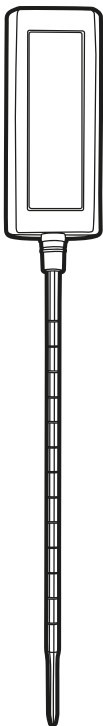


User manual

Thermometer



UK ONLY

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.

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



BATTERY WARNING: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN. This product contains no user serviceable parts. Only a qualified electrician should attempt repairs. 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 product. Never immerse the body of the product in water or any other liquid. Do not allow water or any other liquid to splash onto the body of the product. Never immerse the product in water to cool it down. Always allow the product to cool at room temperature. The product is not suitable for use in an oven, grill or microwave.

BATTERY SAFETY

This product is supplied with 2 x AAA batteries. 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.

Care and maintenance

Wipe the exterior of the probe with a soft, damp cloth and allow it to dry thoroughly.

Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the probe, as this could cause damage.

Use the probe case when the thermometer is clean and not in use.

Before first use

Remove the plastic isolator tab from the battery compartment (if present) prior to use.

Make sure the batteries are inserted following the correct polarity.

Installing/changing the batteries and units (°C or °F)

STEP 1: Carefully remove the silicone case from the thermometer, followed by the battery compartment cover.

STEP 2: Remove the exhausted batteries if present.

STEP 3: Flip the unit switch to the desired setting (°C or °F).

STEP 4: Insert new batteries (2 x AAA), paying attention to the correct polarity.

STEP 5: Replace the battery compartment cover, followed by the silicone case.



NOTE: The unit switch is located inside the battery compartment.

Switching the thermometer on/off

STEP 1: Press the power button to turn the thermometer on or off.

STEP 2: To maximise battery life, press the power button after use to switch off the thermometer. Auto switch-off occurs after 15 minutes of inactivity.

Using the thermometer

Check that food 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: Remove the probe cover.

STEP 2: To measure a temperature, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the meat/food. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of the reading.

STEP 3: The probe will display the current temperature on the LCD screen; the temperature reading does not lock and will fluctuate as the temperature of the meat/food changes. It may take several seconds for the temperature reading to reach its final temperature.



NOTE: Always clean the thermometer between each use.



CAUTION: Do not leave the thermometer in the oven while cooking. 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	°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.

Product warning indicators

Reduced brightness on the LCD display – Low power. Replace the battery.



NOTE: It is recommended that the battery is replaced every 1 to 2 years to help prevent corrosion.

Specifications

Product code: SA00634

Temperature range: -45 °C to 200 °C (-49 °F to 392 °F)

Divisions: 0.1 °C/0.1 °F

Battery: 2 x AAA

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT RELATIF À LA BATTERIE OU AUX PILES : TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Ne placez, ne rangez ou n'utilisez le produit ni à proximité de la lumière directe du soleil ou de sources directes de chaleur, ni dans un environnement très humide. Ce produit est un appareil de haute précision. Manipulez-le avec précaution. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.



AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE ! Portez toujours des gants thermorésistants lorsque vous manipulez le produit. N'immergez jamais le corps du produit dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne laissez pas d'eau ni tout autre liquide éclabousser le corps du produit. N'immergez jamais le produit dans de l'eau pour le refroidir. Laissez toujours le produit refroidir à température ambiante. Le produit ne passe ni au four, ni au gril, ni au micro-ondes.

SÉCURITÉ LIÉE AUX PILES

Ce produit est fourni avec 2 piles AAA. Utilisez uniquement des piles du même type ou du même type que celles recommandées avec ce produit.

Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.

Pour éviter toute fuite, retirez les piles usagées du produit.

Entretien et maintenance

Essuyez la surface extérieure de la sonde à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.

N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer la sonde, car cela pourrait l'endommager.

Remettez le boîtier de la sonde lorsque le thermomètre est propre et que vous ne l'utilisez pas.

Avant la première utilisation

Retirez la languette en plastique d'isolation du compartiment à piles avant utilisation (le cas échéant).

Assurez-vous que les piles sont insérées en respectant la polarité.

Installation/changement des piles et des unités (°C ou °F)

ÉTAPE 1 : retirez délicatement le boîtier en silicone du thermomètre, puis le couvercle du compartiment à piles.

ÉTAPE 2 : retirez les piles usées, le cas échéant.

ÉTAPE 3 : basculez l'interrupteur de l'appareil sur le réglage souhaité (°C ou °F).

ÉTAPE 4 : insérez des piles neuves (2 piles AAA) en respectant la polarité.

ÉTAPE 5 : remettez le couvercle du compartiment à piles en place, puis le boîtier en silicone.



REMARQUE : l'interrupteur de l'appareil se trouve à l'intérieur du compartiment à piles.

Allumer/éteindre le thermomètre

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer ou éteindre le thermomètre.

ÉTAPE 2 : pour optimiser l'autonomie des piles, appuyez sur le bouton d'alimentation après utilisation pour éteindre le thermomètre. L'appareil s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.

Utilisation du thermomètre

Vérifiez que les aliments sont complètement décongelés 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 : retirez le couvercle de la sonde.

ÉTAPE 2 : pour mesurer une température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande/l'aliment. 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 3 : la sonde affiche la température actuelle sur l'écran LCD. Le relevé de température n'est pas verrouillé et fluctue en fonction de la température de la viande/l'aliment. Plusieurs secondes peuvent être nécessaires pour que le relevé atteigne sa température finale.



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.

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	°F
Boeuf/veau (morceaux entiers)	63	145
Boeuf haché (hamburgers au boeuf)	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 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.

Indicateurs d'alerte du produit

Luminosité réduite sur l'écran LCD : pile faible. Remplacez la pile.



REMARQUE : il est recommandé de remplacer la pile tous les 1 à 2 ans pour éviter la corrosion.

Spécifications

Code produit : SA00634

Plage de température : -45 °C à 200 °C (-49 °F à 392 °F)

Divisions : 0,1 °C/0,1 °F

Alimentation : 2 piles AAA

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING OVER BATTERIJEN: BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN. Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Plaats of bewaar het product niet in de buurt van direct zonlicht of directe warmtebronnen, of in een vochtige omgeving. Dit product is een uiterst nauwkeurig apparaat; ga er voorzichtig mee om. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



WAARSCHUWING: HEET OPPELVAK! Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het product. Dompel de behuizing van het product niet onder in water of een andere vloeistof. Zorg dat water of andere vloeistoffen niet op de behuizing van het product kunnen spatten. Dompel het product niet onder in water om het af te koelen. Laat het product altijd afkoelen bij kamertemperatuur. Het product is niet geschikt voor gebruik in een oven, grill en magnetron.

VEILIG OMGAAN MET BATTERIJEN

Dit product wordt geleverd met 2 AAA-batterijen. In dit product mogen alleen batterijen van hetzelfde of een vergelijkbaar type worden gebruikt.

Batterijen moeten met de polen in de juiste richting worden geplaatst.

Verwijder lege batterijen uit het product om lekkage te voorkomen.

Verzorging en onderhoud

Veeg de buitenkant van de sonde schoon met een zachte, vochtige doek en laat hem goed drogen.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de sonde schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

Stop de sonde in de huls wanneer de thermometer schoon is en niet wordt gebruikt.

Vóór het eerste gebruik

Verwijder vóór gebruik het plastic isolatielipje uit het batterijvakje (indien aanwezig).

Zorg ervoor dat de batterijen goed zijn geplaatst met de polen in de juiste richting.

De batterijen plaatsen/vervangen en eenheden veranderen (°C of °F)

STAP 1: Verwijder eerst het siliconen hoesje voorzichtig van de thermometer en daarna het klepje van het batterijvakje.

STAP 2: Verwijder de lege batterijen, indien aanwezig.

STAP 3: Draai de eenhedenschakelaar naar de gewenste stand (°C of °F).

STAP 4: Plaats nieuwe batterijen (2 x AAA). Let er hierbij op dat de polen in de juiste richting zijn geplaatst.

STAP 5: Plaats het klepje van het batterijvakje terug, gevolgd door het siliconen hoesje.



OPMERKING: De eenhedenschakelaar bevindt zich in het batterijvakje.

De thermometer aan-/uitzetten

STAP 1: Druk op de aan-uitknop om de thermometer in of uit te schakelen.

STAP 2: Druk na gebruik de aan-uitknop in om de thermometer uit te schakelen en de levensduur van de batterij te maximaliseren. Het apparaat wordt na 15 minuten inactiviteit automatisch uitgeschakeld.

De thermometer gebruiken

Controleer of het voedsel 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: Verwijder het kapje van de sonde.

STAP 2: Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het dikste gedeelte van het vlees/voedsel 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 3: De huidige temperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm. De temperatuurwaarde wordt niet vergrendeld en fluctueert als de temperatuur van het vlees/voedsel verandert. Het kan enkele seconden duren voordat de temperatuurwaarde de eindtemperatuur heeft bereikt.



OPMERKING: Reinig de thermometer altijd na elk gebruik.



LET OP: Laat de thermometer tijdens het koken niet in de oven. 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	°F
Rund/kalfsvlees (hele stukken)	63	145
Rundergehakt (rundvleesburgers)	72	160
Ander gehakt/worstjes	74	165
Lamsvlees (hele stukken)	63	145
Varkensvlees/ham (hele stukken)	63	145
Vis	63	145
Gevogelte	74	165

Vlees laten rusten

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.

Waarschuwingmeldingen van het product

Verminderde helderheid op het LCD-scherm – Weinig stroom. Vervang de batterij.



OPMERKING: Het wordt aanbevolen om de batterij om de 1 à 2 jaar te vervangen om corrosie te voorkomen.

Specificaties

Productcode: SA00634

Temperatuurbereik: -45 °C tot 200 °C (-49 °F–392 °F)

Divisies: 0,1 °C/0,1 °F

Batterijen: 2 x AAA

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE



BATTERIEWARNING: AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN. Dieses Produkt enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt

werden. Legen Sie das Produkt nicht in die Nähe von direkter Sonneneinstrahlung, direkten Wärmequellen oder in eine feuchte Umgebung/Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit und lagern beziehungsweise verwenden Sie es dort auch nicht. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Hochpräzisionsgerät. Gehen Sie vorsichtig damit um. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.



WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE! Tragen Sie beim Umgang mit dem Produkt immer hitzebeständige Handschuhe. Tauchen Sie das Gehäuse des Produkts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gehäuse des Produkts spritzen. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Produkt immer bei Raumtemperatur abkühlen. Das Produkt ist nicht für die Verwendung in Backöfen, Grills oder Mikrowellen geeignet.

BATTERIESICHERHEIT

Zum Lieferumfang des Produkts gehören 2 AAA-Batterien. Für dieses Produkt sollten nur Batterien verwendet werden, die dem empfohlenen Batterietyp entsprechen.

Batterien müssen mit der richtigen Polung eingelegt werden.

Leere Batterien sollten aus dem Produkt entfernt werden, um ein mögliches Auslaufen zu vermeiden.

Pflege und Wartung

Reinigen Sie die Sonde von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Sonde zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Verwenden Sie die Sondenhülle, wenn das Thermometer sauber und nicht in Gebrauch ist.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor der Verwendung die Kunststoff-Lasche aus dem Batteriefach entfernen (sofern vorhanden).

Stellen Sie sicher, dass die Batterien unter Einhaltung der richtigen Polung eingesetzt sind.

Einsetzen/Wechseln der Batterien und Einheiten (°C oder °F)

SCHRITT 1: Entfernen Sie vorsichtig das Silikongehäuse vom Thermometer, gefolgt von der Abdeckung des Batteriefachs.

SCHRITT 2: Entfernen Sie die leeren Batterien, falls vorhanden.

SCHRITT 3: Stellen Sie den Einheitenschalter auf die gewünschte Einstellung (°C oder °F).

SCHRITT 4: Legen Sie neue Batterien (2 x AAA) ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung.

SCHRITT 5: Bringen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder an, gefolgt vom Silikongehäuse.



HINWEIS: Der Einheitenschalter befindet sich im Batteriefach.

Ein-/Ausschalten des Thermometers

SCHRITT 1: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Thermometer ein- oder auszuschalten.

SCHRITT 2: Um die Batterielebensdauer zu maximieren, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste nach dem Gebrauch, um das Thermometer auszuschalten. Die automatische Abschaltung erfolgt nach 15 Minuten ohne Aktivität.

Verwendung des Thermometers

Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind, 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.

SCHRITT 1: Entfernen Sie die Kappe der Sonde.

SCHRITT 2: Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des Fleisches/Lebensmittels 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 3: Die Sonde zeigt die aktuelle Temperatur auf dem LCD-Bildschirm an. Die Temperaturanzeige ist nicht fixiert und unterliegt Schwankungen, wenn sich die Temperatur des Fleisches/Lebensmittels ändert. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Temperaturanzeige ihre Endtemperatur erreicht hat.



HINWEIS: Reinigen Sie das Thermometer vor jedem Gebrauch.



ACHTUNG: Das Thermometer beim Braten/Backen nicht im Ofen lassen. Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Anheben oder Umdrehen der Lebensmittel.

Temperaturtabelle

In dieser Temperaturtabelle finden Sie die Empfehlungen der USDA¹ 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.

¹USDA = United States Department of Agriculture (US-Landwirtschaftsministerium), Veröffentlichung der derzeit detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

Fleisch	USDA	
	°C	°F
Rindfleisch/Kalbsfleisch (ganze Fleischstücke)	63	145
Rinderhackfleisch (Rindfleisch-Burger)	72	160
Anderes Hackfleisch/Würstchen	74	165
Lamm (ganze Fleischstücke)	63	145
Schweinefleisch/Schinken (ganze Fleischstücke)	63	145
Fisch	63	145
Geflügel	74	165

Fleisch ruhen lassen

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

Geräte-Warnanzeigen

Reduzierte Helligkeit auf dem LCD-Display – niedriger Ladezustand. Tauschen Sie die Batterie aus.



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Batterie alle 1 bis 2 Jahre auszutauschen, um Korrosion zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: SA00634

Temperaturbereich: -45 °C bis 200 °C (-49 °F bis 392 °F)

Divisionen: 0,1 °C/0,1 °F

Batterie: 2 x AAA

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



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

Este producto contiene piezas que el usuario no puede reparar. Las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. No coloque, guarde ni use el producto cerca de la luz solar directa ni de fuentes de calor directas, ni en entornos húmedos o con un alto nivel de humedad. Este producto es un dispositivo de alta precisión; manéjelo con cuidado. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.



ADVERTENCIA: SUPERFICIE CALIENTE.

Póngase guantes resistentes al calor cuando manipule el producto. No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido. Evite las salpicaduras de agua u otros líquidos en el producto. Nunca sumerja el producto en agua para enfriarlo. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente. El producto no es compatible con hornos, parrillas ni microondas.

SEGURIDAD DE LAS PILAS

Este producto se suministra con 2 pilas AAA. Con este producto solo se deben utilizar pilas del mismo tipo o equivalentes a las recomendadas.

Las pilas se deben insertar con la polaridad correcta.

Las pilas agotadas deben extraerse del producto para evitar fugas.

Cuidados y mantenimiento

Limpie la parte exterior de la sonda con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la sonda, ya que su uso podría dañar el aparato.

Utilice la funda para sonda cuando el termómetro esté limpio y no esté en uso.

Antes del primer uso

Si la hay, retire la pestaña de plástico aislante del compartimento de las pilas antes de utilizar el dispositivo.

Asegúrese de que las pilas se hayan introducido con la polaridad correcta.

Instalación/cambio de pilas y unidades (°C o °F)

PASO 1: Retire con cuidado la funda de silicona del termómetro y la tapa del compartimento de las pilas.

PASO 2: Retire las pilas agotadas, si lo estuvieran.

PASO 3: Gire el interruptor de la unidad a la posición deseada (°C o °F).

PASO 4: Inserte pilas nuevas (2 x AAA) y preste atención a la polaridad correcta.

PASO 5: Vuelva a colocar la tapa del compartimento de las pilas y, a continuación, la funda de silicona.



NOTA: El interruptor de la unidad está ubicado dentro del compartimiento de las pilas.

Encender o apagar el termómetro

PASO 1: Pulse el botón de encendido para encender o apagar el termómetro.

PASO 2: Para potenciar al máximo la duración de las pilas, pulse el botón de encendido para apagar el termómetro después de su uso. El termómetro se apaga automáticamente tras 15 minutos de inactividad.

Uso del termómetro

Asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado 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: Retire la tapa de la sonda.

PASO 2: Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa del alimento. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa ni ningún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.

PASO 3: La sonda mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD. La lectura de temperatura no se bloquea y variará a medida que cambia la temperatura de los alimentos. La lectura de temperatura puede tardar varios segundos en alcanzar su temperatura final.



NOTA: Limpie siempre el termómetro entre cada uso.



PRECAUCIÓN: No deje el termómetro dentro del horno mientras esté en funcionamiento. Tampoco lo use para coger o dar la vuelta a los alimentos.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas indica las recomendaciones del USDA¹ 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	°F
Carne de vacuno/ternera (cortes enteros)	63	145
Carne picada (hamburguesas de ternera)	72	160
Otras carnes picadas o salchichas	74	165
Cordero (cortes enteros)	63	145
Cerdo/jamón (cortes enteros)	63	145
Pescado	63	145
Aves	74	165

Carnes en reposo

Cuando la carne/ave haya alcanzado su temperatura final, déjela reposar durante un mínimo de 3 minutos antes de trincarla/servirla. Para una carne jugosa más fácil de trincar, deje reposar durante más tiempo.

Indicaciones de advertencia del producto

Brillo reducido en la pantalla LCD: Baja potencia. Sustituya la pila.



NOTA: Se recomienda cambiar la pila cada año o cada dos para evitar la corrosión.

Especificaciones

Código de producto: SA00634

Rango de temperatura: De -45 °C a 200 °C (de -49 °F a 392 °F)

Divisiones: 0,1 °C/0,1 °F

Pilas: 2 pilas AAA

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA SULLA BATTERIA: TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Questo prodotto non contiene componenti riparabili dall'utente. L'apparecchio può essere riparato solo da un elettricista qualificato. Non collocare, conservare o utilizzare il prodotto in prossimità della luce diretta del sole, di fonti di calore dirette oppure in un ambiente umido/ad alto grado di umidità. Questo prodotto è un dispositivo 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 il prodotto. Non immergere mai il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel corpo del prodotto. Non immergere mai il prodotto in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre raffreddare il prodotto a temperatura ambiente. Il prodotto non è adatto per l'uso in forno, grill o microonde.

SICUREZZA DELLE BATTERIE

Questo prodotto viene fornito con 2 batterie AAA. Utilizzare solo batterie consigliate o di tipo equivalente con il prodotto.

Le batterie devono essere inserite con la polarità corretta.

Rimuovere le batterie scariche dal prodotto per evitare perdite.

Cura e manutenzione

Pulire la superficie esterna della sonda con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene.

Non utilizzare spugne oppure detergenti aggressivi o abrasivi per pulire la sonda, onde evitare possibili danni.

Quando non si utilizza il termometro, riporre la sonda nell'apposita custodia.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere la linguetta di isolamento in plastica dal vano batteria (se presente) prima dell'uso.

Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente, rispettando la polarità.

Installazione/sostituzione delle batterie e delle unità di misura (°C o °F)

PASSAGGIO 1: rimuovere con cautela la custodia in silicone dal termometro, poi il coperchio del vano batterie.

PASSAGGIO 2: rimuovere le batterie scariche eventualmente presenti.

PASSAGGIO 3: portare l'interruttore dell'unità sull'impostazione desiderata (°C o °F).

PASSAGGIO 4: inserire le batterie nuove (2 AAA) prestando attenzione alla polarità.

PASSAGGIO 5: riposizionare il coperchio del vano batterie, e poi la custodia in silicone.



NOTA: l'interruttore dell'unità di misura si trova all'interno del vano batterie.

Accensione/spegnimento del termometro

PASSAGGIO 1: premere il tasto di accensione per accendere il termometro.

PASSAGGIO 2: per prolungare al massimo la durata della batteria, premere il pulsante di accensione dopo l'uso per spegnere il termometro. Dopo 15 minuti di inattività, il termometro si spegne automaticamente.

Utilizzo del termometro

Accertarsi che il cibo sia completamente scongelato 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.

PASSAGGIO 1: rimuovere la copertura della sonda.

PASSAGGIO 2: per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa della carne/del cibo. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine, poiché ciò compromette la validità della lettura.

PASSAGGIO 3: la sonda mostrerà la temperatura corrente sullo schermo LCD; la lettura della temperatura non resta fissa e cambia con il variare della temperatura della carne/del cibo. Possono trascorrere diversi secondi prima che venga visualizzata la temperatura finale.



NOTA: pulire sempre il termometro tra un uso e l'altro.



ATTENZIONE: non lasciare il termometro nel forno durante la cottura dei cibi. 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	°F
Manzo/vitello (tagli interi)	63	145
Carne macinata (hamburger di manzo)	72	160
Altre carni/salsicce tritate	74	165
Agnello (tagli interi)	63	145
Maiale/prosciutto (tagli interi)	63	145
Pesce	63	145
Pollame	74	165

Riposo della carne

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

Indicatori di avvertenza del prodotto

Luminosità ridotta sul display LCD - Bassa potenza. Sostituire la batteria.



NOTA: si consiglia di sostituire la batteria ogni 1-2 anni per evitarne la corrosione.

Specifiche

Codice prodotto: SA00634

Intervallo di temperatura: da -45 °C a 200 °C (da -49 °F a 392 °F)

Divisioni: 0,1 °C/0,1 °F

Batterie: 2 AAA

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII: PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Urządzenie powinien naprawiać tylko wykwalifikowany elektryk. Nie należy umieszczać, przechowywać ani używać produktu w pobliżu bezpośredniego źródła światła słonecznego lub ciepła, a także w wilgotnym miejscu lub w miejscu o dużej wilgotności. Ten produkt jest urządzeniem o wysokiej precyzji; należy obchodzić się z nim ostrożnie. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Podczas używania produktu należy zawsze nosić rękawice odporne na działanie ciepła. Nie należy zanurzać korpusu produktu w wodzie ani innym płynie. Nie wolno dopuścić do wylania wody ani innych płynów na obudowę produktu. Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie, aby go schłodzić. Zawsze należy pozostawiać produkt do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Produkt nie nadaje się do użytku w piekarniku, grillu ani kuchence mikrofalowej.

BEZPIECZEŃSTWO BATERII

Produkt jest dostarczany z 2 bateriami AAA. Do tego produktu należy wykorzystywać wyłącznie baterie zalecane przez producenta lub baterie podobnego typu.

Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości. Zużyte baterie należy wyjąć z urządzenia, aby uniknąć wycieku.

Konserwacja

Wytrzyj zewnętrzną część sondy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

Do czyszczenia sondy nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Używaj etui, gdy termometr jest czysty i nie jest wykorzystywany.

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem wyjmij plastikową osłonkę z komory baterii (jeśli występuje).

Włóż baterie zgodnie z oznaczeniami biegunów.

Montaż/wymiana baterii i jednostek (°C lub °F)

KROK 1: ostrożnie zdejmij z termometru silikonowe etui, a następnie wyjmij pokrywę komory baterii.

KROK 2: wyjmij zużyte baterie, jeśli znajdują się w termometrze.

KROK 3: ustaw przełącznik na preferowane jednostki (°C lub °F).

KROK 4: włóż nowe baterie (2 x AAA), zwracając uwagę na prawidłowe oznaczenia biegunowości.

KROK 5: włóż pokrywę komory baterii, a następnie silikonowe etui.



UWAGA: w komorze baterii znajduje się przełącznik jednostek temperatury.

Włączanie/wyłączanie termometru

KROK 1: aby włączyć lub wyłączyć termometr, naciśnij przycisk zasilania.

KROK 2: aby wydłużyć czas pracy baterii, po zakończeniu korzystania z termometru naciśnij przycisk zasilania w celu wyłączenia go. Termometr automatycznie wyłączy się po 15 minutach braku aktywności.

Korzystanie z termometru

Przed użyciem termometru należy sprawdzić, czy żywność jest całkowicie rozmrożona.

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

KROK 1: zdejmij osłonę sondy.

KROK 2: aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części przygotowywanej porcji mięsa lub potrawy. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru.

KROK 3: aktualna temperatura będzie widoczna na ekranie LCD. Jej odczyt nie zostanie zablokowany i będzie się zmieniać wraz ze zmianą temperatury mięsa/potrawy. Osiągnięcie temperatury końcowej może potrwać kilka sekund.



UWAGA: zawsze czyść termometr po użyciu.



UWAGA: nie pozostawiać termometru w piekarniku podczas gotowania. 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), aktualnie publikuje najbardziej szczegółowe zalecenia.

Mięso	USDA	
	°C	°F
Wołowina/cielęcina (całe kawałki)	63	145
Mielona wołowina (burgery wołowe)	72	160
Inne mięso mielone / kielbaski	74	165

Jagnięcina (całe kawałki)	63	145
Wieprzowina/szynka (całe kawałki)	63	145
Ryba	63	145
Drób	74	165

Odpoczywanie mięsa

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

Kontrolki ostrzegawcze produktu

Zmniejszona jasność wyświetlacza LCD — niski poziom baterii. Wymień baterie.



UWAGA: zaleca się wymianę akumulatora co 1–2 lata, aby zapobiec korozji.

Dane techniczne

Kod produktu: SA00634

Zakres temperatur: od -45 °C do 200 °C (od -49 °F do 392 °F)

Podziałka: 0,1 °C/0,1 °F

Bateria: 2 x AAA

HU | Őrizze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



ELEMBIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS: TARTSA GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA. A termék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Ne helyezze, tárolja vagy használja a terméket közvetlen napfénynek vagy hőforrásnak kitéve, valamint nedves/párás környezetben. Ez a termék nagy pontosságú eszköz; óvatosan kezelje. Ez a termék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET! A termék használata közben mindig viseljen hőálló kesztyűt. Soha ne merítse a termék készülékházát vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen víz vagy más folyadék a termék készülékházára. Soha ne merítse a terméket vízbe hűtés céljából. Mindig hagyja a terméket szobahőmérsékleten lehűlni. A termék sütőben, grillsütőben vagy mikrohullámú sütőben nem használható.

ELEMBIZTONSÁG

A terméket 2 db AAA elemmel szállítjuk. Ez a termék csak ugyanolyan vagy a javasoltal egyenértékű elemmel használható. Az elemet a helyes polaritás szerint kell behelyezni.

A lemerült elemeket el kell távolítani a termékből a szivárgás elkerülése érdekében.

Ápolás és karbantartás

Az érzékelő burkolatát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd hagyja alaposan megszáradni.

Az érzékelő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

Használja az érzékelő tokját, ha a hőmérő tiszta, és nincs használatban.

Az első használat előtt

Használat előtt távolítsa el a műanyag leválasztó fület az elemtartóból (amennyiben van ilyen).

Ügyeljen arra, hogy az elemek a polaritásnak megfelelően legyenek behelyezve.

Elemek behelyezése/cseréje és mértékegységek váltása (°C vagy °F)

1. LÉPÉS: Óvatosan vegye le a szilikon tokot a hőmérőről, majd az elemtartó fedelét.

2. LÉPÉS: Vegye ki a lemerült elemeket, ha vannak.

3. LÉPÉS: Fordítsa a készülék kapcsolóját a kívánt állásba (°C vagy °F).

4. LÉPÉS: Helyezzen be új elemeket (2 db AAA), ügyelve a megfelelő polarításra.

5. LÉPÉS: Helyezze vissza az elemtartó fedelét, majd a szilikon tokot.



MEGJEGYZÉS: Az egység kapcsolója az elemtartóban található.

A hőmérő be- és kikapcsolása

1. LÉPÉS: A bekapcsoló gomb megnyomásával kapcsolhatja be és ki a hőmérőt.

2. LÉPÉS: Az elem élettartamának maximalizálása érdekében használat után nyomja meg a bekapcsológombot a hőmérő kikapcsolásához. Az automatikus kikapcsolás 15 perc inaktivitás után következik be.

A hőmérő használata

A hőmérő használata előtt ellenőrizze, hogy az étel teljesen kiolvadt-e.

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

1. LÉPÉS: Távolítsa el az érzékelő burkolatát.

2. LÉPÉS: A hőmérséklet megmérésehez óvatosan helyezze be az érzékelő hegyét a hús/élelmiszer legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.

3. LÉPÉS: Az aktuális hőmérséklet megjelenik a szonda LCD-kijelzőjén; a hőmérséklet értéke nem rögzül, és a hús/étel hőmérsékletének változásával változik. A hőmérsékletmérés néhány másodpercig is eltarthat, amíg eléri a végső hőmérsékletet.



MEGJEGYZÉS: Minden használat után azonnal tisztítsa meg a hőmérőt.



FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja a hőmérőt sütés közben a sütőben. Ne használja a hőmérőt élelmiszerek megemeléséhez vagy megfordításához.

Ηőmérsékleti 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 készítették el.

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

Hús	USDA	
	°C	°F
Marha/borjú (egész darabok)	63	145
Darált marhahús (marhaburger)	72	160
Egyéb darált húsok/kolbászok	74	165
Bárány (egész darabok)	63	145
Sertéshús/sonka (egész darabok)	63	145
Hal	63	145
Szárnyas	74	165

Hús pihentetése

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

Figyelmeztető jelzések a terméken

Gyenge fényerő az LCD-kijelzőn – Alacsony töltöttség. Cserélje ki az elemeket.



MEGJEGYZÉS: A korrózió megelőzése érdekében ajánlott 1–2 évente kicserélni az elemet.

Műszaki adatok

Termékkód: SA00634

Hőmérséklet-tartomány: -45 °C és 200 °C között (-49 °F és 392 °F között)

Lépésköz: 0,1 °C/0,1 °F

Elem: 2 db AAA elem

EL | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ: ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ. Το προϊόν αυτό δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Οι επισκευές πρέπει να επιχειρούνται μόνο από εξειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην τοποθετείτε, αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία ή άμεσες πηγές θερμότητας ή σε υγρό περιβάλλον. Αυτό το προϊόν είναι μια συσκευή υψηλής ακρίβειας, χειριστείτε το με προσοχή. Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!**

Πάντα να φοράτε ανθεκτικά στην θερμότητα γάντια όταν χειρίζεστε το προϊόν. Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα του προϊόντος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να πιτσιλίζει στο σώμα του προϊόντος. Ποτέ μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό για να το κρυώσετε. Αφήνετε πάντα το προϊόν να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο, σχάρα ή φούρνο μικροκυμάτων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Αυτό το προϊόν παρέχετε με 2 μπαταρίες AAA. Χρησιμοποιείτε με αυτό το προϊόν μόνο μπαταρίες ίδιου ή αντίστοιχου τύπου με αυτές που συνιστώνται.

Οι μπαταρίες πρέπει να τοποθετούνται με τη σωστή πολικότητα. Οι μπαταρίες που έχουν εξαντληθεί πρέπει να αφαιρούνται από το προϊόν προς αποφυγή διαρροής.

Φροντίδα και συντήρηση

Σκουπίστε το εξωτερικό του αισθητήρα με ένα μαλακό, νωπό πανί και αφήστε το να στεγνώσει καλά.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τον αισθητήρα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά.

Χρησιμοποιείτε τη θήκη αισθητήρα όταν το θερμόμετρο είναι καθαρό και δεν χρησιμοποιείται.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε την πλαστική γλωττίδα απομόνωσης από τη θήκη της μπαταρίας (εάν υπάρχει).

Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες έχουν τοποθετηθεί σύμφωνα με τη σωστή πολικότητα.

Τοποθέτηση/αλλαγή των μπαταριών και των μονάδων μέτρησης (°C ή °F)

ΒΗΜΑ 1: Αφαιρέστε προσεκτικά τη θήκη σιλικόνης από το θερμόμετρο και, στη συνέχεια, το κάλυμμα της θήκης μπαταριών.

ΒΗΜΑ 2: Αφαιρέστε τις εξαντλημένες μπαταρίες, εάν υπάρχουν.

ΒΗΜΑ 3: Στρέψτε τον διακόπτη μονάδας μέτρησης στην επιθυμητή ρύθμιση (°C ή °F).

ΒΗΜΑ 4: Τοποθετήστε νέες μπαταρίες (2 x AAA), προσέχοντας τη σωστή πολικότητα.

ΒΗΜΑ 5: Επανατοποθετήστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών και, στη συνέχεια, τη θήκη σιλικόνης.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο διακόπτης μονάδας μέτρησης βρίσκεται μέσα στη θήκη της μπαταρίας.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του θερμόμετρου

ΒΗΜΑ 1: Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το θερμόμετρο.

ΒΗΜΑ 2: Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας, πατήστε το κουμπί λειτουργίας μετά τη χρήση για να απενεργοποιήσετε το θερμόμετρο. Η αυτόματη απενεργοποίηση πραγματοποιείται μετά από 15 λεπτά αδράνειας.

Χρήση του θερμομέτρου

Ελέγξτε αν το τρόφιμο έχει ξεπαγώσει εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε το θερμομέτρο.

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: Αφαιρέστε το κάλυμμα του αισθητήρα.

ΒΗΜΑ 2: Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο παχύτερο σημείο του κρέατος/τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.

ΒΗΜΑ 3: Ο αισθητήρας θα εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία στην οθόνη LCD. Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν κλειδώνει και θα αυξομειώνεται καθώς αλλάζει η θερμοκρασία του κρέατος/τροφίμου. Ενδέχεται να χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε την τελική ένδειξη θερμοκρασίας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε πάντα το θερμομέτρο μεταξύ κάθε χρήσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το θερμομέτρο μέσα στον φούρνο αν ο φούρνος λειτουργεί. Μην χρησιμοποιείτε το θερμομέτρο 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.

Hús	USDA	
	°C	°F
Marha/borjú (egész darabok)	63	145
Darált marhahús (marhaburger)	72	160
Egyéb darált húсок/kolbászok	74	165
Bárány (egész darabok)	63	145
Sertéshús/sonka (egész darabok)	63	145
Hal	63	145
Szárnyas	74	165

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.

Προειδοποιητικές ενδείξεις προϊόντος

Μειωμένη φωτεινότητα στην οθόνη LCD - Χαμηλή ισχύς.
Αντικαταστήστε την μπαταρία.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται η αντικατάσταση της μπαταρίας κάθε 1 έως 2 χρόνια για την πρόληψη της διάβρωσης.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: SA00634

Εύρος θερμοκρασίας: -45 °C έως 200 °C (-49 °F έως 392 °F)

Διαιρέσεις: 0,1 °C/0,1 °F

Μπαταρία: 2 x AAA

DA | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



BATTERIADVARSEL: OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.

Dette produkt har ingen brugerudskiftelige dele. Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret elektriker. Produktet må ikke placeres, opbevares eller bruges i nærheden af direkte sollys, direkte varmekilder eller under forhold med høj luftfugtighed. Dette produkt er en højpræcisionsenhed. Håndtér med forsigtighed. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.



ADVARSEL: VARM OVERFLADE!

Brug altid ovenhandsker, når du rører ved produktet. Nedsenk aldrig produktets skaft i vand eller andre væsker. Lad ikke vand eller anden væske sprøjte på produktets skaft. Produktet må aldrig nedsænkes i vand for at køle det ned. Lad altid produktet køle af ved stuetemperatur. Produktet er ikke egnet til brug i ovn, grill eller mikrobølgeovn.

BATTERISIKKERHED

Dette produkt leveres med 2 x AAA-batterier. Der bør kun anvendes batterier af samme eller tilsvarende type som de anbefalede til dette produkt.

Batterierne skal isættes, så de vender rigtigt.

Brugte batterier skal tages ud af produktet for at undgå lækage.

Pleje og vedligeholdelse

Tør temperaturfølerens yderside af med en blød, fugtig klud, og lad den tørre helt.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af temperaturføleren, da dette kan beskadige den.

Brug altid føleretuilet, når termometret er rent og ikke er i brug.

Inden første brug

Fjern plastisoleringstappen (hvis relevant) fra batterirummet før brug.

Sørg for, at batterierne er sat i, og at de vender rigtigt.

Isætning/udskiftning af batterier og temperaturenheder (°C eller °F)

TRIN 1: Fjern forsigtigt silikoneetuiet fra termometeret og derefter dækslet til batterirummet.

TRIN 2: Fjern de tomme batterier, hvis de sidder i.

TRIN 3: Vip temperaturenhedsknappen til den ønskede indstilling (°C eller °F).

TRIN 4: Isæt nye batterier (2 x AAA), og vær opmærksom på den korrekte polaritet.

TRIN 5: Sæt dækslet til batterirummet på igen, efterfulgt af silikoneetuiet.



BEMÆRK: Temperaturenhedsknappen sidder inde i batterirummet.

Sådan tænder/slukker du termometeret

TRIN 1: Tryk på strømknappen for at tænde eller slukke termometeret.

TRIN 2: Du kan maksimere batteriets levetid ved at trykke på tænd/sluk-knappen efter brug og derved slukke termometeret. Det slukker automatisk efter 15 minutters inaktivitet.

Sådan bruger du termometeret

Kontrollér, at maden 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: Fjern følerdækslet.

TRIN 2: For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre temperaturfølerens spids ind i den tykkeste del af kødet/maden. Sørg for, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk, da dette kan påvirke pålideligheden af målingen.

TRIN 3: Temperaturføleren viser den aktuelle temperatur på LCD-skærmen. Temperaturaflæsningen låses ikke og vil svinge, efterhånden som kødets/madens temperatur ændres. Det kan tage flere sekunder, før temperaturaflæsningen når den endelige temperatur.



BEMÆRK: Rengør altid termometeret efter brug.



FORSIGTIG: Efterlad ikke termometeret i ovnen under madlavningen. Termometeret må ikke bruges til at løfte eller vende fødevarer.

Temperaturdiagrammer

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	°F
Oksekød/kalvekød (hele stykker)	63	145
Hakket oksekød (oksekødsburgere)	72	160
Andet hakket kød/pølser	74	165
Lam (hele stykker)	63	145
Svinekød/skinke (hele stykker)	63	145
Fisk	63	145
Fjerkræ	74	165

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

Produktets advarselsindikatorer

Reduceret lysstyrke på LCD-skærmen – lavt strømforbrug. Udskift batteriet.



BEMÆRK: Det anbefales, at batteriet udskiftes hvert eller hver andet år for at forebygge korrosion.

Specifikationer

Produktkode: SA00634

Temperaturinterval: -45 °C – 200 °C (-49 °F–392 °F)

Inddelinger: 0,1 °C/0,1 °F

Batteri: 2 x AAA

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET



PARISTOVAROITUS: PIDÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. Tässä tuotteessa ei ole käyttäjän vaihdettavia osia. Vain valtuutettu sähköasentaja saa korjata tuotteen. Älä säilytä tai käytä tuotetta lähellä suoraa auringonpaistetta tai suoria lämmönlähteitä tai kosteassa ympäristössä. Tämä tuote on tarkka mittalaite. Käsittele sitä varoen. Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön.



VAROITUS: KUUMA PINTA! Käytä aina kuumankestäviä patakintaita, kun käsittelet tuotetta. Älä koskaan upota tuotteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä päästä vesiroiskeita tai muun nesteen roiskeita tuotteen rungolle. Älä jäähdytä tuotetta veteen upottamalla. Anna tuotteen jäähtyä aina huoneenlämmössä. Tuote ei sovellu käytettäväksi uunissa, grillissä tai mikroaaltouunissa.

PARISTOJEN TURVALLISUUS

Tämän tuotteen mukana toimitetaan 2 AAA-paristoa. Tässä tuotteessa käytettävien paristotyyppien on vastattava suosituksia. Paristot on asennettava oikein päin.

Tyhjät paristot on poistettava tuotteesta, jotta ne eivät vuoda tuotteen sisään.

Hoito ja kunnossapito

Pyyhi anturin ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla ja anna ja anna sen kuivua kokonaan.

Älä puhdista anturia voimakkailla tai naarmuttavilla puhdistusaineilla tai naarmuttavilla välineillä, koska ne voivat vahingoittaa tuotetta.

Käytä aina anturin koteloa, kun mittari on puhdas, eikä ole käytössä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista mahdollinen muovieriste paristokotelosta ennen käyttöä.

Varmista, että paristot ovat oikein päin.

Paristojen ja yksikköjen asentaminen/vaihtaminen (°C tai °F)

VAIHE 1: Irrota lämpömittarista ensin varovasti silikonikotelo ja sitten paristolokeron kansi.

VAIHE 2: Poista mahdolliset vanhat paristot.

VAIHE 3: Aseta kytkin haluamaasi tilaan (°C tai °F).

VAIHE 4: Aseta uudet paristot (2 x AAA) paikalleen ja varmista, että ne ovat oikein päin.

VAIHE 5: Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen ja sitten silikonikotelo.



HUOMAUTUS: Yksikkökytkin sijaitsee paristolokeron sisällä.

Paistomittarin käynnistäminen/sammuttaminen

VAIHE 1: Kytke ja katkaise mittarin virta painamalla virtapainiketta.

VAIHE 2: Maksimoi paristojen käyttöikä painamalla virtapainiketta käytön jälkeen, jolloin mittari sammuu. Mittari sammuu automaattisesti 15 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Paistomittarin käyttö

Varmista, että ruoka 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: Irrota anturin suojus.

VAIHE 2: Lämpötila mitataan laittamalla anturin kärki varovasti lihan/ruoan paksimpaan kohtaan. Varmista, että anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan.

VAIHE 3: Anturi näyttää nykyisen lämpötilan LCD-näytöllä. Lämpötilalukema ei lukkiudu, vaan vaihtelee lihan/ruoan lämpötilan muuttuessa. Lopullisen mittaustuloksen valmistuminen voi kestää useita sekunteja.



HUOMAUTUS: Puhdista mittari aina käytön jälkeen.



MUISTUTUS: Älä jätä mittaria uuniin kypsennyksen ajaksi. 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	°F
Naudan-/vasikanliha (kokoliha)	63	145
Jauheliha (naudanliha, burgerpihvit)	72	160
Muut jauhetut lihat/makkarat	74	165
Karitsanliha (kokoliha)	63	145
Sianliha/kinkku (kokoliha)	63	145
Kala	63	145
Siipikarja	74	165

Lihan vetäytyminen

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

Varoitusviestit

Matala LCD-näytön kirkkaus – Virta vähissä. Vaihda paristo.



HUOMAUTUS: On suositeltavaa vaihtaa paristo 1–2 vuoden välein korroosion estämiseksi.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: SA00634

Lämpötila-alue: -45 °C to 200 °C (-49 °F to 392 °F)

Hajonta: 0,1 °C / 0,1 °F

Paristot: 2 x AAA

SV | Spara instruktionerna för framtida bruk.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



BATTERIVARNING: FÖRVARA UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN. Den här produkten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Reparationer får endast utföras av auktoriserad elektriker. Placera, förvara eller använd inte produkten nära direkt solljus eller direkta värmekällor eller i fuktiga miljöer. Apparaten är en högprecisionsapparat. Hantera den försiktigt. Den här produkten är endast avsedd för hemmabruk.



VARNING: VARM YTA! Använd alltid värmebeständiga handskar vid hantering av produkten. Sänk aldrig ned produktens huvuddel i vatten eller i någon annan vätska. Låt inte vatten eller annan vätska stänka på produktens huvuddel. Sänk aldrig ned produkten i vatten för att kyla ned den. Låt alltid produkten svalna i rumstemperatur. Produkten är inte lämplig för användning i ugn, grill eller mikrovågsugn.

BATTERISÄKERHET

Den här produkten levereras med 2 st. AAA-batterier. Endast batterier av samma eller motsvarande typ som de som rekommenderas får användas med denna produkt.

Batterierna ska sättas i med polerna åt rätt håll.

Ta ut uttjänta batterier ur produkten för att undvika läckage.

Skötsel och underhåll

Torka av ytan på mätstickan med en mjuk fuktig trasa och låt sedan vågen torka helt.

Använd inte starka eller slipande rengörings- eller putsmedel för att rengöra stickan. Om du gör det kan den skadas.

Använd alltid etuiet när termometern är ren och inte används.

Före första användning

Ta bort plastisoleringsfliken från batterifacket (om det finns en) innan du använder vågen.

Se till att batterierna är isatta åt rätt håll.

Sätta i/byta batterier och enheter (°C eller °F)

STEG 1: Ta försiktigt termometern ur silikonetuiet och därefter batterifacket.

STEG 2: Ta ut de uttjänta batterierna om sådana finns.

STEG 3: Ställ in enhetsomkopplaren på önskad inställning (°C eller °F).

STEG 4: Sätt i nya batterier (2 st. AAA) och var noga med att vända åt rätt håll.

STEG 5: Sätt tillbaka batterifacket och därefter silikonetuiet.



OBS! Strömbrytaren sitter i batterifacket.

Slå på och stänga av termometern

STEG 1: Tryck på strömknappen för att slå på eller stänga av termometern.

STEG 2: För att maximera batteriets livslängd trycker du på strömknappen efter användning för att stänga av termometern. Den stängs av automatiskt om du inte har använt den på 15 minuter.

Använda termometern

Kontrollera att livsmedlet har tinat helt innan du använder termometern.

Termometers mätsticka bör steriliseras före varje användning. Det gör du genom att sänka ner mätstickan i rent kokande vatten i flera minuter.

STEG 1: Ta bort höljet på mätstickan.

STEG 2: För att mäta temperaturen för du försiktigt in stickans spets i den tjockaste delen av köttet/livsmedlet. Se till att mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är.

STEG 3: Mätstickan visar temperaturen på LCD-skärmen. Temperaturavläsningen låses inte och ändras när temperaturen

i köttet/livsmedlet ändras. Det kan ta flera sekunder för temperaturavläsningen att nå den slutliga temperaturen.



OBS! Rengör alltid termometern mellan varje användningstillfälle.



VAR FÖRSIKTIG: Lämna inte termometern i ugnen vid matlagning. Använd inte termometern för att lyfta eller vända på matvaror.

Temperaturdiagram

I 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) publicerar för närvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

Kött	USDA	
	°C	°F
Nötkött/kalv (hela styckningsdelar)	63	145
Nötfärs (nötköttsburgare)	72	160
Andra malda köttsorter/korvsorter	74	165
Lamm (hela styckningsdelar)	63	145
Fläskkött/skinka (hela styckningsdelar)	63	145
Fisk	63	145
Fågel	74	165

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 mörkt kött som är lättare att skära kan man låta det vila längre.

Produktvarningsindikatorer

Minskad ljusstyrka på LCD-skärmen – låg batterinivå. Byt batteriet.



OBS! Du bör byta batteriet varje eller vartannat år för att förhindra korrosion.

Specifikationer

Produktkod: SA00634

Temperaturintervall: -45 till +200 °C (-49 till +392 °F)

Decimaler: 0,1 °C/0,1 °F

Batteri: 2 st. AAA

Salter Guarantee

UK 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**.

EU CUSTOMERS ONLY

FR Pour bénéficier de cette garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **support@salterhousewares.co.uk**.

NL Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor deze garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **support@salterhousewares.co.uk**.

DE Um Anspruch auf diese Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **support@salterhousewares.co.uk**.

ES Para poder usar esta garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **support@salterhousewares.co.uk**.

IT Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **support@salterhousewares.co.uk**.

PL Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem **support@salterhousewares.co.uk**.

HU Kérjük, őrizze meg vásárlási bizonylatát, hogy jogosult lehessen erre a garanciára. További kérdésekkel keressen minket a **support@salterhousewares.co.uk** címen.

EL Για να μπορείτε να δικαιούστε αυτήν την εγγύηση, διατηρήστε την απόδειξη αγοράς. Για οποιαδήποτε περαιτέρω ερωτήματα, επικοινωνήστε μαζί μας στο **support@salterhousewares.co.uk**.

DA Opbevar dit købsbevis som dokumentation for din berettigelse til denne garanti. Hvis du har yderligere spørgsmål, kan du kontakte os på **support@salterhousewares.co.uk**.

FI Tämä takuu edellyttää ostotositetta. Jos sinulla on vielä kysyttävää, lähetä meille sähköpostia osoitteeseen **support@salterhousewares.co.uk**.

SV Behåll ditt inköpsbevis för att vara berättigad till den här garantin. Om du har några andra frågor kontaktar du oss på **support@salterhousewares.co.uk**.



EN1 Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an appropriate collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment. Could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return used equipment for appropriate disposal. It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal. For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR1 Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et le recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données stockées sur les équipements électriques et électroniques avant le mise au rebut. Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchèterie locale ou le revendeur du produit.

NL1 Weggooien van afgedaarte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volgezondheid en het milieu, vanwege batterijen en elektrische en elektronische apparaten waarvan stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugkopen diensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd. Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalafhandelaar voor huishoudelijk afval of de verkoper.

DE1 Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Eine separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potentielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende eingetragene Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden. Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

ES1 Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. La recogida y reciclaje por separado ayudan a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación. Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

IT1 Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta apposito al riciclaggio della batteria e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esaurite. È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento. Per ulteriori informazioni sul punto di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PL1 Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucić ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten oddzielny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym skutkom na zdrowie ludzkie i środowisku naturalnym, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Niektóre sklepy oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrócić zużyty sprzęt w celu właściwej utylizacji. Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyzyskania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

HU1 Hulladéktárolás,akumulátorok, valamint elektronikus és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a termékén, az akkumulátoron vagy a csomagolásán ezt a szimbólumot látja, a termékét és annak akkumulátorát bios a háztartási hulladékból el kell választani. Ez felelősség, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektronikus és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezze el. A szelektív hulladékgyűjtés és az újrahasznosítás megvédi a természeti erőforrásokat, és megakadályozza az akkumulátorokban, valamint az elektronikus és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásait, amelyekkel a nem megfelelő ártalmatlanítás okozhat. Egyes kiskereskedők visszaveteli szolgáltatást nyújtanak, amelyen behívtetheti termékét a helyi szűrésű szűrésű, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszakapja a termékét berendezéseit. A hulladékot fel kell gyűjteni, hogy az elektronikus és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a tárolt adatokat. Az akkumulátorok, valamint az elektronikus és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékosztállyal vagy a kiskereskedővel.

EL1 Αντιρρύθμιση αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού

Αυτό το σύμβολο στο προϊόν, στις μπαταρίες ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν και οι μπαταρίες που περιέχει δεν πρέπει να απορριπτούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετως, αποτελεί ευθύνη του χρήστη να τα παραδώσει σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού. Αυτό το ξεχωριστό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης βοηθάει στη διαχείριση των φυσικών πόρων και στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, λόγω της πιθανής παρουσίας επικίνδυνων ουσιών στις μπαταρίες και του ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού, οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν σε περίπτωση ακατάλληλης αντιρρύθμισης. Ορισμένοι κατασκευαστές λειτουργούν υπηρεσίες επιστροφής, οι οποίες επιτρέπουν στον χρήστη να επιστρέψει εξοπλισμό στο τέλος της ζωής του με κατάλληλη αντιρρύθμιση. Άνθρωποι ευθύνης του χρήστη να διαγράψουν τυχόν δεδομένα που τυχόν υπάρχουν στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό πριν από την αντιρρύθμιση. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού να απορρίψετε τις μπαταρίες, το ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης/έθνου, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα λιανικής.

DA1 Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette symbol på produktet, disse batterier eller dets emballage betyder, at dette produkt og eventuelle batterier, det indeholder, ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I stedet er det brugerens ansvar at aflevere dem til et relevant indsamlingssted for genbrug af batterier og elektrisk og elektronisk udstyr. Denne særskilte indsamling og genanvendelse vil bidrage til at bevare naturressourcerne og forhindre mulige negative konsekvenser for menneskers sundhed og miljøet på grund af eventuelle farstoffer i batterier og elektrisk og elektronisk udstyr, som kan være farlige, når de forkert bortskaffes. Noget forhandlere har returretstjenester, som giver brugeren mulighed for at returnere brugt udstyr med henblik på passende bortskaffelse. Det er brugerens ansvar at slette alle data på elektrisk og elektronisk udstyr før bortskaffelse. For yderligere oplysninger om, hvor batterier, elektrisk og elektronisk udstyr skal bortskaffes, bedes du kontakte det lokale by-/kommunekontor, renovationscenteret eller forhandleren.

FI1 Käyttäjien paristojen ja elektronikkajätteen hävittäminen

Tämä tuoteessa, sen paristoissa tai pakkausksessa näkyvä symboli tarkoittaa, että tätä tuotetta ja mahdollisia paristoja ei saa hävittää tavalliseen kanssa. Käyttäjällä on sen sijaan velvollisuus vastata sen sopivien paristojen ja muun elektroniikkajätteen keräilyvastuusta. Erilinen keräilykeskus ja keräilykeskusten kautta luovutettujen vastuuvelvoitteiden ja sen avulla ihmisen ja ympäristön mahdollista terveyshaittaa ja ympäristöä, jolloin vähennetään jätteen palautusvastuuta ja elektronikkajätteen mahdollista myrkylläistä aineita, jotka saattavat sisältää raskaita metalleja ja myrkyllisiä aineita. Tietyt jälleenmyyjät tarjoavat palautuspalveluja, joiden avulla käyttäjä voi palauttaa käyttäjä tuotteen oikeasuhteisesti hävittäväksi. Käyttäjän vastuulla on poistaa mahdolliset tiedot elektroniikkatuotteiden muistista ennen niiden hävittämistä. Lisätietoja paristojen ja elektroniikkajätteen keräilyvastuusta saat kaupungin/kunnan virastosta, jätteenhoitopalikasta tai jälleenmyyjästä.

SV1 Kassering av uttjäta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här symbolen på produkten, dess batterier eller dess förpackning innebär att produkten och eventuella batterier som står i den inte får kasseras tillsammans med hushållsavfall. Det är ditt ansvar att lämna över den till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av batterier och elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen bidrar till att bevara naturresurser och förhindra potentiella negativa konsekvenser för människors hälsa och miljön på grund av eventuella faror i batterier och elektrisk och elektronisk utrustning som kan orsaka en felaktig kassering. Vissa återförsäljare erbjuder återförsäljningstjänster, som ger användaren möjlighet att lämna tillbaka utrustning för korrekt kassering. Det är användarens ansvar att radera alla data på elektrisk och elektronisk utrustning före kassering. Om du vill ha mer information om var du kan lämna batterier samt elektrisk och elektronisk avfall, kontakta du kommunen, återvinningssamfundet eller återförsäljaren.



FR
Cet appareil
et ses piles
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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.

©Salter trademark. All rights reserved.

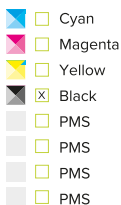
CD170624/MD000000/V1



ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

Artworker:	Niko Summers
Date:	11/07/2024
Project Name:	SAK243398 EU12 SA00634
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	60 x 148mm 32 Pages
Software Used:	Indesign CC 2024
Typefaces:	Proxima Nova



Artwork Version **3**

Artwork Scale 1:1

©2024 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY