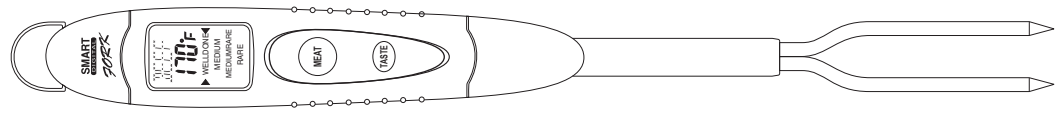


DIGITAL SMART FORK



Merci de votre achat du Smart Fork avec thermomètre digital et menus préprogrammés.

Smart Fork vous montre les températures exactes de cuisine et vous prévient quand la température d'un certain type de viande est atteinte.

INSTALLATION DE LA BATTERIE

- Ouvrez le couvercle du compartiment de batteries se trouvant à la fin de la poignée.
- Placez 2 batteries nouvelles du type AAA (UM-4) suivant la polarité mentionnée.
- Fermez le couvercle du compartiment de batteries.

POWER ON/OFF (allumé/éteint)

Poussez le bouton MEAT pour allumer la fourchette, tenez enfoncé la touche pendant 2 secondes pour éteindre la fourchette. Pour sauvegarder l'énergie des batteries, la fourchette s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

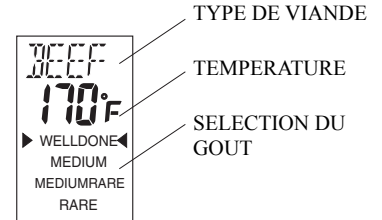
POUR SELECTIONNER LE TYPE DE VIANDE ET LE NIVEAU DU GOUT

1. Sélectionnez le type de viande en poussant sur le bouton MEAT. Chaque pression sur le bouton changera l'écran dans la séquence suivante:

[BEEF] ↑ [VEAL] ↑ [LAMB] ↑ [PORK] ↑ [CHICKEN] ↑ [TURKEY] ↑ [----] (pas de sélection)
 (boeuf veau agneau porc poulet dinde)

2. Sélectionnez le niveau 'prêt' de la viande en poussant sur le bouton TASTE, ce qui est indiqué par les 2 petits triangles sur l'écran. Chaque pression sur le bouton changera l'écran dans la séquence suivante:

[WELL DONE] ↑ [MEDIUM] ↑ [MEDIUM RARE] ↑ [RARE] ↑ [----] (pas de sélection)



Les sélections du goût sont uniquement disponibles dépendant du type de viande. P.ex. Uniquement WELL DONE peut être sélectionné avec Chicken & Turkey (poulet et dinde).

GOUT / VIANDE	BEEF □ □	VEAL □ □	LAMB □ □	PORK □ □	CHICKEN & TURKEY
Well Done	77°C 170°F up	77°C 170°F up	77°C 170°F up	77°C 170°F up	82°C 180°F up
Medium	71°C-76°C 160°F-169°F	71°C-76°C 160°F-169°F	71°C-76°C 160°F-169°F	71°C-76°C 160°F-169°F	===
Medium Rare	63°C-71°C 145°F-159°F	===	63°C-71°C 145°F-159°F	===	===
Rare	60°C-62°C 140°F-144°F	===	===	===	===

Les températures du goût peuvent varier, l'utilisateur peut lire la température pour déterminer sa propre température de goût.

°C/°F par l'usine, précision de 1 degré °C ou °F.

POUR MESURER LA TEMPERATURE DE LA VIANDE

- Mettez le fourchon moitié chemin dans la partie de la viande la plus épaisse (au moins 1 cm).
- Laissez environ 15-20 au senseurs de mesurer la température exacte.
- Les pointeurs dédié au niveau du goût s'allument et commencent à clignoter pour montrer le niveau 'prêt'. Si la température de la viande augmente vers un niveau plus haut, le pointeur le plus proche s'allumera aussi et commencera aussi à clignoter.
- Une fois que le niveau de goût est atteint, la température sur l'afficheur commencera à clignoter et la fourchette donnera un signal auditif pour signaler que le repas est cuit.
- Poussez ou bien sur le bouton MEAT ou TASTE pour arrêter le clignotement de l'écran et le signal auditif.
- Enlevez le fourchon une fois que la température est déterminée.

POUR MESURER UNE DEUXIEME FOIS

Poussez ou bien sur le bouton MEAT ou TASTE pour arrêter le clignotement de l'écran et le signal auditif si vous voulez mesurer une deuxième fois. Répétez la procédure 'POUR MESURER LA TEMPERATURE DE LA VIANDE'. Notez bien que la mesure peut être plus rapide si le fourchon est encore chaud.

NOTE:

Mettez le fourchon dans la part la plus épaisse de la viande parce-que les parties les moins épaisses sont plus vite prêtes et sont plus difficiles à mesurer. Quand vous mettez le fourchon dans la viande, évitez les parties grasses et les os. Nettoyez le fourchon après chaque mesure avec de l'eau chaude et du savon pour éviter des contaminations.

SPECIFICATIONS

Batteries: 2 x AAA (UM-4)

Rangée de la température: 32°F - 212°F / 0°C - 100°C

Eclairage LCD (s'allume automatiquement pour environ 10 secondes si la touche MEAT ou TASTE est enfoncée, ou si le niveau de goût préprogrammé est atteint.

Sauvegarde des batteries: s'éteint automatiquement si la fourchette n'est pas utilisée pendant 10 minutes (les valeurs définies sont sauvegardé).