

## DIGITAL SMART FORK

Hartelijk dank voor het aankopen van de Smart Fork met digitale thermometer en voorgeprogrammeerde kookmenus. Smart Fork vertelt u de exacte kooktemperaturen en herinnert er u aan wanneer de temperatuur van een welbepaalde vleessoort bereikt is.

### INSTALLATIE VAN DE BATTERIJ

1. Open het batterijdeksel aan het einde van de handvat.
2. Plaats 2 nieuwe AAA (UM-4) batterijen volgens de aangeduide polariteit.
3. Sluit het batterijdeksel.

### POWER ON/OFF (aan/uit)

Druk de MEAT toets om het toestel aan te zetten, houd deze toets ingedrukt voor 2 seconden om het toestel uit te zetten. Om batterijen te besparen schakelt de vork zichzelf uit na 10 minuten.

### OM VLEESTYPE EN SMAAKNIVEAU TE SELECTEREN

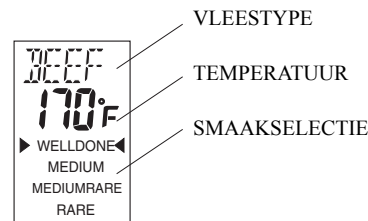
1. Selecteer het vleestype door op de MEAT toets te drukken. Elke druk op de knop zal het scherm laten veranderen in de volgende sequentie:

[BEEF] ↑ [VEAL] ↑ [LAMB] ↑ [PORK] ↑ [CHICKEN] ↑ [TURKEY] ↑ [----] (geen selectie)

rund      kalf      schaap-lam      varken      kip      kalkoen

2. Selecteer het 'gaar'-niveau van het vlees door op de TASTE toets te drukken, dat aangeduid staat met 2 kleine driehoeken op het scherm. Elke druk op de toets zal het scherm laten veranderen in de volgende sequentie:

[WELL DONE] ↑ [MEDIUM] ↑ [MEDIUM RARE] ↑ [RARE] ↑ [----] (geen selectie)



Smaakniveau's zullen enkel selectief beschikbaar zijn volgens het vleestype. Bvb. enkel WELL DONE kan geselecteerd worden bij Chicken & Turkey (kip en kalkoen).

SMAAK / VLEES	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	===	===	===	===

Smaak temperaturen kunnen variëren, de gebruiker kan de temperatuur aflezen om zijn eigen smaaktemperatuur te bepalen.

°C/°F ingesteld in fabriek, precisie van 1 graad °C of °F.

### OM DE TEMPERATUUR VAN HET VLEES TE METEN

1. Steek de tanden van de vork halfweg in het dikste gedeelte van het vlees (tenminste 1 cm).
2. Laat de sensoren ongeveer 15-20 seconden tijd om een juiste temperatuur te kunnen meten.
3. De juiste aanwijzers van het smaakniveau gaan aan en knipperen om het 'klaar'-niveau te tonen. Als de vleestemperatuur stijgt naar een hoger niveau, zal de nabijgelegen aanwijzer van dat niveau ook aangaan en knipperen.
4. Eens het voorinstelde smaakniveau is bereikt, zal de temperatuuruitleiding knipperen en de vork zal beep om te signaleren dat het gerecht klaar is.
5. Druk de MEAT of de TASTE toets om het knipperen en beep te stoppen.
6. Verwijder de tanden van de vork eens de temperatuur bepaald is.

### OM EEN TWEEDE METING TE NEMEN

Druk de MEAT of de TASTE toets om het knipperen en beep te stoppen als je direct een tweede meting wenst te doen. Herhaal dan de 'OM DE TEMPERATUUR VAN HET VLEES TE METEN' procedure. Bemerkt dat de meting sneller kan zijn indien de tanden van de vork nog warm zijn.

### NOTA:

Steek de tanden van de vork steeds in het dikste gedeelte van het vlees omdat dunne gedeeltes sneller klaar zijn en moeilijker te meten zijn. Wanneer u de tanden van de vork in het vlees steekt, vermijdt dan vette gedeeltes en beenderen. Was de tanden van de vork met heet water en zeep na elke insteek om besmettingen te vermijden.

### SPECIFICATIES

Batterijen: 2 x AAA (UM-4)

Temperatuurbereik: 32°F tot 212°F / 0°C tot 100°C

LCD achtergrondverlichting (gaat automatisch aan voor ongeveer 10 seconden wanneer ofwel de MEAT of TASTE toets wordt ingedrukt, of wanneer het vooropgestelde smaakniveau bereikt is).

Batterij besparing: gaat automatisch uit indien de vork niet gebruikt wordt gedurende 10 minuten (vooringestelde waarden blijven behouden).