

CONFECTIONARY THERMOMETER

THERMOMÈTRE À CONFISERIE

ZUCKERTHERMOMETER

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. Clip the thermometer on the side of the pan.
2. The thermometer tip should be at least 6.5cm into the liquid.
3. **DO NOT** let the tip of the stem touch the bottom of the pan.
4. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during or after use. Do not use a wet or damp cloth. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**
5. **DO NOT** use in an oven.

*We suggest the following temperatures:

Butterscotch	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Caramel	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Fudge	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Jam	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Syrup	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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. Placez la tige du thermomètre dans la casserole, fixez et serrez le clip de fixation pour ajuster.
2. La pointe du thermomètre doit être immergée dans le liquide à une profondeur d'au moins 6,5cm.
3. **NE LAISSEZ PAS** la pointe de la tige entrer en contact avec le fond de la casserole.
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 !**
5. **NE L'UTILISEZ PAS** dans votre four.

* Nous recommandons les températures suivantes :

Caramel dur	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Caramel mou	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Fondant	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Confiture	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Sirup	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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. Stecken Sie den Stab des Thermometers in den Topf, befestigen Sie es am Topf und drücken Sie die Haltevorrichtung, bis sie richtig eingestellt ist.
2. Die Spitze des Thermometers muss sich mindestens 6,5 cm unter der Oberfläche der Flüssigkeit befinden.
3. Die Spitze des Stabs DARF den Boden des Topfs NICHT berühren.
4. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Topfhandschuh, wenn Sie das Thermometer während des Kochens oder danach anfassen. Benutzen Sie kein nasses oder feuchtes Tuch. **NIEMALS MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHREN!**
5. **NIEMALS** im Backofen verwenden.

*Wir schlagen die folgenden Temperaturen vor:

Butterscotch	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Karamell	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Fudge (Weichkaramell)	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Marmelade	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Sirup	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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 PASTERERÍA

TERMOMETRO DA CONFETTERIA

TERMÓMETRO PARA CONFEITARIA

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. Introduzca la punta del termómetro en la cazuela, sujételo con la pinza y apriétela para ajustarla.
2. La punta del termómetro debe estar introducida en el líquido como mínimo 6,5 cm.
3. **NO** deje que la punta toque el fondo de la cazuela.
4. Cuando toque el termómetro, durante su uso o después del mismo, póngase siempre un guante resistente al calor. No use un paño mojado o húmedo.
¡NO LO TOQUE CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS!
5. **NO** lo introduzca en el horno.

* Sugerimos las siguientes temperaturas:

Sirope de caramelo	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Caramelo	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Pastel de chocolate	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Mermelada	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Almíbar	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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. Inserire il gambo del termometro nella pentola, agganciare e comprimere il gancetto per regolarlo.
2. La punta del termometro deve penetrare nel liquido per almeno 6,5 cm.
3. **NON** lasciare che la punta del gambo tocchi il fondo della pentola.
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!
5. **NON** usare il termometro nel forno.

* Consigliamo le seguenti temperature:

Butterscotch	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Caramello	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Fudge	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Marmellata	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Sciroppo	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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. Insira a haste do termómetro no tacho/panela, fixe-o e aperte a fixação para ajustar.
2. A ponta do termómetro deverá ficar mergulhada no líquido pelo menos 6,5cm.
3. **NAO** deixe a ponta da haste tocar no fundo do tacho/panela.
4. Use sempre uma luva resistente ao calor quando tocar no termómetro durante ou após cada utilização. Não utilize um pano molhado ou húmido.
NAO TOQUE NO TERMÓMETRO COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS!
5. **NAO** utilize em fornos.

* Sugerimos as seguintes temperaturas:

Butterscotch (manteiga e caramelo)	132°C - 143°C (270°F - 290°F)
Caramelo	118°C - 120°C (244°F - 248°F)
Fudge (açúcar, leite e manteiga)	112°C - 116°C (234°F - 240°F)
Geleia de frutas	96°C - 104°C (205°F - 220°F)
Xarope	110°C - 112°C (230°F - 234°F)

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. **NAO** 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.