

LiFE



FORKY

2 σε 1 Ψηφιακό θερμόμετρο κρέατος και πιρούνι
2 in 1 Digital meat thermometer and fork

ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
EN USER MANUAL

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, την απόδειξη και εάν είναι δυνατόν το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλώ μεταβιβάστε και τις οδηγίες χρήσης.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας είναι με ειδική σήμανση. Είναι απαραίτητο να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφευχθούν ατυχήματα και τυχόν ζημιές στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί για τους κινδύνους σχετικά με την υγεία σας και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους τραυματισμού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για τη συσκευή ή άλλα αντικείμενα.

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό τονίζει συμβουλές και πληροφορίες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (μην τη βυθίζετε ποτέ σε υγρά) και αιχμηρές άκρες.
2. Μην αγγίζετε τις ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας μετά και κατά τη μέτρηση των θερμών υλικών. Παραμένουν ζεστές για ένα σύντομο χρονικό διάστημα.
3. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θερμοκρασία ίση ή ανώτερη των 110οC.
4. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στην κατάψυξη.
5. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
6. Μην εκθέτετε το θερμόμετρο σε ατμούς.
7. Στεγνώστε τις ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας με ένα πανί κάθε φορά πριν τη χρησιμοποιήσετε διότι μπορεί να υπάρχει υγρασία από προηγούμενη μέτρηση που ενδέχεται να οδηγήσει σε εσφαλμένη ένδειξη θερμοκρασίας.
8. Φοράτε πάντοτε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα γάντι ή ένα γάντι φούρνου όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κατά τη χρήση και κατά το στέγνωμα της.
9. Αποστειρώνετε τις ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας κάθε φορά πριν από τη χρήση. Διατηρήστε τις καθαρές ακολουθώντας της οδηγίες καθαρισμού που αναφέρονται στην παράγραφο **“ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ”**. Απαγορεύετε να τοποθετείτε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων και η χρήση λειαντικών υλικών για τον καθαρισμό της.
10. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική, οικιακή χρήση και για τον

προβλεπόμενο σκοπό. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση.

11. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες.

12. Η επίβλεψη της συσκευής είναι απαραίτητη κατά τη χρήση, ειδικά όταν λειτουργείται κοντά σε παιδιά.

13. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών σας, παρακαλώ κρατήστε μακριά τους όλα τα υλικά συσκευασίας όπως πλαστικές σακούλες, κουτιά, φελιζόλ κ.λπ.

Δ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην επιτρέπετε στα μωρά και στα μικρά παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Κίνδυνος ασφυξίας.

14. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά.

15. Εάν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε τις μπαταρίες πριν την αποθήκευση της για να αποφύγετε τυχόν διαρροή των υγρών των μπαταριών.

16. Μην αναμιγνύετε παλιές μπαταρίες και νέες μπαταρίες ή μπαταρίες με διαφορετικά εμπορικά σήματα.

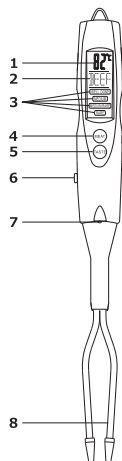
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΟΘΟΝΗ LCD

1. Ενδειξη θερμοκρασίας
2. Ένδειξη τύπου κρέατος
3. Ενδείξεις προγράμματος ψησίματος

ΣΥΣΚΕΥΗ

4. Πλήκτρο επιλογής τύπου κρέατος / ενεργοποίησης – απενεργοποίησης συσκευής
5. Πλήκτρο επιλογής προγράμματος ψησίματος
6. Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης φωτισμού LED
7. Φωτάκι LED
8. Ανοιξείδωτες ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας με προστατευτικά καπάκια



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διασφαλίστε τη σωστή απόρριψη της συσκευασίας. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ κ.τ.λ.) μακριά από παιδιά.
2. Καθαρίστε τις ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας.
3. Ανοίξτε το καπάκι μπαταρίας που βρίσκετε στην πίσω όψη της συσκευής.
4. Τοποθετήστε δύο μπαταρίες AAA ακολουθώντας τη σωστή πολικότητα και κλείστε το καπάκι.
5. Η συσκευή σας είναι έτοιμη για χρήση.

ΧΡΗΣΗ

1. Πιέστε το πλήκτρο “MEAT” για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε το πλήκτρο “MEAT” για να επιλέξετε τον επιθυμητό τύπο κρέατος. Οι διαθέσιμοι τύποι κρέατος είναι οι παρακάτω:

- Βόειο (BEEF)
- Μοσχαρίσιο (VEAL)
- Αρνίσιο (LAMB)
- Χοιρινό (PORK)
- Γαλοπούλα (TURKEY)
- Κοτόπουλο (CHICKEN)

3. Πατήστε το πλήκτρο “TASTE” για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος. Τα διαθέσιμα προγράμματα ψησίματος είναι τα παρακάτω:

- Καλοψημένο (WELL DONE)
- Μέτρια ψημένο (MEDIUM)
- Ελαφρώς μέτρια ψημένο (MEDIUM RARE)
- Λίγο ψημένο (RARE)

Το βελάκι δίπλα από τον τρόπο ψησίματος δηλώνει τον επιλεγμένο.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα διαθέσιμα προγράμματα ψησίματος δεν είναι όλα επιλέξιμα για όλους τους διαθέσιμους τύπους κρεάτων.

4. Σύρετε το διακόπτη επιλογής μονάδος μέτρησης θερμοκρασίας στο πίσω μέρος της συσκευής για να επιλέξετε την επιθυμητή.

5. Βυθίστε τις ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας στο παχύτερο σημείο του κρέατος και τουλάχιστον μέχρι το μισό βάθος του συγκεκριμένου σημείου να μετρήσετε τη θερμοκρασία του. Περιμένετε για περίπου 15-20 δευτερόλεπτα.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Προσπαθήστε να αποφύγετε τα σημεία του κρέατος που έχουν πολύ λίπος ή κόκκαλα για ακριβέστερη μέτρηση της θερμοκρασίας.
- Πλύνετε τις ακίδες μέτρησης με ζεστό νερό και σαπούνι μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε μολύνσεις.

6. Η θερμοκρασία του κρέατος εμφανίζεται στην οθόνη και το επίπεδο ψησίματος (ανάλογα τη μετρήσιμη θερμοκρασία του κρέατος) θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Όταν η θερμοκρασία του κρέατος είναι μεγαλύτερη της θερμοκρασίας του επιλεγμένου προγράμματος ψησίματος, θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει το πρόγραμμα ψησίματος στο οποίο αντιστοιχεί η συγκεκριμένη θερμοκρασία και θα ακούγεται ήχος ειδοποίησης. Πιέστε το πλήκτρο “MEAT” ή το πλήκτρο “TASTE” για να σταματήσει τον ήχο ειδοποίησης και την ένδειξη της οθόνης.

7. Αφαιρέστε το θερμόμετρο από το προϊόν που έχετε μετρήσει τη θερμοκρασία του.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στην περίπτωση που θέλετε να ξαναμετρήσετε τη θερμοκρασία του κρέατος, πιέστε το πλήκτρο “MEAT” ή το πλήκτρο “TASTE” για να σταματήσει τον ήχο ειδοποίησης και την ένδειξη της οθόνης και στη συνέχεια επαναλάβετε τη διαδικασία μέτρησης.

8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας παρατεταμένα για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο “MEAT”.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 λεπτά δίχως χρήση.

	Βόειο	Αρνίσιο	Μοσχαρίσιο	Χοιρινό	Γαλοπούλα	Κότα
Καλοψημένο	78°C 172°F	78°C 172°F	78°C 172°F	78°C 172°F	83°C 181°F	83°C 181°F
Μέτρια ψημένο	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	/	/
Ελαφρώς μέτρια ψημένο	64-72°C 147-161°F	64-72°C 147-161°F	/	/	/	/
Λίγο ψημένο	61-63°C 141-145°F	/	/	/	/	/

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
2. Καθαρίστε προσεκτικά τις ακίδες μέτρησης με ζεστό νερό και σαπούνι για να φύγουν όλα τα υπολείμματα κρέατος. Σκουπίστε τις ακίδες με ένα πανί μέχρι να στεγνώσουν καλά.
3. Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα μαλακό πανί για να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών.
4. Σκουπίστε την οθόνη της συσκευής με ένα μαλακό πανί.
5. Όταν η οθόνη αρχίζει να γίνεται αδύναμη κατά τη λειτουργία, αντικαταστήστε τις μπαταρίες.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Μην αποθηκεύετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα και στεγνή πριν την αποθήκευση.
2. Αποθηκεύετε πάντα τη συσκευή μακριά από παιδιά.
3. Αποθηκεύετε πάντα τη συσκευή σε ασφαλές και καθαρό μέρος. Για την καλύτερη προστασία της συσκευής, αποθηκεύστε τη μέσα στην αρχική της συσκευασία.
4. Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφαιρέστε τις μπαταρίες, για να αποφευχθεί πιθανή διαρροή υγρού μπαταρίας.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Το σύμβολο υποδηλώνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται ως αδιαχώριστο απόβλητο, αλλά πρέπει να αποστέλλεται σε ειδικές εγκαταστάσεις συλλογής για ανάκτηση και ανακύκλωση. Μην απορρίπτετε τη συσκευή σε κοινούς κάδους απορριμμάτων αλλά μόνο σε επιλεγμένους για την απόρριψη ηλεκτρικών συσκευών. Επικοινωνήστε με τον τοπικό φορέα σας για την διαθεσιμότητα τους. Η μη ορθή απόρριψη ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να προκαλέσει μόλυνση του υδροφόρου ορίζοντα και επακολούθως μόλυνση στην τροφική αλυσίδα προκαλώντας προβλήματα στην υγεία σας.

ENGLISH

PLEASE READ AND SAVE THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

USER MANUAL SYMBOLS

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

 **WARNING:** This sign warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

 **CAUTION:** This sign refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This sign highlights tips and information

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Keep it the appliance away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges.
 2. Do not touch the fork tines after measuring hot materials because remain hot for a short period of time.
 3. Do not use the digital meat thermometer at or above 110°C.
 4. Do not put it in the freezer.
 5. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
 6. Do not expose the thermometer to vapor.
 7. Dry the fork tines with a soft cloth every time before using as moisture residue of previous use may result in an incorrect temperature reading.
 8. Always wear a heat resistant glove or an oven mitt when using the appliance during cooking and cleaning.
 9. Sterilize the fork tines each time before use. Keep them clean by following the cleaning instructions given in the “**CLEANING**” section. Do not place the appliance and its accessories inside a dishwasher or use abrasive materials for cleaning.
 10. The appliance is designed exclusively for private, domestic use and for the envisaged purpose. This appliance is not suitable for commercial use.
 11. The appliance should only be used by adults.
 12. Supervision is necessary when you use the appliance near children.
 13. Children should not play with the appliance. To ensure the safety of your children, please keep away from all packaging materials such as plastic bags, boxes, foil etc.
- ⚠ **CAUTION:** Do not allow babies and young children to play with the packaging materials. Risk of suffocation!
14. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children.
 15. If you do not intend to use the appliance for a long time, remove the batteries before storage to avoid a fluid leakage.
 16. Don't mix old batteries and new batteries or batteries with different brand names.

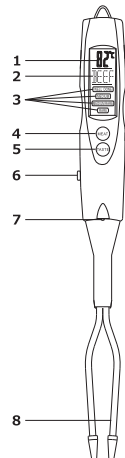
PARTS IDENTIFICATION

LCD DISPLAY

1. Temperature indicator
2. Meat type indicator
3. Cooking level indicator

APPLIANCE

4. Meat type selection button ¥ ON - OFF button
5. Cooking level selection button
6. LED light ON-OFF button
7. LED light
8. Stainless steel fork tines with safety caps



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging and ensure proper disposal of it. Keep all packaging materials away from children.
2. Clean the stainless steel fork tines (temperature sensors).
3. Open the battery compartment on the rear side of the thermometer.
4. Insert 2x AAA batteries. Pay attention to the correct polarity. Close the battery compartment.
5. Your appliance is ready for use.

USING THE APPLIANCE

1. Press the "MEAT" button to switch on the appliance.
2. Press "MEAT" button to choose the desired meat type. The available types of meat are the following:
 - BEEF
 - VEAL
 - LAMB
 - PORK
 - TURKEY
 - CHICKEN
3. Press "TASTE" button to choose the desired cooking level. The available cooking level are as follows:
 - WELL DONE
 - MEDIUM
 - MEDIUM RARE
 - RARE

The arrow next to the cooking level indicates the selected one.

i NOTE: Available cooking levels are not all eligible for all available types of meat.

4. Slide the temperature unit switch at the rear part of the appliance in order to select the desired temperature unit.
5. Insert the fork tines at the thickest point of the meat and at least up to half the depth of that point to measure its temperature. Wait for about 15-20 seconds.

i NOTE:

- Try to avoid measuring at spots of meat that have a lot of fat or bones for a more accurate temperature measurement.

- Clean the fork tines with warm soapy water after each use to avoid contamination.

6. The meat temperature is displayed on the display and the cooking level (depending on the measurable temperature of the meat) will start flashing. When the temperature of the meat is higher than the temperature of the selected cooking level, the cooking program to which the specific temperature corresponds will start flashing and a notification sound will sound. Press the "MEAT" or the "TASTE" button to stop the notification sound and the flashing display.

7. Remove the fork tines from the meat whose temperature you have measured.

NOTE: If you want to measure the temperature of the meat again, press the "MEAT" or the "TASTE" button to stop the alarm sound and the flashing display and then repeat the measurement process.

8. Switch off the appliance by pressing and holding the "MEAT" button for 2 seconds.

i NOTE: The appliance switches off automatically after 10 minutes without use.

	Beef	Lamp	Veal	Pork	Turkey	Chicken
Well	78°C 172°F	78°C 172°F	78°C 172°F	78°C 172°F	83°C 181°F	83°C 181°F
Medium	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	73-77°C 163-170°F	/	/
Medium rare	64-72°C 147-161°F	64-72°C 147-161°F	/	/	/	/
Rare	61-63°C 141-145°F	/	/	/	/	/

CLEANING AND CARE

- 1. Never immerse appliance in water or in any other liquid. Do not place the appliance in the dishwasher.
- 2. Carefully clean the fork tines with warm soapy water to remove any meat residue. Wipe them with a cloth until well dried.
- 3. Wipe the housing of the appliance with a soft cloth to remove any food residue.
- 4. Wipe the screen of the appliance with a soft cloth.
- 5. When the screen starts to become weak during operation, replace the battery.

STORAGE

- 1. Do not store the appliance directly after use. Always make sure that the appliance is cool and dry before storing.
- 2. Always store the appliance out of the reach of children.
- 3. Always store the appliance in a safe and clean place. For the better protection of the appliance, store it in its original packaging.
- 4. If the appliance is not being used for a long time, remove the battery to avoid possible battery liquid leakage.

RECYCLING

 The symbol indicates that the product should not be disposed of as waste, but should be sent to special collection facilities for recovery and recycling. Do not dispose of the appliance in ordinary bins but only on electrical appliances selected for disposal. Contact your local provider for availability. Improper disposal of electrical appliances can cause contamination of the aquifer and subsequent contamination of the food chain causing health problems.