

heston blumenthal

— precision —

by **SALTER**

DIGITAALINEN LÄMPÖMITTARI

Käyttöohje ja takuuehdot


Malli 544

Rekisteröi tuotteesi jo tänään osoitteessa
www.salterhousewares.co.uk/product-registration

Digitaalinen lämpömittari


Uusi lämpömittarisi on ihanteellinen lihan, siipikarjan, kalan, jälkiruokien, leivonnaisten, grilliruoan ja monien muiden ainesten sisälämpötilan mittaamiseen.

ON/OFF

1. Paina painiketta  tuotteen takapuolella käynnistääksesi laitteen.
2. Maksimoidaksesi paristojen käyttöiän, sammuta laite käytön jälkeen painamalla virtapainiketta. Laite sammuu automaattisesti, jos se on käyttämättä 15 minuutin ajan.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN

Laitteen ohut mittakärki mittaa ainesten nykyisen lämpötilan ja näyttää lukeman LCD-näytöllä. Laite näyttää aina nykyisen lämpötilan, se ei lukitu mihinkään lukemaan.

1. Paina painiketta  tuotteen takapuolella käynnistääksesi laitteen.
2. Mitataksesi lämpötilan, työnnä anturin kärki varoen ainesten paksumpaan kohtaan. Varmista ettei anturi osu luuhun, rasvaan tai rustoon, tämä vaikuttaa lukeman oikeellisuuteen.
3. LCD-näyttö osoittaa nykyisen lämpötilan anturin kärjessä (voi kestää muutaman sekunnin ennen kuin lukema on lopullinen).

Puhdista käyttökertojen välillä. Älä jätä lämpömittaria uuniin kypsennyksen aikana. Älä käytä lämpömittaria ainesten nostamiseen.

LÄMPÖTILATAULUKOT

Olemme liittäneet tähän ohjeeseen lämpötilataulukon, jossa on sekä Hestonin että USDA:n* lihojen sisälämpötilasuositukset. Hestonin lämpötilat ovat usein hieman matalampia, ne on suunniteltu siten, että ainesten maku ja koostumus ovat ihanteellisia. On kuitenkin hyvä huomioida, että jos käytät USDA:n suosituksia alhaisempia lämpötiloja, riskit ovat suurempia. Etenkin jos kypsennät lihaa, kalaa tai siipikarjaa. Tuoreiden ainesten käyttö ja ainesten turvallinen käsittely on tärkeää. Valmistaja ei vastaa mistään terveyteen liittyvistä seuraamuksista, kun lämpömittaria ja taulukoita käytetään.

*USDA=United States Department of Agriculture, tämä julkaisee yksityiskohtaisimmat suositukset.

LIHAN VETÄYTYMINEN

Kun liha/siipikarja on saavuttanut tavoitelämpötilan, anna sen aina vetäytyä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista/tarjoilua. Murean, helposti leikattavan lihan osalta, Heston suosittelee vetäytymisajaksi:

- Pienet lihakappaleet (esim. pihvit, hampurilaispihvit, rintafileet) 5 minuuttia.
- Suuremmat lihakappaleet (esim. paahdettu kana, paistit) 30-45 minuuttia.

LÄMPÖTILAYKSIKÖN VAIHTAMINEN

1. Työnnä paristokotelo auki ja irrota se.
2. Siirrä kytkin haluttuun asentoon.
3. Kiinnitä paristokotelon kansi.

PARISTOJEN VAIHTAMINEN

1. Työnnä paristokotelo auki ja irrota se.
2. Asenna uusi LR44-paristo, +-merkin tulee osoittaa ylös.
3. Kiinnitä paristokotelon kansi.

TUOTTEEN VAROITUSINDIKAATTORIT

Himmentynyt LCD-näyttö tarkoittaa, että paristo tulee vaihtaa.

Suosittellemme pariston vaihtamista 1-2 vuoden välein, jotta vaurioita ei aiheudu.



Alle 45 °C



Yli 200 °C

TEKNISET TIEDOT

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

Tarkkuus: 0.1 °C/0.1 °F

Paristo: 1 x LR44

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Suosittelemme anturin steriloinnista ennen kutakin käyttökertaa, steriloinnin voi suorittaa asettamalla anturin kiehuvaan veteen muutamaksi minuutiksi.
- Puhdista laitteen runko kostealla rätillä.
- **ÄLÄ** upota laitetta mihinkään nesteeseen äläkä käytä voimakkaita puhdistusaineita.
- Puhdista muoviosat heti, jos niille on joutunut rasvaa, mausteita, etikkaa tai aineksia joiden maku/väri on voimakas. Vältä happamien aineiden joutumista laitteen pinnoille.

YLLÄPITO JA VAROITUKSET

- Poista tyhjät paristot välittömästi laitteesta.
- Käsittele anturia uunikäsinein. VAROITUS: pinnat ovat kuumia.
- Älä upota laitteen runkoa veteen tai roiski sen päälle nesteitä.
- Laite ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Älä aseta lämpömittaria uunin tai grillin sisään.



HÄVITTÄMINEN

Tämä kuvake osoittaa, että laitetta ei saa EU-alueella hävittää kotitalousjätteen seassa. Kierrätä laite vastuullisesti suojellaksesi ympäristöä ja ihmisten terveyttä. Näin laitteen osat voidaan uusiokäyttää. Laite voidaan toimittaa keräyspisteeseen tai jälleenmyyjälle kierrätystä varten.



PARISTODIREKTIIVI

Tämä kuvake osoittaa, ettei käytettyjä paristoja saa hävittää kotitalousjätteen seassa, ne sisältävät aineita, jotka ovat haitallisia ympäristölle ja terveydelle. Toimita paristot kierrätykseen.

ELEKTROMAGNEETTINEN YHTEENSOPIVUUS

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

OHJEITA KÄYTTÄJÄLLE

Tämä laite on herkkä sähköinstrumentti, se voi altistua häiriöille lähistöllä olevien radiolaitteiden toimesta (matkapuhelimet, radiopuhelimet, radio-ohjattavien laitteiden ohjaimet, mikroaaltouunit jne.). Myös runsas sähköstaattinen häiriö voi saada laitteen toimimaan tilapäisesti vajavaisesti. Tässä tapauksessa saatat joutua irrottamaan paristot ja asentamaan ne uudestaan. Jos vika ei poistu, ota yhteys jälleenmyyjäsi.

2 VUODEN TAKUU

FKA Brands Ltd:n myöntämä takuu kattaa valmistus- ja materiaaliviat 2 vuoden ajan ostopäivästä lähtien alla olevin rajoituksin. Tämä FKA Brands Ltd -takuu ei kata vikoja, jotka syntyvät väärinkäytön, onnettomuuden, valtuuttamattomien lisävarusteiden, muokkaamisen tai muiden valmistajan vaikutusvallan ulkopuolella olevien syiden johdosta. Takuu on voimassa vain, jos tuotetta käytetään EU:n alueella. Takuu ei kata sitä, jos laitetta joudutaan muokkaamaan soveltumaan EU:n ulkopuolisille alueille, joille sitä ei ole tarkoitettu. FKA Brands Ltd ei ole vastuussa satunnaisista, välillisistä tai erityisistä vaurioista. Suorittaaksesi takuuvaatimuksen, asioi laitteesi ja päivätyn ostokuitin kanssa ostoliikkeessä. Valmistaja korjaa tai vaihtaa laitteen oman harkintansa mukaan. Kaikki takuuasiat tulee hoitaa Salter jälleenmyyjien kautta. Muiden kuin Salter jälleenmyyjien suorittamien huoltotoimien seurauksena takuu raukeaa.

Yhteystiedot:

Suomen Sähkötuonti Oy, Elimäenkatu 9B, 00510 Helsinki. Puh. 020 7411660. Email. info@sahkotuonti.fi

LÄMPÖTILATAULUKOT

Liha		Heston		USDA	
		(°C)	(°F)	(°C)	(°F)
Nauta & vasikka (kokoliha)	Raaka	50	122	63	145
	Medium -	55	131		
	Medium	60	140		
	Medium +	65	149		
	Kypsä	70	158		
Jauheliha (hampurilaispihvit)	Medium -	55	131	72	160
	Medium	60	140		
	Medium +	65	149		
	Kypsä	70	158		
Muut jauhelihat & makkarat		70	158	74	165
Lammas (kokoliha)		60	140	63	145
Porsas/kinkku (kokoliha)		60	140	63	145
Kala		50	122	63	145
Siipikarja	Kokonainen/koipi	75	167	74	165
	Rintafilee	65	149		

Ruoka	Tyyppi	Heston	
		(°C)	(°F)
Leivonnainen	SOFT BALL	115	239
	FIRM BALL	120	248
	HARD BALL	126	259
	SOFT CRACK	140	284
	HARD CRACK	150	302
	L. CAMEL	170	338
	M. CAMEL	180	356
	D. CAMEL	188	370
Öljyn lämpötila uppoaistamisessa	SIIPIKARJA	170	338
	PERUNA	180	356
	DONITSI	185	365
	MERENELÄVÄT	190	374

Ole hyvä ja lue nämä ohjeet ennen käyttöä. Säästä ohjeet tulevaa tarvetta varten.



Manufacturer & UK Importer:

FKA Brands Ltd, Somerhill Business Park, Tonbridge, Kent TN11 0GP, UK

EU Importer:

FKA Brands Ltd, 29 Earlsfort Terrace, Dublin 2, Ireland

Customer Support: +44(0) 1732 360783 | support@salterhousewares.co.uk

IB-544A-0321-03