Thermometers keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Thermometergehäuse sofort, nachdem es mit Fetten, Gewürzen, Essig oder stark aromatischen bzw. stark färbenden

Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Säuren, zum Beispiel Zitrusafts.

Vor dem ersten Gebrauch

Lösen Sie die Sicherungsschraube des Batteriefachs und öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite des Thermometers. Entfernen Sie vor der Benutzung gegebenenfalls die Kunststoff-Isolierlasche aus dem Batteriefach. Prüfen Sie, ob die Batterie mit der richtigen Polarität eingelegt ist. Schließen Sie das Batteriefach und ziehen Sie die Schraube des Batteriefachs wieder fest an.

Ein- und Ausschalten des Thermometers

SCHRITT 1: Klappen Sie den Thermometerfühler aus, um die Anzeige einzuschalten.

SCHRITT 2: Klappen Sie den Thermometerfühler wieder zur Seite ein, um die Anzeige auszuschalten. Die automatische Abschaltung erfolgt ca. 5 Minuten, nachdem das Thermometer nicht mehr benutzt wurde.

Verwendung des Thermometers

Es wird empfohlen, den Thermometerfühler vor jedem Gebrauch zu sterilisieren.

Dazu tauchen Sie den Fühler für einige Minuten in frisch aufgekochtes Wasser.

Die feine Spitze des Fühlers misst die aktuelle Temperatur, die auf dem Display angezeigt wird. Das Thermometer zeigt stets die aktuelle Temperatur an (es hält keinen Messwert fest).

SCHRITT 1: Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze des Fühlers vorsichtig in die dickste Stelle des Fleisch- oder Lebensmittels (möglichst mittig) ein. Achten Sie darauf, dass der Fühler keinen Kontakt zu Knochen, Fett oder Knorpel hat, da dies die Zuverlässigkeit des Messergebnisses beeinträchtigt.

SCHRITT 2: Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur an der Spitze des Fühlers angezeigt (es kann einige Sekunden dauern, bis der Endwert erreicht ist).

SCHRITT 3: Um die Temperatur zu halten, drücken Sie kurz „**HOLD**“. Dadurch wird der angezeigte Temperaturwert beibehalten, bis die Taste erneut gedrückt wird.



HINWEIS: Reinigen Sie das Thermometer immer nach jedem Gebrauch.



VORSICHT: Lassen Sie das Thermometer beim Garen nicht im Backofen. Verwenden Sie das Thermometer nicht, um Lebensmittel anzuheben oder zu wenden.

Wechseln der Temperatureinheiten (°C/°F)

Halten Sie „**°C/°F**“ auf dem Display für ca. 2–3 Sekunden gedrückt, um zwischen den Einheiten umzuschalten.

Beleuchtung des Displays

SCHRITT 1: Zum Einschalten der LCD-Beleuchtung drücken Sie „**LIGHT**“.

SCHRITT 2: Zum Ausschalten drücken Sie „**LIGHT**“ erneut. Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Batteriewechsel

SCHRITT 1: Lösen Sie die Sicherungsschraube des Batteriefachs und öffnen Sie das Batteriefach an der Unterseite des Thermometers.

SCHRITT 2: Entnehmen Sie die entladene Batterie und setzen Sie eine neue Batterie (1 x 1,5 V AAA).

SCHRITT 3: Prüfen Sie, ob die Batterie mit der richtigen Polarität eingelegt ist.

SCHRITT 4: Setzen Sie das Batteriefach wieder ein und ziehen Sie die Schraube des Batteriefachs fest an.

Temperaturtabelle

Diese Temperaturtabelle zeigt die vom USDA* empfohlenen Kerntemperaturen für Fleisch. Die Verwendung frischer Zutaten und eine hygienische Handhabung von Lebensmitteln sind dabei von größter Bedeutung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung

oder Haftung für lebensmittelbedingte Erkrankungen, die durch Speisen entstehen können, die unter Verwendung dieses Produkts oder auf Grundlage der Temperaturtabellen zubereitet wurden.

*USDA = United States Department of Agriculture

(US-Landwirtschaftsministerium), das derzeit die detailliertesten empfohlenen Richtlinien veröffentlicht.

Fleisch	USDA	
	°C	°F
Rind/Kalb (ganze Stücke)	63	145
Hackfleisch vom Rind (Rinderhacksteaks/Burger)	72	160
Andere Hackfleischsorten/ Wurstwaren worstsoorten	74	165
Lamm (ganze Stücke)	63	145
Schwein/Schinken (ganze Stücke)	63	145
Fisch	63	145
Geflügel	74	165

Ruhezeiten für Fleisch

Sobald Fleisch oder Geflügel die endgültige Temperatur erreicht hat, lassen Sie es vor dem Anschneiden bzw. Servieren mindestens 3 Minuten ruhen. Für besonders saftiges Fleisch, das sich leichter anschneiden lässt, lassen Sie es länger ruhen.

Technische Daten

Produktcode: SA00652

Temperaturbereich: -50 °C bis 300 °C (-58 °F bis 572 °F)

Auflösung: 0,1 °C/0,1 °F

Batterie: 1 x 1,5 V AAA

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA SOBRE PILAS: MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- Este producto no es un juguete.
- Los niños deben estar siempre bajo la supervisión de un adulto para garantizar que no manipulen ni jueguen con el producto.
- Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Solo un electricista cualificado debe intentar realizar reparaciones.
- No introduzca los dedos en ninguna abertura ni en el interior del producto.
- No coloque, guarde ni utilice el producto cerca de la luz solar directa, de fuentes directas de calor ni en ambientes húmedos o con alta humedad.
- Este producto es un dispositivo de alta precisión; manéjelo con cuidado.
- Este producto está destinado únicamente al uso doméstico.



ADVERTENCIA: ¡SUPERFICIE CALIENTE! Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular la sonda del termómetro. No exponga la sonda a

temperaturas superiores a 300 °C. Nunca sumerja el cuerpo del termómetro en agua ni en ningún otro líquido. Evite que el agua o cualquier otro líquido salpique el cuerpo del termómetro. Nunca sumerja el termómetro en agua para enfriarlo. Deje que el termómetro se enfríe siempre a temperatura ambiente. El termómetro no es apto para lavavajillas. El termómetro no es apto para su uso en horno, parrilla ni microondas

SEGURIDAD DE LAS PILAS

- No deben cortocircuitarse los terminales de alimentación.
- Este producto se suministra con 1 pila AAA de 1,5 V. Solo deben utilizarse pilas del mismo tipo o equivalentes al tipo recomendado con este producto.
- Las pilas deben colocarse respetando la polaridad correcta.
- Las pilas agotadas deben retirarse del producto para evitar posibles fugas.
- Las pilas no recargables no deben recargarse.
- Si el producto va a permanecer sin utilizarse durante un largo período de tiempo, retire las pilas.

Cuidado y mantenimiento

Para limpiar el cuerpo del termómetro, pase un paño suave y ligeramente humedecido por el exterior y séquelo por completo.

No utilice productos de limpieza químicos ni abrasivos para limpiar el termómetro.

El cuerpo del termómetro debe limpiarse inmediatamente después de entrar en contacto con grasas, especias, vinagre o alimentos de sabor o color intensos. Evite el contacto con ácidos, como el zumo de cítricos.

Antes del primer uso

Afloje el tornillo de seguridad de la pila y abra el compartimento de la pila situado en la parte inferior del termómetro. Retire la lengüeta aislante de plástico del compartimento de la pila (si está presente) antes de usar el producto. Compruebe que la pila está colocada respetando la polaridad correcta. Cierre el compartimento de la pila y apriete el tornillo del compartimento de la pila.

Encendido y apagado del termómetro

PASO 1: Despliegue la sonda del termómetro para encender la pantalla.

PASO 2: Pliegue la sonda del termómetro hacia el lateral para apagar la pantalla. El apagado automático se produce aproximadamente 5 minutos después de dejar el termómetro inactivo.

Uso del termómetro

Se recomienda esterilizar la sonda del termómetro antes de cada uso.

Para ello, introduzca la sonda en agua recién hervida durante varios minutos.

La punta fina de la sonda mide la temperatura actual, que se muestra en la pantalla. El termómetro indica siempre la temperatura en tiempo real (no fija una lectura).

PASO 1: Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa y central de la carne o del alimento. Asegúrese de que la sonda no esté en contacto con hueso, grasa ni cartilago, ya que esto afectará a la precisión de la lectura.

PASO 2: La pantalla mostrará la temperatura actual en la punta de la sonda (puede tardar unos segundos en alcanzar la temperatura final).

PASO 3: Para mantener la temperatura, pulse suavemente «HOLD». La lectura de temperatura se mantendrá hasta volver a pulsar.



NOTA: Limpie siempre el termómetro después de cada uso.



PRECAUCIÓN: No deje el termómetro dentro del horno durante la cocción. No utilice el termómetro para levantar ni girar los alimentos.

Cambio de unidades (°C/°F)

Mantenga pulsado el botón «C/°F» en la pantalla durante aproximadamente 2-3 segundos para cambiar entre unidades.

Iluminación de la pantalla

PASO 1: Para encender la iluminación de la pantalla LCD, pulse «LIGHT».

PASO 2: Para apagarla, vuelva a pulsar «LIGHT». La luz se apagará automáticamente después de aproximadamente 10 segundos.

Cambio de la pila

PASO 1: Afloje el tornillo de seguridad del compartimento de las pilas y abra el compartimento de las pilas situado en la parte inferior del termómetro.

PASO 2: Retire la pila agotada e inserte una pila nueva (1 pila AAA de 1,5 V).

PASO 3: Compruebe que la pila está colocada respetando la polaridad correcta.

PASO 4: Vuelva a colocar el compartimento de las pilas y apriete el tornillo del compartimento de las pilas.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas muestra las recomendaciones de temperatura para carnes del USDA*. Es muy importante utilizar ingredientes frescos y aplicar prácticas seguras de manipulación de alimentos. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles enfermedades de transmisión alimentaria que puedan producirse a partir de alimentos preparados utilizando este producto o las tablas de temperatura.

*USDA = Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, organismo que publica actualmente las recomendaciones y directrices más detalladas.

Carne	USDA	
	°C	°F
Carne de vacuno/ternera (piezas enteras)	63	145
Carne picada de vacuno (hamburguesas de vacuno)	72	160
Otras carnes picadas y salchichas	74	165
Cordero (piezas enteras)	63	145
Cerdo/jamón (piezas enteras)	63	145
Pescado	63	145
Aves de corral	74	165

Carnes en reposo

Una vez que la carne o las aves de corral hayan alcanzado su temperatura final, déjelas reposar siempre un mínimo de 3 minutos antes de cortarlas y/o servir las. Para obtener una carne más jugosa y fácil de cortar, aumente el tiempo de reposo.

Especificaciones

Código de producto: SA00652

Rango de temperatura: de -50 °C a 300 °C (de -58 °F a 572 °F)

Divisiones: 0,1 °C/0,1 °F

Pila: 1 x 1,5 V AAA

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA SULLA BATTERIA: TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

- Questo prodotto non è un giocattolo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non maneggino e non giochino con il prodotto.
- Questo prodotto non contiene parti riparabili dall'utente. Eventuali riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Non inserire le dita in alcuna apertura né all'interno del prodotto.
- Non posizionare, conservare o utilizzare il prodotto in prossimità della luce solare diretta, di fonti di calore dirette o in ambienti umidi/ad elevata umidità.
- Questo prodotto è uno strumento ad alta precisione. Maneggiarlo con cura.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.



AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA! Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia la sonda del termometro. Non esporre la sonda a temperature superiori a 300 °C. Non immergere mai il corpo del termometro in acqua o in altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi schizzino sul corpo del termometro. Non immergere mai il termometro in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre che il termometro si raffreddi a temperatura ambiente. Il termometro non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Il termometro non è adatto all'uso in forno, su griglia o nel forno a microonde.

SICUREZZA DELLE BATTERIE

- I terminali di alimentazione non devono essere cortocircuitati.
- Questo prodotto è fornito con 1 batteria AAA da 1,5 V. Utilizzare con questo prodotto solo batterie dello stesso tipo o di tipo equivalente a quelle raccomandate.
- Le batterie devono essere inserite rispettando la corretta polarità.
- Le batterie esaurite devono essere rimosse dal prodotto per evitare perdite.
- Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.
- Se il prodotto deve essere riposto inutilizzato per un lungo periodo, rimuovere le batterie.

Cura e manutenzione

Per pulire il corpo del termometro, passare l'esterno con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

Non utilizzare detergenti chimici o abrasivi per pulire il termometro.

Pulire il corpo del termometro immediatamente dopo il contatto con grassi, spezie, aceto o alimenti dal sapore/colore intenso. Evitare il contatto con sostanze acide, come il succo di agrumi.

Prima del primo utilizzo

Allentare la vite di sicurezza della batteria e aprire il vano batteria sul lato inferiore del termometro. Prima dell'uso, rimuovere la linguetta isolante in plastica dal vano batteria (se presente). Verificare che la batteria sia inserita rispettando la corretta polarità. Chiudere il vano batteria e serrare la vite del vano batteria.

Accensione e spegnimento del termometro

PASSO 1: Aprire la sonda del termometro per accendere il display.

PASSO 2: Ripiegare la sonda del termometro lungo il lato per spegnere il display. Lo spegnimento automatico avviene dopo circa 5 minuti di inattività del termometro.

Utilizzo del termometro

Si raccomanda di sterilizzare la sonda del termometro prima di ogni utilizzo.

A tal fine, immergere la sonda in acqua appena bollita per alcuni minuti. La punta sottile della sonda rileva la temperatura istantanea, che viene visualizzata sul display. Il termometro mostra sempre la temperatura corrente (non mantiene bloccata una misurazione).

PASSO 1: Per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte centrale più spessa della carne/del alimento. Assicurarsi che la sonda non sia a contatto con osso, grasso o cartilagine, poiché ciò comprometterebbe l'accuratezza della misurazione.

PASSO 2: Il display mostrerà la temperatura corrente rilevata dalla punta della sonda (possono essere necessari alcuni secondi per raggiungere il valore finale).

PASSO 3: Per mantenere la temperatura visualizzata, premere delicatamente «**HOLD**». Questo manterrà la lettura della temperatura finché il tasto non verrà premuto nuovamente.



NOTA: Pulire sempre il termometro dopo ogni utilizzo.



ATTENZIONE: Non lasciare il termometro nel forno durante la cottura. Non utilizzare il termometro per sollevare o girare gli alimenti.

Modifica delle unità di misura (°C/°F).

Premere e tenere premuto «**°C/°F**» sul display per circa 2-3 secondi per passare da un'unità di misura all'altra.

Illuminazione del display

PASSO 1: Per illuminare il display LCD, premere «**LIGHT**».

PASSO 2: Per spegnere, premere «**LIGHT**». La retroilluminazione si spegnerà automaticamente dopo circa 10 secondi.

Sostituzione delle batterie

PASSO 1: Allentare la vite di sicurezza delle batterie e aprire il vano batterie sul lato inferiore del termometro.

PASSO 2: Rimuovere la batteria esaurita e inserire una nuova batteria (1 x 1,5 V AAA).

PASSO 3: Verificare che la batteria sia inserita rispettando la corretta polarità.

PASSO 4: Richiudere il vano batterie e serrare la vite del vano batterie.

Tabella delle temperature

Questa tabella delle temperature riporta le temperature consigliate per la carne dall'USDA*. L'uso di ingredienti freschi e una corretta manipolazione degli alimenti sono di fondamentale importanza. Il produttore non si assume alcuna responsabilità o obbligo di risarcimento per eventuali malattie di origine alimentare che possano insorgere a seguito del consumo di alimenti preparati utilizzando questo prodotto o le tabelle delle temperature.

*USDA = United States Department of Agriculture

(Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti), che attualmente pubblica le linee guida raccomandate più dettagliate.

Carne	USDA	
	°C	°F
Manzo/vitello (pezzi interi)	63	145
Carne di manzo macinata (hamburger di manzo)	72	160
Altre carni macinate/salsicce	74	165

Agnello (pezzi interi)	63	145
Maiale/prosciutto (pezzi interi)	63	145
Pesce	63	145
Pollame	74	165

Riposo delle carni

Una volta che la carne/il pollame ha raggiunto la temperatura finale, lasciar riposare sempre per almeno 3 minuti prima di tagliare/servire. Per ottenere una carne più succosa e facile da tagliare, prolungare il tempo di riposo.

Specifiche

Codice prodotto: SA00652

Intervallo di temperatura: da -50 °C a 300 °C (da -58 °F a 572 °F)

Risoluzione: 0,1 °C/0,1 °F

Batteria: 1 x 1,5 V AAA

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

ISTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII:
PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU
NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

- Ten produkt nie jest zabawką.
- Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem, aby nie korzystały z produktu ani się nim nie bawiły.
- Produkt nie zawiera części przeznaczonych do samodzielnej naprawy przez użytkownika. Naprawy może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Nie wkładać palców do żadnych otworów ani do wnętrza produktu.
- Nie stawiać, nie przechowywać ani nie używać produktu w pobliżu bezpośredniego działania promieni słonecznych, źródeł ciepła ani w miejscach wilgotnych lub o wysokiej wilgotności powietrza.
- Produkt jest precyzyjnym urządzeniem pomiarowym; należy obchodzić się z nim ostrożnie.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas manipulowania sondą termometru. Nie narażać sondy na działanie temperatur powyżej 300 °C. Nigdy nie zanurzać obudowy termometru w wodzie ani w innych płynach. Nie dopuszczaj również do zachłapania obudowy termometru wodą ani innymi płynami. Nigdy nie zanurzać termometru w wodzie w celu jego schłodzenia. Zawsze pozostawiaj termometr do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Termometru nie należy myć w zmywarce do naczyń. Termometr nie nadaje się do użytku w piekarniku, na grillu ani w kuchence mikrofalowej.

BEZPIECZEŃSTWO BATERII

- Nie wolno powodować zwarcia zacisków zasilania.
- Produkt jest dostarczany z 1 baterią 1,5 V typu AAA. Z produktem należy używać wyłącznie baterii tego samego lub równoważnego typu jak zalecane.
- Baterie należy wkładać, zachowując prawidłową polaryzację.

- Zużyte baterie należy wyjąć z urządzenia, aby zapobiec wyciekowi.
- Baterii nieprzeznaczonych do ładowania nie wolno ładować.
- Jeżeli produkt ma być przechowywany przez dłuższy czas bez używania, należy wyjąć z niego baterie.

Konserwacja i utrzymanie

Aby wyczyścić obudowę termometru, przetrzyj ją z zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wytrzyj do sucha.

Nie używaj chemicznych ani ściernych środków czyszczących do mycia termometru.

Obudowę termometru należy czyścić niezwłocznie po kontakcie z tłuszczami, przyprawami, octem lub produktami o intensywnym smaku bądź zabarwieniu. Unikaj kontaktu z kwasami, takimi jak sok z cytrusów.

Przed pierwszym użyciem

Poluzuj śrubę zabezpieczającą baterię i otwórz komorę baterii znajdującą się na spodzie termometru. Przed użyciem wyjmij z komory baterii plastikową taśmę izolującą (jeśli jest obecna). Sprawdź, czy bateria została włożona z zachowaniem prawidłowej polaryzacji. Zamknij komorę baterii i dokręć śrubę komory baterii.

Włączanie i wyłączanie termometru

KROK 1: Rozłóż sondę termometru, aby włączyć wyświetlacz.

KROK 2: Złóż sondę termometru z powrotem w obudowę, aby wyłączyć wyświetlacz. Automatyczne wyłączenie następuje po ok. 5 minutach bezczynności termometru.

Użytkowanie termometru

Zaleca się sterylizację sondy termometru przed każdym użyciem.

W tym celu zanurz sondę na kilka minut w świeżo zagotowanej wodzie.

Cienka końcówka sondy mierzy aktualną temperaturę, która jest wyświetlana na ekranie. Termometr zawsze pokazuje bieżącą temperaturę (nie zatrzymuje jednego odczytu).

KROK 1: Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie wsuń końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa/produktu, możliwie blisko jego środka. Upewnij się, że sonda nie dotyka kości, tłuszczu ani chrząstek, ponieważ może to zafałszować odczyt.

KROK 2: Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura na końcówce sondy (osiągnięcie ostatecznego odczytu może zająć kilka sekund).

KROK 3: Aby zatrzymać wskazanie temperatury, delikatnie naciśnij przycisk „**HOLD**”. Temperatura pozostanie wyświetlana do momentu ponownego naciśnięcia przycisku.



UWAGA: Zawsze czyść termometr po każdym użyciu.

OSTROŻNIE: Nie pozostawiaj termometru w piekarniku podczas pieczenia. Nie używaj termometru do podnoszenia ani obracania potraw.

Zmiana jednostek temperatury (°C/°F)

Przytrzymaj przycisk „**°C/°F**” na wyświetlaczu przez ok. 2–3 sekundy, aby przełączyć jednostki.

Podświetlenie wyświetlacza

KROK 1: Aby włączyć podświetlenie wyświetlacza LCD, naciśnij przycisk „**LIGHT**”.

KROK 2: Aby wyłączyć podświetlenie, naciśnij ponownie przycisk „**LIGHT**”. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po ok. 10 sekundach.

Wymiana baterii

KROK 1: Poluzuj śrubę zabezpieczającą baterię i otwórz komorę baterii znajdującą się w dolnej części termometru.

KROK 2: Wyjmij zużytą baterię i włóż nową baterię (1 x 1,5 V typu AAA).

KROK 3: Sprawdź, czy bateria została włożona z zachowaniem prawidłowej polaryzacji.

KROK 4: Załóż z powrotem pokrywę komory baterii i dokręć śrubę komory baterii.

Tabela temperatur

Niniejsza tabela przedstawia zalecane temperatury obróbki mięsa według wytycznych USDA*. Stosowanie świeżych składników oraz zasad bezpiecznego obchodzenia się z żywnością jest bardzo ważne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za choroby przenoszone przez żywność, które mogą wystąpić w wyniku spożycia potraw przygotowanych z użyciem tego produktu lub przedstawionych tabel temperatur.

*USDA = Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych, obecnie publikujący najbardziej szczegółowe zalecane wytyczne.

Mięso	USDA	
	°C	°F
Wołowina/cielęcina (kawałki w całości)	63	145
Mielona wołowina (burgery wołowe)	72	160
Inne mięsa mielone i kielbasy	74	165
Jagnięcina (kawałki w całości)	63	145
Wieprzowina/szynka (kawałki w całości)	63	145
Ryba	63	145
Drób	74	165

Czas odpoczynku mięsa po obróbce cieplnej

Po osiągnięciu przez mięso lub drób docelowej temperatury należy zawsze pozostawić je na minimum 3 minuty przed krojeniem i podaniem. Aby mięso było bardziej soczyste i łatwiejsze do krojenia, pozostaw je w spoczynku przez dłuższy czas.

Specyfikacja

Kod produktu: SA00652

Zakres temperatur: od -50 °C do 300 °C (od -58 °F do 572 °F)

Podziałka: 0,1 °C/0,1 °F

Bateria: 1 x 1,5 V typu AAA

Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any queries outside of the initial 12 months of purchase, visit **www.salter.com**.

To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit **www.salter.com**.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit **www.salter.com**.

FR | Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/salter** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **support@salterhousewares.co.uk**.

NL | Ga naar **guarantee.upplc.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **support@salterhousewares.co.uk**.

DE | Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu **guarantee.upplc.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **support@salterhousewares.co.uk**.

ES | Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upplc.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **support@salterhousewares.co.uk**.

IT | Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina **guarantee.upplc.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **support@salterhousewares.co.uk**.

PL | Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upplc.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem **support@salterhousewares.co.uk**.

**EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sobald Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucić wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

**FR**

**Cet appareil
et ses piles
se recyclent**

À DÉPOSER

EN MAGASIN

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**
MADE IN CHINA.

©Selter trademark. All rights reserved.

CD121225/MD000000/V1