

# heston blumenthal

## — precision —

by **SALTER**

### DIGITAL TERMOMETER

#### Bruksanvisning och garantivillkor


#### Modell 544

Registrera din produkt redan i dag på adressen  
[www.salterhousewares.co.uk/product-registration](http://www.salterhousewares.co.uk/product-registration)

#### Digital termometer


Din nya termometer är utmärkt för mätande av innertemperaturen av kött, fjäderfän, fisk, efterrätter, bakverk, grillmat och flera andra ingredienser.

#### ON/OFF

1. Tryck på knappen  baktill på apparaten för att knäppa den på.
2. För att maximera batteriernas livslängd, släck apparaten efter bruk genom att trycka på strömställaren. Apparaten slocknar automatiskt efter 15 minuter om den inte används.

#### ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Apparatens tunna spets mäter ingrediensernas aktuella temperatur och visar resultatet på LCD-skärmen. Apparaten visar alltid aktuell temperatur, den låser sig inte till ett visst tal.

1. Tryck på knappen  baktill på apparaten för att knäppa den på.
2. För att mäta temperaturen, skjut sondens spets försiktigt till ingrediensens tjockaste punkt. Säkra att sonden inte träffar ben, brosk eller fett, detta kan ge felaktiga resultat.
3. LCD-skärmen visar nuvarande temperatur vid sondspetsen (det kan ta några sekunder för att få slutgiltigt resultat).

Rengör mellan användningsgångerna. Lämna inte termometern i ugnen under tillredning. Använd inte termometern för att lyfta ingredienser.

#### TEMPERATURTABELLER

I denna manual har vi bifogat en temperaturtabell där man ser både Hestons och USDA:s\* rekommendationer för kött. Hestons temperaturer är ofta lite lägre, de är planerade så, att ingrediensernas smak och konsistens är perfekta. Det lönar sig dock att observera att om du använder lägre temperaturer än vad USDA rekommenderar, är riskerna större. Speciellt om du tillreder kött, fjäderfän eller fisk. Det är viktigt att använda färska ingredienser och sköta om säker hantering av dessa. Tillverkaren ansvarar inte för några hälsomässiga följder då termometern och tabellerna utnyttjas.

\*USDA=United States Department of Agriculture, denna instans publicerar de noggrannaste rekommendationerna.

## LÅT KÖTT VILA

När kött/fjäderfän nått önskad temperatur, låt dessa alltid vila i minst 3 minuter före servering/styckning. För kött som är mört och enkelt att skära, rekommenderar Heston som vilotid:

- Små köttstycken (t.ex. biffar, hamburgarbiffar, bröstfiléer) 5 minuter.
- Större köttstycken (t.ex. rostad höna, stekar) 30–45 minuter.

## BYTE AV TEMPERATURENHET

1. Skuffa upp batterilocket och lossa det.
2. Flytta ställaren till önskat läge.
3. Fastsätt batterilocket.

## BATTERIBYTE

1. Skuffa upp batterilocket och lossa det.
2. Installera ett nytt LR44-batteri, +-märket skall peka upp.
3. Fastsätt batterilocket.

## PRODUKTENS VARNINGSINDIKATORER

En suddig LCD-skärm betyder att batteriet skall bytas.

För att undvika skador rekommenderar vi batteribyte med 1–2 års mellanrum.



Under 45 °C



Över 200 °C

## TEKNISK INFORMATION

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

Precision: 0,1 °C/0.1 °F

Batteri: 1 x LR44

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Vi rekommenderar att sonden steriliseras före varje användning. Detta kan utföras genom att ställa sonden i kokande vatten i några minuters tid.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa.
- Sänk **INTE** apparaten i någon vätska och använd inga starka rengöringskemikalier.
- Rengör plastdelar genast om de kommit i kontakt med fett, kryddor, ättika eller ingredienser med stark smak/färg. Undvik kontakt av sura ämnen på apparatens delar.

## UNDERHÅLL OCH VARNINGAR

- Lossa tomma batterier omedelbart ur apparaten.
- Hantera sonden med ugnshandskar. **VARNING:** heta ytor.
- Sänk inte skrovet i vatten och stänk inte vätska på den.
- Produkten kan inte användas i mikrovågsugn.
- Ställ inte termometern in i en grill eller ugn.



### **— KASSERING**

Denna symbol visar att apparaten inte får slängas bland hushållsavfall inom EU-området. Återvinn apparaten ansvarsfullt för att skydda miljön och människornas hälsa. På detta sätt kan apparatens delar återanvändas. Apparaten kan föras till en återvinningsplats eller till återförsäljaren för återvinning.



### **— BATTERIDIREKTIV**

Denna symbol visar att använda batterier inte får slängas bland hushållsavfall, de innehåller ämnen som är skadliga för miljön och hälsan. För batterierna till en återvinningsplats.

### **ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITET**

Apparaten är avsedd för hushållsbruk.

### **RÅD FÖR ANVÄNDAREN**

Denna apparat är ett känsligt precisionsinstrument, den kan utsättas för störningar på grund av närliggande radioapparater (mobiltelefoner, radiotelefoner, radiostyrda apparaters kontrollenheter, mikrovågsugnar osv.). Även riklig elektrostatisk störning kan få apparaten att stundvis fungera bristfälligt. I detta fall kan du vara tvungen att lossa batterierna och installera dem igen. Om felet inte avlägsnas, kontakta din återförsäljare.

### **2 ÅRS GARANTI**

Garantin som FKA Brands Ltd ger täcker tillverknings- och materialfel i 2 års tid från inköpsdatumet enligt begränsningarna nedan. Denna FKA Brands Ltd -garanti täcker inte fel som orsakas av missbruk, olyckor, oauktoriserad utrustning, modifiering eller andra orsaker som är utom tillverkarens inflytande. Garantin är endast i kraft om produkten används inom EU-området. Garantin täcker inte fall där apparaten måste modifieras för att kunna användas inom ett område som den inte är avsedd för. FKA Brands Ltd ansvarar inte för tillfälliga, indirekta eller specifika skador. **För att göra ett garantikrav, skicka din apparat tillsammans med daterat inköpskvitto till ditt lokala servicecenter. Tillverkaren reparerar eller byter, efter eget gottfinnande. Alla garantifrågor ska hanteras av Salter-återförsäljare.** Garantin träder ur kraft om apparaten repareras av någon annan instans än Salter.

### **Kontaktinformation:**

Suomen Sähkötuonti Oy, Elimäenkatu 9B, 00510 Helsinki, Finland. Tel. [+358 20 7411660](tel:+358207411660). Email. [info@sahkotuonti.fi](mailto:info@sahkotuonti.fi)

## TEMPERATURTABELLER

Kött		Heston		USDA	
		(°C)	(°F)	(°C)	(°F)
Nöt & kalv (hela stycken)	Rå	50	122	63	145
	Medium -	55	131		
	Medium	60	140		
	Medium +	65	149		
	Mogen	70	158		
Köttfärs (hamburgarbiffar)	Medium -	55	131	72	160
	Medium	60	140		
	Medium +	65	149		
	Mogen	70	158		
Övrig köttfärs & korv		70	158	74	165
Får (hela stycken)		60	140	63	145
Gris/skinka (hela stycken)		60	140	63	145
Fisk		50	122	63	145
Fjäderfän	Hel/ben	75	167	74	165
	Bröstfilé	65	149		

Mat	Typ	Heston	
		(°C)	(°F)
Bakverk	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
Oljetemperatur vid fritering	FJÄDERFÄN	170	338
	POTATIS	180	356
	DONITS	185	365
	SKALDJUR	190	374

Var god och läs dessa råd före bruk. Spara råden för kommande behov.



**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](mailto:support@salterhousewares.co.uk)

IB-544A-0321-03