

Χρήση / Συναρμολόγηση

1) Πριν τη πρώτη χρήση καθαρίστε την επιφάνεια του θερμομέτρου με ένα ελαφρά νωπό πανί και πλύνετε τις ακίδες με ήπιο σαπούνι και ζεστό νερό προσέχοντας να μη βρέξετε την επιφάνεια του θερμομέτρου. Στεγνώστε καλά το προϊόν με ένα στεγνό πανί. Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά και μη βυθίζετε το προϊόν μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

2) Για να προσαρτήσετε τον αισθητήρα στη λαβή του θερμομέτρου, ευθυγραμμίστε τη λαβή με το επάνω μέρος του αισθητήρα, διασφαλίζοντας ότι οι δύο αυλακώσεις του αισθητήρα είναι στραμμένες προς τα πάνω. Πιέστε τον αισθητήρα στη λαβή μέχρι να τον ακούσετε να κουμπώνει. Για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα, πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης στο πίσω μέρος της λαβής στη θέση "ξεκλείδωμα" και τραβήξτε τον αισθητήρα από τη λαβή.

3) Ενεργοποιήστε το θερμομέτρο πατώντας το κουμπί MODE. Η συσκευή θα ηχήσει και η οθόνη LCD θα χρειαστεί μερικά δευτερόλεπτα για να ενεργοποιηθεί. Στην κανονική λειτουργία, η οθόνη θα δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία περιβάλλοντος. Για να αλλάξετε τη μονάδα

μέτρησης της θερμοκρασίας μεταξύ οC και οF, πατήστε ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα τα κουμπιά MODE και MEAT μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα της συσκευής.

Το θερμόμετρο έχει σχεδιαστεί για τη μέτρηση της θερμοκρασίας σε 7 τύπους κρέατος (Μοσχάρι, Βοδινό, Αρνί, Χοιρινό, Κοτόπουλο, Γαλοπούλα, Ψάρι). Για να επιλέξετε τον τύπο του κρέατος που επιθυμείτε, απλά πιέστε το κουμπί MEAT μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τύπος κρέατος στην οθόνη (οι αντίστοιχες ενδείξεις της οθόνης εμφανίζονται BEEF, VEAL, LAMB, PORK, CHIC, TURK, FISH).

Πατήστε το κουμπί TASTE μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή για το επίπεδο ψησίματος του κρέατος (WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE, RARE).

Οι προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος για διάφορα γεύματα και προτιμήσεις εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα.

	Ελαφρώς ψημένο (Rare)	Ελαφρώς/ Μέτρια ψημένο (Medium rare)	Μέτρια Ψημένο (Medium)	Καλοψημένο (Well Done)
Ψάρι				140-199 °F 60-93 °C
Μοσχάρι	140-144 °F 60-62 °C	145-158 °F 63-70 °C	159-163 °F 71-73 °C	171-199 °F 77-93 °C
Βοδινό	140-144 °F 60-62 °C	145-158 °F 63-70 °C	159-163 °F 71-73 °C	171-199 °F 77-93 °C
Αρνί			159-163 °F 71-73 °C	171-199 °F 77-93 °C
Χοιρινό				171-199 °F 77-93 °C
Κοτόπουλο				180-199 °F 82-93 °C
Γαλοπούλα				180-199 °F 82-93 °C

Κάποια επίπεδα ψησίματος δεν είναι διαθέσιμα για συγκεκριμένα κρέατα, καθώς ο συγκεκριμένος συνδυασμός δεν συνίσταται για λόγους υγείας (για παράδειγμα το κοτόπουλο, η γαλοπούλα και το χοιρινό θα πρέπει να είναι πάντα καλοψημένα).

4) Για να προκαθορίσετε μια θερμοκρασία, καθορίστε πρώτα τον επιθυμητό τύπο κρέατος. Στη

συνέχεια, πιέστε το κουμπί MODE δύο φορές μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα θερμοκρασία. Στη συνέχεια, πατήστε μία φορά το κουμπί MEAT. Θα εμφανιστεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Για να την αλλάξετε πατήστε παρατεταμένα το κουμπί MODE μέχρι η συσκευή να κάνει έναν ήχο και η τιμή να αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε το πλήκτρο TASTE για να ορίσετε τη θερμοκρασία υψηλότερα ή το πλήκτρο MEAT για να ορίσετε τη θερμοκρασία χαμηλότερα (πατήστε παρατεταμένα για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή). Πατήστε το κουμπί MODE για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση. Τέλος, πατήστε ξανά MODE για να επιστρέψετε στην "Κανονική" λειτουργία.

Αφού ρυθμίσετε την προτίμησή σας, βυθίστε το θερμόμετρο στο κρέας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει τον αισθητήρα στο παχύτερο μέρος του κρέατος, φροντίζοντας να βρίσκεται σε βάθος τουλάχιστον 6 χιλιοστών ή 1/4 ίντσας. Αποφύγετε να καρφώσετε τον αισθητήρα σε σημεία που μπορεί να ακουμπά πάνω σε κόκκαλο ή σε λιπαρά σημεία του κρέατος. Μόλις το θερμόμετρο φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα αναβοσβήνει. Το ηχητικό σήμα θα σταματήσει όταν η θερμοκρασία πέσει ξανά κάτω από την προκαθορισμένη θερμοκρασία.

Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν χρησιμοποιηθεί για 60 δευτερόλεπτα.

5) Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως χρονόμετρο, πατήστε επανειλημμένα το κουμπί MODE. Μόλις εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη TMR, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί MODE μέχρι η ένδειξη λεπτών αρχίσει να αναβοσβήνει.

Για να καθορίσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το κουμπί TASTE για να ορίσετε μια υψηλότερη τιμή (60 λεπτά είναι η μέγιστη δυνατή τιμή) ή πατήστε το κουμπί MEAT για να ορίσετε μια χαμηλότερη τιμή (0 λεπτά είναι η ελάχιστη δυνατή τιμή) (πατήστε παρατεταμένα για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή).

Πατήστε το πλήκτρο MODE για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση και έπειτα πατήστε το πλήκτρο TASTE για να ξεκινήσει το χρονόμετρο.

Όταν παρέλθει ο χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 60 δευτερόλεπτα και η οθόνη θα αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί (εκτός από το κουμπί LIGHT) για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Για να διακόψετε προσωρινά την αντίστροφη μέτρηση, πατήστε το κουμπί TASTE. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσει η αντίστροφη μέτρηση. Ενώ

το χρονόμετρο τρέχει, μπορείτε να αλλάξετε την οθόνη πατώντας το κουμπί MODE. Το χρονόμετρο θα συνεχίσει να εκτελείται στο παρασκήνιο και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη TMR.

6) Καθαρίστε το θερμόμετρο ακολουθώντας τις οδηγίες του 1ου βήματος, απομακρύνοντας σχολαστικά τυχόν υπολείμματα φαγητού.

7) Τοποθετήστε τα προστατευτικά καλύμματα των αισθητήρων και αποθηκεύστε το θερμόμετρο σε ένα στεγνό και ασφαλές μέρος, μακριά από παιδιά.