

MEAT THERMOMETER

THERMOMÈTRE À VIANDE

FLEISCHTHERMOMETER

GB

INSTRUCTIONS AND GUARANTEE

The Gourmet Series thermometers by Salter represent the epitome of precision and accuracy, innovation, style, and heritage. We combine that with a distinctive new style for a professional thermometer that delivers quality... day after day... season after season.

HOW TO USE

1. **Oven Roasting** - Be sure meat is entirely thawed to the centre before using meat thermometer.
2. Insert thermometer in the thickest part of the meat to a point where the tip is 2cm past the centre of the roast, but not in contact with bone, fat or gristle.
3. Place meat in oven. When thermometer reaches desired temperature, remove meat from oven.
4. Moderate oven temperatures are best to conserve flavour and juices.

* We suggest the following internal meat temperatures:

Beef, Lamb & Veal	
Rare	60°C (140°F)
Medium Rare	63°C (145°F)
Medium	71°C (160°F)
Well Done	77°C (170°F)
Chicken, Turkey, Duck & Goose	
Well Done	82°C (180°F)

Pork	
Well Done	77°C (170°F)
Ham	
Well Done	71°C (160°F)

CAUTION

- **DO NOT** leave in oven at temperatures above 225°C (440°F). Damage to silicone grips may result.
- **DO NOT** immerse in cold water after removing thermometer from food. Allow thermometer to cool at room temperature.
- Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during or after use. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**

CLEANING & CARE

Your thermometer is constructed of stainless steel and plastic. Clean with a damp cloth. Grease or other stubborn marks can be removed from metal parts with a scouring pad. **DO NOT** wash in a dishwasher or immerse in water.

GUARANTEE

Salter will repair or replace this product free of charge, if within two years of the date of purchase it can be shown to have failed through defective workmanship or materials. This undertaking is in addition to a consumer's statutory rights and does not affect those rights in any way. For UK sales and services contact Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, England. Helpline No: 01732 360783. Outside the UK contact your local Salter appointed agent.

F

MODE D'EMPLOI ET GARANTIE

Les thermomètres Gourmet de Salter représentent l'excellence de la précision, de l'innovation, de l'élégance et du patrimoine. A cela nous avons ajouté un nouveau style distinctif pour un thermomètre professionnel de qualité... au fil des jours... et au rythme des saisons.

MODE D'EMPLOI

1. **Les Rôtis** – veillez à ce que la viande soit bien décongelée avant d'insérer le thermomètre à viande.
2. Enfoncez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande – mais loin des os, du gras et des cartilages – jusqu'à ce que la pointe dépasse de 2cm environ le centre du rôti.
3. Placez la viande dans le four. Lorsque le thermomètre indique la température désirée, retirez le rôti du four.
4. Il est recommandé une cuisson au four à température modérée pour conserver jus et saveurs.

* Nous recommandons les températures internes de cuisson suivantes :

Bœuf, Agneau & Veau	
Saignant	60°C (140°F)
Rosé	63°C (145°F)
A point	71°C (160°F)
Bien cuit	77°C (170°F)
Poulet, Dinde, Canard & Oie	
Bien cuit	82°C (180°F)

Porc	
Bien cuit	77°C (170°F)
Jambon	
Bien cuit	71°C (160°F)

AVERTISSEMENT

- **NE** laissez **PAS** le thermomètre au four à des températures supérieures à 225°C (440°F), cela pourrait endommager les points de prise en silicone.
- **NE** plongez **PAS** le thermomètre dans de l'eau froide après l'avoir retiré du rôti. Laissez le thermomètre refroidir à température ambiante.
- Veillez à porter un gant isolant pour manipuler le thermomètre pendant ou après l'utilisation. **N'Y TOUCHEZ PAS A MAINS NUES !**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Votre thermomètre est composé d'acier inoxydable et de plastique. Nettoyez-le avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer sur les parties en métal pour éliminer les taches de graisse ou les marques plus tenaces. **NE LE PASSEZ PAS** au lave-vaisselle et **NE LE PLONGEZ PAS** dans l'eau.

GARANTIE

Salter réparera ou remplacera cet ustensile gratuitement si, dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat, il est dûment constaté un fonctionnement défectueux provenant d'un défaut de fabrication ou de matière. Cet engagement est complémentaire aux droits légaux du consommateur et ne leur porte nullement atteinte. Pour les ventes et services au R.U., contactez Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, Angleterre. Assistance : 01732 360783. Hors R.U., contactez votre distributeur local Salter.

D

GEBRAUCHSANWEISUNG UND GARANTIE

Die von Salter hergestellte Thermometerserie "Gourmet" stellt den Inbegriff von Präzision und Genauigkeit, Innovation, Stil und Althergebrachtem dar. Wir verbinden diese Eigenschaften mit einem unverwechselbaren neuen Stil und bieten Ihnen ein professionelles Thermometer, das Qualität liefert.... Tag für Tag... Jahreszeit für Jahreszeit.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. **Braten im Backofen** – Stellen Sie sicher, dass das Fleisch bis in die Mitte ganz aufgetaut ist, ehe Sie das Fleischthermometer benutzen.
2. Stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches, und zwar so weit, bis die Spitze 2 cm weiter reicht als die Mitte des Bratens. Das Thermometer darf jedoch nicht mit Knochen, Fett oder Knorpel in Berührung kommen.
3. Stellen Sie das Fleisch in den Backofen. Wenn das Thermometer die gewünschte Temperatur erreicht, können Sie es aus dem Backofen nehmen.
4. Mittlere Backofentemperaturen erhalten den Geschmack und den Fleischsaft am ehesten.

* Wir schlagen die folgenden inneren Fleischtemperaturen vor:

Rindfleisch, Lamm und Kalbfleisch	
Roh	60°C (140°F)
Rosa	63°C (145°F)
Durchgebraten	71°C (160°F)
Ganz durchgebraten	77°C (170°F)
Hähnchen, Puter, Ente und Gans	
Ganz durchgebraten	82°C (180°F)

Schweinefleisch	
Ganz durchgebraten	77°C (170°F)
Schinken	
Ganz durchgebraten	71°C (160°F)

VORSICHT

- **BITTE NICHT** bei Temperaturen über 225°C (440°F) im Backofen verwenden, da die Silikongriffvorrichtungen sonst beschädigt werden können.
- **BITTE NICHT** in kaltes Wasser legen, wenn Sie das Thermometer aus dem Bratgut gezogen haben. Lassen Sie das Thermometer erst bei Zimmertemperatur abkühlen.
- Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Topfhandschuh, wenn Sie das Thermometer während des Bratvorgangs oder danach anfassen. **NIEMALS MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHREN!**

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Thermometer besteht aus rostfreiem Stahl und Kunststoff. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Fett oder sonstige hartnäckige Flecke können mit einem Topfkratzer von den Metallteilen entfernt werden. **BITTE NICHT** in die Spülmaschine geben oder in Wasser tauchen.

GARANTIE

Salter repariert oder ersetzt dieses Produkt kostenlos, wenn es innerhalb von zwei Jahren nach Kaufdatum nachweislich aufgrund eines Herstellungs- oder Materialfehlers ausfällt. Diese Garantie gilt zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten des Kunden und beeinträchtigt diese Rechte in keiner Weise. Für im Vereinigten Königreich gekaufte Artikel und den diesbezüglichen Kundendienst wenden Sie sich bitte an: Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, England. Informationsdienst: 01732 360783. Außerhalb des Vereinigten Königreichs setzen Sie sich bitte mit dem lokalen Vertragshändler von Salter in Verbindung.

TERMÓMETRO PARA CARNE

TERMOMETRO DA CARNE

TERMÓMETRO PARA CARNE

E

INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

Los termómetros Gourmet Series de Salter son la precisión, la exactitud, la innovación, el estilo y la herencia personificados. Combinamos todo ello con un estilo nuevo y distintivo para crear un termómetro profesional que ofrece calidad... día tras día... temporada tras temporada.

CÓMO USARLO

1. **Asado en el horno:** asegúrese de que la carne está totalmente descongelada en el centro antes de utilizar el termómetro para carne.
2. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne hasta un punto en que la punta sobrepase 2 cm. del centro del asado, pero sin entrar en contacto con huesos, grasa o ternillas.
3. Coloque la carne en el horno. Cuando el termómetro alcance la temperatura adecuada, saque la carne del horno.
4. Modere la temperatura del horno para conservar mejor el sabor y el jugo.

* Sugerimos las siguientes temperaturas internas para la carne:

Vaca, Cordero y Ternera	
Muy poco hecha	60°C (140°F)
Poco hecha	63°C (145°F)
Al punto	71°C (160°F)
Bien hecha	77°C (170°F)
Pollo, Pavo, Pato y Ganso	
Bien hecha	82°C (180°F)

Cerdo	
Bien hecha	77°C (170°F)
Jamón	
Bien hecha	71°C (160°F)

PRECAUCIÓN

- **NO** deje el termómetro en el horno a temperaturas superiores a 225°C (440°F). Puede dañar las zonas de silicona.
- **NO** sumerja el termómetro en agua fría inmediatamente después de extraerlo del alimento. Deje que el termómetro se enfríe a temperatura ambiente.
- Cuando toque el termómetro, durante su uso o después del mismo, póngase siempre un guante resistente al calor.

¡NO LO TOQUE CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS!

LIMPIEZA Y CUIDADO

Su termómetro está fabricado con acero inoxidable y plástico. Límpielo con un paño húmedo. Las manchas de grasa u otras manchas rebeldes de las partes metálicas pueden quitarse con un estropajo. **NO** lo lave en el lavavajillas ni lo sumerja en agua.

GARANTÍA

Salter reparará o cambiará este producto gratuitamente si en un plazo de dos años tras su compra éste falla por defecto de sus materiales o de fabricación. Este compromiso se añade a los derechos legales de todo consumidor y no afecta en modo alguno a dichos derechos. Para información sobre ventas y servicios, póngase en contacto con Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, Inglaterra. Teléfono de atención al cliente: 01732 360783. Si está fuera del Reino Unido, póngase en contacto con su agente de Salter local.

I

ISTRUZIONI E GARANZIA

I termometri della Serie Gourmet di Salter sono epitomi di precisione, accuratezza, innovazione, eleganza e tradizione. A queste caratteristiche è stato associato uno stile nuovo e di grande distinzione per creare termometri professionali che garantiscono la qualità, giorno dopo giorno e anno dopo anno.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. **Arrosti** – Prima di usare il termometro, verificare che la carne sia completamente scongelata fino al centro.
2. Inserire il termometro nella parte più spessa della carne, finché la punta oltrepassi di 2 cm il centro della carne da arrostire, verificando che non tocchi le ossa, il grasso o la cartilagine.
3. Mettere la carne nel forno. Quando il termometro avrà raggiunto la temperatura desiderata, togliere la carne dal forno.
4. Per conservare il sapore e la succulenza della carne è consigliabile cuocerla a una temperatura moderata.

* Consigliamo le seguenti temperature interne per la carne:

Manzo, Agnello e Vitello	
Al sangue	60°C (140°F)
Medio al sangue	63°C (145°F)
Medio	71°C (160°F)
Ben cotto	77°C (170°F)
Pollo, Tacchino, Anatra e Oca	
Ben cotto	82°C (180°F)

Maiale	
Ben cotto	77°C (170°F)
Prosciutto	
Ben cotto	71°C (160°F)

ATTENZIONE

- **NON** lasciare il termometro nel forno a temperature superiori ai 225°C (440°F). Potrebbe risultrarne il danneggiamento delle impugnature di silicone.
- **NON** immergere il termometro in acqua fredda dopo averlo estratto dal cibo. Attendere che il termometro si raffreddi a temperatura ambiente.
- Indossare sempre un guanto resistente al calore quando si tocca il termometro durante o dopo l'uso. **NON TOCCARE IL TERMOMETRO A MANI NUDE!**

PULIZIA E MANUTENZIONE

Questo termometro è fatto di plastica e acciaio inossidabile. Va pulito con un panno umido, eliminando il grasso o le altre macchie resistenti dalle parti metalliche usando una paglietta per le pentole. **NON** lavare in lavastoviglie o immergere in acqua.

GARANZIA

Salter riparerà o sostituirà questo prodotto gratuitamente qualora venga dimostrato, entro due anni dalla data di acquisto, che abbia smesso di funzionare a causa di un difetto di manodopera o dei materiali. Questo impegno è integrativo dei diritti garantiti al consumatore per legge, diritti che non vengono in alcun modo pregiudicati. Per informazioni sulla vendita e sul servizio di assistenza nel Regno Unito contattare Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, Inghilterra. Linea telefonica di assistenza: 01732 360783. Fuori dal Regno Unito contattare il più vicino rappresentante autorizzato Salter.

P

INSTRUÇÕES E GARANTIA

Os termómetros Série Gourmet da Salter representam o exemplo ideal de precisão e exactidão, inovação, estilo e tradição. Combinamos isso com um estilo característico novo de termómetro profissional que oferece qualidade... dia após dia... época após época.

COMO UTILIZAR

1. **Assados no Forno** – Certifique-se de que a carne se encontra totalmente descongelada até à parte interior antes de utilizar o termómetro.
2. Insira o termómetro na parte mais espessa da carne até a ponta ter ultrapassado em 2cm o núcleo da peça, mas sem ficar em contacto com osso, gordura ou cartilagens.
3. Coloque a peça de carne no forno. Quando o termómetro atingir a temperatura desejada, retire a peça do forno.
4. As temperaturas moderadas no forno são melhores para conservar o sabor e os sucos.

* Sugerimos as seguintes temperaturas interiores da carne:

Vaca, Borrego e Vitela	
Muito Mal Passada	60°C (140°F)
Mal Passada	63°C (145°F)
Média	71°C (160°F)
Bem Passada	77°C (170°F)
Frango, Peru, Pato e Ganso	
Bem Passada	82°C (180°F)

Porco	
Bem Passada	77°C (170°F)
Fiambre	
Bem Passada	71°C (160°F)

PRECAUÇÃO

- **NÃO** deixe no forno com temperaturas superiores a 225°C (440°F). Poderá provocar danos nas almofadas de silicone.
- **NÃO** mergulhe o termómetro em água fria depois de o retirar dos alimentos. Deixe o termómetro arrefecer à temperatura ambiente.
- Use sempre uma luva resistente ao calor quando tocar no termómetro antes ou depois de cada utilização.

NÃO LHE TOQUE COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS!

LIMPEZA E CUIDADOS

O seu termómetro é feito de aço inoxidável e plástico. Limpe-o com um pano húmido. A gordura e outras manchas mais resistentes podem ser removidas das partes metálicas com uma almofada de arear metais. **NÃO** lave na máquina da loiça nem mergulhe em água.

GARANTIA

A Salter reparará ou substituirá este artigo sem qualquer encargo, caso no espaço de dois anos contados da data de compra seja possível comprovar que se avariou devido a defeito de fabrico ou de materiais. O presente compromisso acresce aos direitos legais do consumidor e não afecta tais direitos de nenhum modo. No que se refere a vendas e serviços no Reino Unido, contacte Salter Housewares Ltd, 211 Vale Road, Tonbridge, Kent, TN9 1SU, England. Linha de Apoio ao Cliente n.º: 01732 360783. Fora do Reino Unido, contacte o seu agente oficial Salter local.