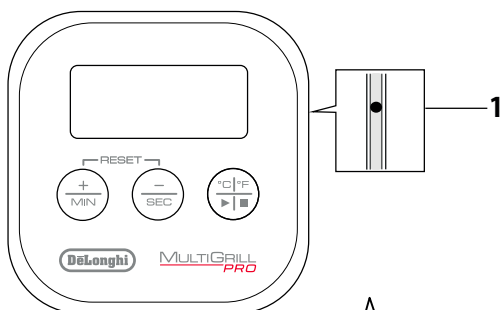
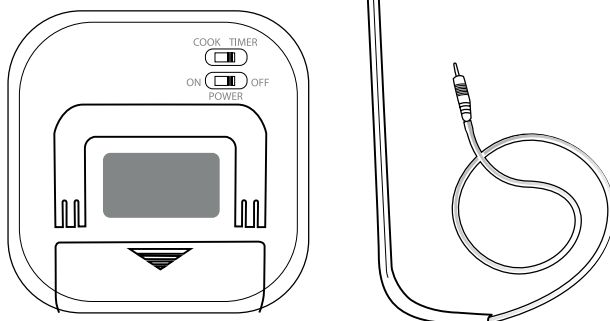


Εμπρός πλευρά



Πίσω πλευρά



ΨΗΦΙΑΚΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Σας ευχαριστούμε που προτιμήσατε το ψηφιακό μας θερμόμετρο μαγειρέματος. Χάρη στην ευρεία κλίμακα μέτρησης, το θερμόμετρο αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλές εφαρμογές.

Εισαγωγή ή αντικατάσταση μπαταρίας

- Το θερμόμετρο χρησιμοποιεί μπαταρία τύπου LR03 AAA.
- Αφαιρέστε το καπάκι τραβώντας το προς τα επάνω και τοποθετήστε την μπαταρία με τη σωστή πολικότητα.
- Τοποθετήστε πάλι το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω.
- Η μπαταρία πρέπει να αντικαθίσταται όταν μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης.
- Οι χρησιμοποιημένες μπαταρίες πρέπει να διατίθενται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, γιατί είναι επικίνδυνες για το περιβάλλον.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Το άκρο του καθετήρα είναι αιχμηρό. Απαιτείται προσοχή κατά τον χειρισμό και την εισαγωγή του καθετήρα στο τρόφιμο. Φυλάξτε τον καθετήρα μακριά από παιδιά.
- Χημικός κίνδυνος. Φυλάξτε τις μπαταρίες μακριά από παιδιά.

- Ακόμη και οι χρησιμοποιημένες μπαταρίες μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό.
- Μην ρίχνετε τις μπαταρίες στη φωτιά. Οι μπαταρίες μπορούν να εκραγούν ή να απελευθερώσουν ουσίες που περιέχουν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το θερμόμετρο με τον φούρνο κλειστό.
- Καθαρίζετε επιμελώς τον καθετήρα μετά από κάθε χρήση.
- Το θερμόμετρο δεν είναι αδιάβροχο και δεν μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Για να την καθαρίσετε χρησιμοποιήστε υγρό πανί.
- Το σώμα του θερμομέτρου πρέπει να παραμένει μακριά από άμεσες πηγές θερμότητας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Χρήση του ψηφιακού θερμομέτρου

- 1) Μετακινήστε τον διακόπτη «POWER» στο πίσω μέρος του ψηφιακού θερμομέτρου στη θέση «ON» και τον δεύτερο διακόπτη στη θέση «COOK».
- 2) Συνδέστε το καλώδιο στο πλάι του ψηφιακού θερμομέ-

- τρον (εικ. 1). Το καλώδιο αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°C (482°F).
- 3) Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου ή Φαρενάιτ. Για να επιλέξετε την επιθυμητή μονάδα, πιάστε °C /°F.
 - 4) Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, πιάστε + (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή - (για μείωση της θερμοκρασίας).
 - 5) Εισάγετε τον καθετήρα στο κέντρο του φαγητού για μαγείρεμα. Η θερμοκρασία στο κέντρο του φαγητού εμφανίζεται στο πάνω αριστερό τμήμα της οθόνης. Όταν το φαγητό φτάσει στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία, το θερμόμετρο εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

- 4) Για να μηδενίσετε τον χρονοδιακόπτη, πιάστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα **MIN** και **SEC**.

Χρήσιμες πληροφορίες

Χρονοδιακόπτης: μέγ. χρόνος 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα.
Θερμόμετρο φαγητού: μέγ. θερμοκρασία 250°C (482°F)

Ο χρονοδιακόπτης/θερμόμετρο μαγειρέματος διαθέτει μαγνήτη στο πίσω μέρος για να επιτρέπει η στερέωση, για παράδειγμα, στο ψυγείο.

Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη

- 1) Μετακινήστε τον διακόπτη στο πίσω μέρος στη θέση **TIMER**.
- 2) Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος σε λεπτά (MIN) και δευτερόλεπτα (SEC). Για να ρυθμίσετε τα λεπτά πιάστε **MIN** και για τα δευτερόλεπτα **SEC**.
- 3) Για έναρξη και διακοπή της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη πιάστε ► | ■. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση αλλάζοντας την ένδειξη στην οθόνη. Στο τέλος του προεπιλεγμένου χρόνου, το θερμόμετρο

ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΑ

Φαγητό		Θερμοκρασία °C
μπριζόλα / μοσχαρίσιο φιλέτο	μισοψημένο μέτρια ψημένο καλά ψημένο	από 50°C έως 55°C από 56°C έως 65°C από 66°C έως 70°C
μοσχαρίσιο μπιφτέκι		72°C
χοιρινό λουκάνικο		75°C
ψαρονέφρι	μέτρια ψημένο καλά ψημένο	από 65°C έως 71°C 72°C
στήθος κοτόπουλο		75°C
μπιφτέκι κοτόπουλο / γαλοπούλα		75°C
κοκοράκι		75°C
αρνίσια παιδάκια	μέτρια ψημένα καλά ψημένα	από 60°C έως 65°C από 66°C έως 70°C
μοσχάρι		από 70°C έως 75°C
φέτα τόνος	μέτρια ψημένα καλά ψημένο	από 48°C έως 54°C από 55°C έως 60°C
σολομός φιλέτο		από 62°C έως 65°C