

OVEN THERMOMETER

THERMOMÈTRE DE FOUR

BACKOFEN-THERMOMETER

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.

Most oven temperatures vary from top to bottom and side to side. For best results use an oven thermometer next to the food to ensure proper baking/roasting temperatures.

HOW TO USE

1. Stand or hang the thermometer inside the oven in a visible area.
2. Preheat oven thoroughly.
3. Avoid frequently opening the oven door.
4. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during and after use. Do not use a wet or damp cloth. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**

WARNING

Prolonged use of this thermometer over 225°C (440°F) may cause discolouration of the silicone and could lead to possible hardening or cracking over temperatures of 250°C (486°F). The thermometer will still function normally. We recommend removing the thermometer if the oven is used at these temperatures.

Always remove from oven when using self-cleaning cycle.

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...

En règle générale, la température varie d'une zone à l'autre du four (de haut en bas et d'un côté à l'autre). Pour de meilleurs résultats, placez le thermomètre de four à proximité de vos aliments pour garantir la bonne température de cuisson.

MODE D'EMPLOI

1. Posez ou accrochez le thermomètre à l'intérieur de votre four, dans un endroit visible.
2. Préchauffez votre four.
3. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent.
4. Veillez à porter un gant isolant pour manipuler le thermomètre pendant ou après l'utilisation. N'utilisez pas de chiffon mouillé ou humide. **N'Y TOUCHEZ PAS A MAINS NUES !**

AVERTISSEMENT

Une utilisation prolongée du thermomètre à des températures supérieures à 225°C (440°F) peut entraîner une décoloration du silicone, voire un durcissement ou un craquellement à des températures supérieures à 250°C (486°F). Le thermomètre continuera tout de même de fonctionner. Il est recommandé de retirer le thermomètre si le four fonctionne à ces températures. **Sortez-le toujours du four pendant le programme d'autonettoyage.**

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.

Die meisten Backofentemperaturen weisen Unterschiede zwischen oben und unten sowie von einer Seite zur anderen auf. Um die besten Resultate zu erzielen, sollten Sie ein Backofen-Thermometer direkt neben das Brat-/Backgut stellen oder hängen, um die richtigen Brat-/Backtemperaturen sicherzustellen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen oder hängen Sie das Thermometer an eine gut sichtbare Stelle in den Backofen.
2. Heizen Sie den Backofen gut vor.
3. Vermeiden Sie häufiges Öffnen der Backofentür.
4. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Topfhandschuh, wenn Sie das Thermometer während des Bratens/Backens oder danach anfassen. Benutzen Sie kein nasses oder feuchtes Tuch. **NIEMALS MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHREN!**

VORSICHT

Wenn das Thermometer über längere Zeit bei mehr als 225°C (440°F) eingesetzt wird, kann sich das Silikon verfärben und es ist möglich, dass es bei Temperaturen über 250°C (486°F) hart wird und Risse bekommt. Das Thermometer wird jedoch weiterhin funktionieren. Wir empfehlen, dass Sie das Thermometer entfernen, wenn diese Temperaturen im Backofen herrschen. **Bitte nehmen Sie das Thermometer immer aus dem Backofen, wenn der Selbstreinigungs-Zyklus läuft.**

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 HORNO

TERMOMETRO DA FORNO

TERMÓMETRO DE FORNO

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.

Las temperaturas de la mayoría de los hornos varían de la parte superior a la inferior y de un lateral al otro. Si desea obtener mejores resultados, coloque un termómetro para horno al lado de los alimentos para garantizar la precisión de las temperaturas de cocción/horneado.

CÓMO USARLO

1. Coloque o cuelgue el termómetro dentro del horno en una zona visible.
2. Precaliente bien el horno.
3. No abra con frecuencia la puerta del horno.
4. Cuando toque el termómetro, durante su uso y después del mismo, póngase siempre un guante resistente al calor. No use un paño mojado o húmedo.
¡NO LO TOQUE CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS!

ADVERTENCIA

El uso prolongado de este termómetro a temperaturas superiores a 225°C (440°F) puede provocar la decoloración de la silicona que podría endurecerse o rajarse a temperaturas superiores a 250°C (486°F). El termómetro seguirá funcionando con normalidad. Recomendamos que extraiga el termómetro si utiliza el horno a temperaturas superiores. **Saque el termómetro del horno cuando utilice el ciclo de auto-limpiado.**

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.

Nella maggior parte dei forni la temperatura varia dall'alto al basso e da un lato all'altro. Per ottenere il miglior risultato, usare un termometro da forno accanto ai cibi per garantire che la temperatura di cottura/arrostimento sia giusta.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collocare o appendere il termometro all'interno del forno in un punto visibile.
2. Preriscaldare bene il forno.
3. Evitare di aprire frequentemente lo sportello del forno.
4. Indossare sempre un guanto resistente al calore quando si tocca il termometro durante e dopo l'uso. Non usare un panno bagnato o umido. **NON TOCCARE IL TERMOMETRO A MANI NUDE!**

ATTENZIONE

L'uso prolungato di questo termometro a temperature di oltre 225°C (440°F) può provocare lo scolorimento del silicone. A temperature di oltre 250°C (486°F) il silicone può indurirsi o screpolarsi. Il termometro continuerà a funzionare normalmente. Se si utilizza il forno a queste temperature è consigliabile togliere il termometro dal forno. **Togliere sempre il termometro dal forno quando si usa il ciclo di autopulizia.**

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.

A maioria das temperaturas no forno variam da parte superior para a inferior e de um lado para o outro. Para obter os melhores resultados, utilize um termómetro de forno junto aos alimentos, por forma a assegurar as temperaturas adequadas para cozedura/assadura.

COMO UTILIZAR

1. Coloque em pé ou pendure o termómetro no interior do forno, numa zona visível.
2. Aqueça completamente o forno previamente.
3. Evite abrir frequentemente a porta do forno.
4. Utilize sempre uma luva resistente ao calor quando tocar no termómetro durante e após cada utilização. Não utilize um pano molhado ou húmido.
NÃO TOQUE NO TERMÓMETRO COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS!

AVISO

A utilização prolongada deste termómetro acima dos 225°C (440°F) poderá provocar uma descoloração do silicone e poderá conduzir a que endureça ou estale acima dos 250°C (486°F). O termómetro continuará a funcionar normalmente. Recomendamos que retire o termómetro caso o forno seja utilizado a tais temperaturas. **Retire-o sempre do forno quando utilizar um ciclo de autolimpeza.**

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.