

## DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER

### THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À LECTURE INSTANTANÉE

#### DIGITALES, SCHNELLANZEIGENDES 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.

#### SPECIFICATIONS

**Range:** -58° to 446°F or -50° to 230°C

**Resolution:** 0.1°F or °C Full Range

**Battery:** CR2032 (included)

**Auto Shut-Off:** After 5 minutes if no change in temperature unless feature is set to 'DISABLE'.

**Response Time:** 1 second

#### AUTO SHUT-OFF FEATURE

This thermometer has been designed to allow a user to 'DISABLE' and 'ENABLE' the Auto Shut-Off feature. To change between settings press and hold the 'On/Off' button for 3 seconds until either 'DISABLE' or 'ENABLE' is displayed on the screen. After thermometer is turned off it will recall the last setting unless the battery is removed.

#### BATTERY REPLACEMENT

1. Remove silicone backing.
2. Remove screw from casing.
3. Pull case apart.
4. Remove old battery from compartment.
5. Put in new battery with '+' sign showing.
6. Replace screw and silicone.

#### GENERAL OPERATION

1. Press 'On/Off' button to turn on.
2. Press '°F/°C' button to select temperature scale.
3. Insert stainless steel probe at least 1" into food being tested.
4. Leave probe in food until display stabilizes.
5. Press 'HOLD' button to lock temperature reading.
6. Remove probe from food and press 'HOLD' button again to release reading.

**Caution: Do Not** leave the thermometer in oven while cooking.

#### 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...

#### CARACTÉRISTIQUES

**Plage:** -58° à 446°F ou -50° à 230°C

**Résolution:** 0,1°F ou °C Pleine échelle

**Pile:** CR2032 (fournie)

**Eteignage automatique:** Au bout de 5 minutes en l'absence de changement de température sauf lorsque cette fonction est désactivée (sur 'DISABLE').

**Temps de réaction:** 1 seconde

#### FONCTION D'ÉTEIGNAGE AUTOMATIQUE

Ce thermomètre a été conçu pour que la fonction d'éteignage automatique puisse être désactivée (DISABLE) ou activée (ENABLE) par l'utilisateur. Pour passer d'un réglage à l'autre, maintenir la touche 'On/Off' (marche/arrêt) enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que DISABLE ou ENABLE s'affiche sur l'écran. Après l'éteignage du thermomètre, le dernier réglage reste en mémoire à moins de retirer la pile.

#### CHANGEMENT DE LA PILE

1. Enlever la doublure en silicone.
2. Retirer la vis du boîtier.
3. Ouvrir le boîtier.
4. Enlever la pile du logement.
5. Placer une nouvelle pile de façon à ce que le symbole '+' soit visible.
6. Reposer la vis et la doublure en silicone.

#### EMPLOI GÉNÉRAL

1. Appuyer sur la touche 'On/Off' (marche/arrêt) pour allumer.
2. Appuyer sur la touche '°F/°C' pour sélectionner l'échelle de température.
3. Introduire la sonde en inox à au moins 2,5 cm de profondeur dans la nourriture à tester.
4. Laisser la sonde en place jusqu'à ce que l'affichage se soit stabilisé.
5. Appuyer sur la touche 'HOLD' (PAUSE) pour retenir la température obtenue.
6. Retirer la sonde de la nourriture et appuyer à nouveau sur la touche 'HOLD' pour effacer le résultat.

**Attention: Ne pas** laisser le thermomètre dans le four durant la cuisson.

#### 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.

#### TECHNISCHE DATEN

**Temperaturbereich:** -58° bis 446°F oder -50° bis 230°C

**Skalenteilungswert:** 0,1°F oder bei °C der volle Messbereich

**Batterie:** CR2032 (im Lieferumfang enthalten)

**Automatische Ausschaltung:** Nach 5 Minuten, wenn sich die Temperatur nicht verändert, es sei denn, die Funktion 'DISABLE' (DEAKTIVIEREN) wurde gewählt.

**Ansprechzeit:** 1 Sekunde

#### AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Dieses Thermometer bietet dem Benutzer die Möglichkeit, die automatische Ausschaltfunktion zu deaktivieren (DISABLE) oder sie zu aktivieren (ENABLE). Halten Sie den 'On/Off'-Button zum Ein- und Ausschalten 3 Sekunden gedrückt, bis entweder 'DISABLE' oder 'ENABLE' auf dem Bildschirm angezeigt wird. Wenn das Thermometer ausgeschaltet wird, zeigt es beim nächsten Einschalten wieder die letzte Einstellung an, es sei denn, die Batterie wurde entfernt.

#### BATTERIEAUSTAUSCH

1. Entfernen Sie den Silikonrücken.
2. Drehen Sie die Schraube aus dem Gehäuse.
3. Ziehen Sie das Gehäuse auseinander.
4. Nehmen Sie die Batterie aus der Kammer.
5. Legen Sie die neue Batterie ein, so dass das '+'-Zeichen sichtbar ist.
6. Drehen Sie die Schraube wieder ein und befestigen Sie den Silikonrücken.

#### ALLGEMEINE HINWEISE

1. Drücken Sie den 'On/Off'-Button zum Einschalten.
2. Drücken Sie den '°F/°C'-Button, um die gewünschte Temperaturskala zu wählen.
3. Stecken Sie die Edelstahl-Sonde mindestens 2,5 cm tief in das zu testende Brat-/Backgut.
4. Lassen Sie die Sonde so lange im Brat-/Backgut stecken, bis sich das Display stabilisiert.
5. Drücken Sie den 'HOLD'-Button, um den Temperaturanzeigewert festzuhalten.
6. Ziehen Sie die Sonde aus dem Brat-/Backgut und drücken Sie den 'HOLD'-Button wieder, um den Anzeigewert zu löschen.

**Vorsicht:** Lassen Sie das Thermometer während des Bratens/Backens **NICHT** im Backofen liegen.

#### 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 DIGITAL DE LECTURA INMEDIATA

## TERMOMETRO DIGITALE A LETTURA ISTANTANEA

## TERMÓMETRO DIGITAL DE LEITURA INSTANTÂNEA

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.

#### ESPECIFICACIONES

**Rango de temperaturas:** Entre -58°F y 446°F (-50°C y 230°C)

**Resolución:** 0,1°F o °C para todo el rango

**Pila:** CR2032 (incluida)

**Apagado automático:** Si no se detecta cambio de temperatura después de 5 minutos, a menos que la función esté ajustada como **'DISABLE'** (desactivar).

**Tiempo de respuesta:** 1 segundo

#### FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Este termómetro ha sido diseñado para permitir que el usuario desactive o active la función de apagado automático. Para cambiar entre estos ajustes, pulse y mantenga pulsado el botón **'On/Off'** durante 3 segundos hasta que se muestre **'DISABLE'** (desactivar) o **'ENABLE'** (activar) en la pantalla. Una vez apagado el termómetro, éste recordará el último ajuste a menos que se quite la pila.

#### SUSTITUCIÓN DE LA PILA

1. Quite la tapa de silicona.
2. Quite el tornillo de la carcasa.
3. Separe la carcasa.
4. Saque la pila vieja del compartimento.
5. Meta la pila nueva de modo que se vea el símbolo **'+**'.
6. Vuelva a colocar el tornillo y la silicona.

#### FUNCIONAMIENTO GENERAL

1. Pulse el botón **'On/Off'** para encenderlo.
2. Pulse el botón **'°F/°C'** para seleccionar la escala de temperaturas.
3. Introduzca el sensor de acero inoxidable al menos 2,5cm en la comida.
4. Deje el sensor en la comida hasta que la pantalla se estabilice.
5. Pulse el botón **'HOLD'** para bloquear la lectura de la temperatura.
6. Saque el sensor de la comida y pulse de nuevo el botón **'HOLD'** para borrar la lectura.

**Precaución:** No deje el termómetro en el horno mientras esté cocinando.

#### 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, 21 I 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.

#### DATI TECNICI

**Campo di misura:** da -58° a 446°F o da -50° a 230°C

**Risoluzione:** da 0,1°F o °C campo completo

**Batteria:** CR2032 (in dotazione)

**Spegnimento automatico:** Dopo 5 minuti se vi è stato un cambiamento di temperatura, a meno che la funzione non sia impostata a **'DISABLE'** (DISATTIVARE).

**Tempo di risposta:** 1 secondo

#### FUNZIONE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Questo termometro è stato concepito in modo da consentire all'utente di **'DISABLE'** (DISATTIVARE) e **'ENABLE'** (ATTIVARE) la funzione di spegnimento automatico. Per cambiare l'impostazione, premere e tenere premuto il tasto **'On/Off'** per 3 secondi finché non appare **'DISABLE'** o **'ENABLE'** sullo schermo. Dopo che è stato spento, il termometro ricorderà l'ultima impostazione, a meno che non venga tolta la batteria.

#### SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

1. Togliere il rivestimento di silicone.
2. Togliere la vite dall'involucro
3. Aprire l'involucro.
4. Togliere la batteria esaurita dal vano batteria.
5. Inserire la batteria nuova con il simbolo **'+**' visibile.
6. Reinserrare la vite e rimettere a posto il silicone.

#### FUNZIONAMENTO IN GENERALE

1. Per accendere premere il tasto **'On/Off'**.
2. Per selezionare l'unità di misura premere il tasto **'°F/°C'**.
3. Inserire la sonda di acciaio inossidabile fino a una profondità di almeno 2,5 cm nel cibo da analizzare.
4. Lasciare la sonda nel cibo finché non si stabilizzi la visualizzazione.
5. Premere il tasto **'HOLD'** (BLOCCARE) per bloccare la lettura della temperatura.
6. Estrarre la sonda dal cibo e premere di nuovo il tasto **'HOLD'** per liberare la lettura.

**Attenzione:** Non lasciare il termometro nel forno durante la cottura.

#### 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, 21 I 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.

#### ESPECIFICAÇÕES

**Amplitude:** -58° a 446°F ou -50° a 230°C

**Resolução:** 0,1°F ou °C em toda a amplitude

**Pilha:** CR2032 (incluída)

**Desligamento automático:** Passados 5 minutos, caso não exista mudança de temperatura, a menos que a característica seja regulada para **'DISABLE'** (DESACTIVAR).

**Tempo de resposta:** 1 segundo

#### CARACTERÍSTICA DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Este termómetro foi concebido por forma a permitir ao utilizador **'DISABLE'** (DESACTIVAR) e **'ENABLE'** (ACTIVAR) a característica de Desligamento Automático. Para mudar de uma regulação para outra, premir e manter a pressão sobre o botão **'On/Off'** durante 3 segundos, até **'DISABLE'** ou **'ENABLE'** aparecerem no ecrã. Após o termómetro ter sido desligado, voltará a chamar a última regulação, a menos que a pilha tenha sido removida.

#### SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

1. Retirar a cobertura de silicone.
2. Retirar o parafuso da caixa.
3. Puxar a caixa para fora.
4. Retirar a pilha velha do compartimento.
5. Inserir a nova pilha respeitando o sinal **'+**' indicado.
6. Recolocar o parafuso e o silicone.

#### INSTRUÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

1. Para ligar, premir o botão **'On/Off'**.
2. Para seleccionar a escala de temperatura, premir o botão **'°F/°C'**.
3. Espetar a sonda em aço inoxidável pelo menos 2,5cm no interior do alimento que está a ser testado.
4. Manter a sonda espetada no alimento até o mostrador estabilizar.
5. Premir o botão **'HOLD'** (MANTER) para fixar a leitura de temperatura.
6. Retirar a sonda do alimento e voltar a premir o botão **'HOLD'** para libertar a leitura.

**Precaução:** Não deixar o termómetro no forno durante a cozedura.

#### 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, 21 I 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.