

m°classic 2TM

Guide d'usage

User guide



I. Français	3
II. English	XX
III. Deutsch	XX
IV. Netherlandish	XX
V. Italiano	XX
VI. Espanol	XX
VII. Svenska	XX
VIII. Dansk	XX
IX. Chineese simplified	XX
X. Chineese traditional	XX

Français

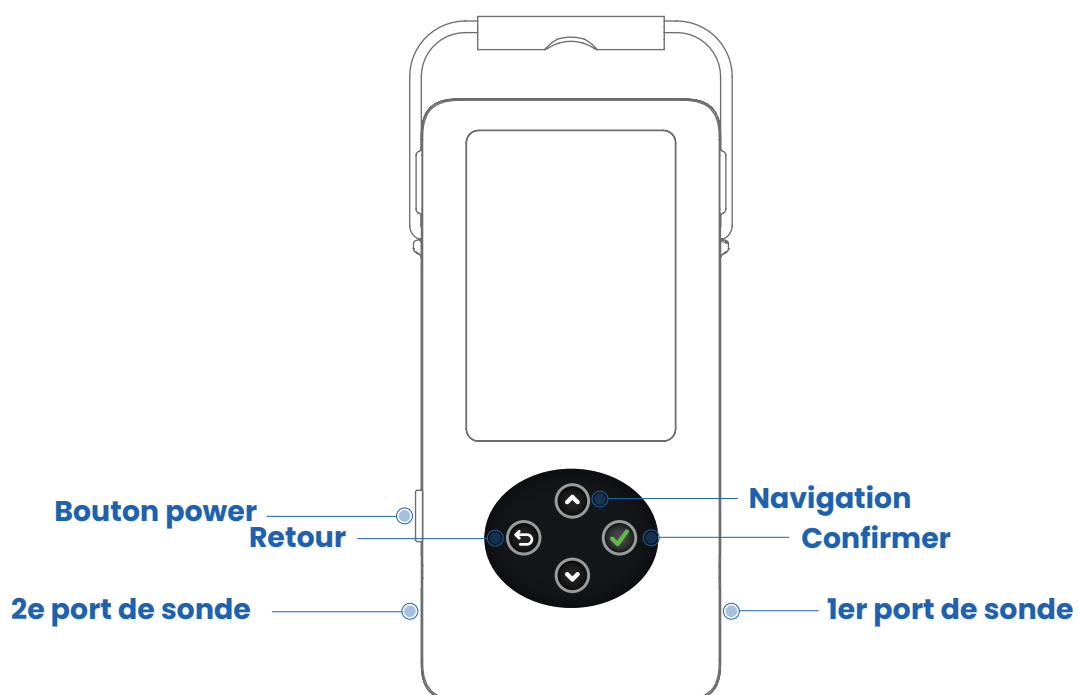
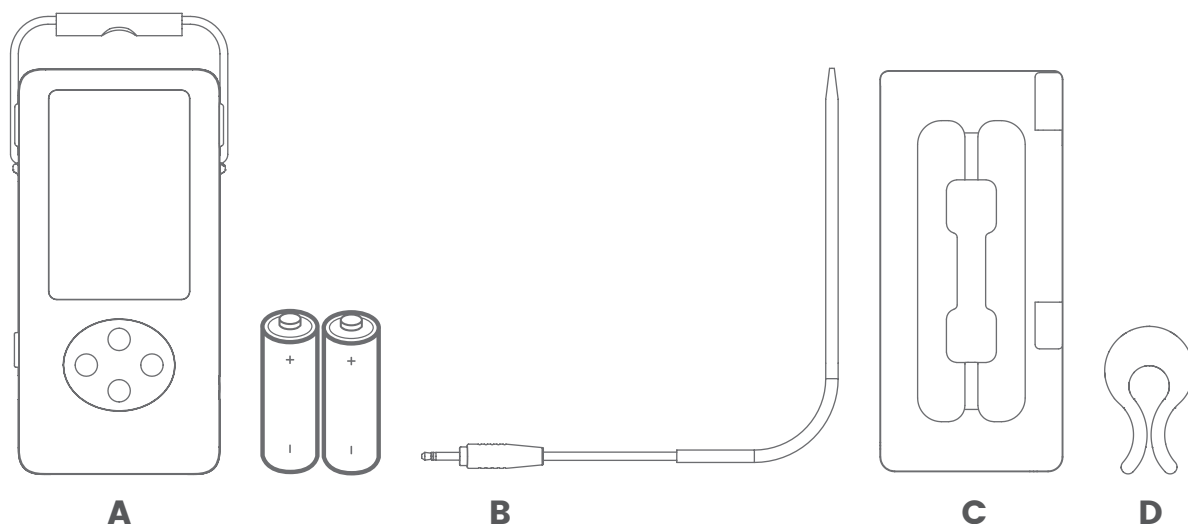
1. Présentation du produit
2. Mise en route
3. Réglages
4. Configurer une cuisson
5. Placer la sonde
6. Cuisson
7. Ajouter des alertes
8. Entretien et informations importantes

1. Présentation du produit

m°classic 2 est un thermomètre de cuisson filaire.

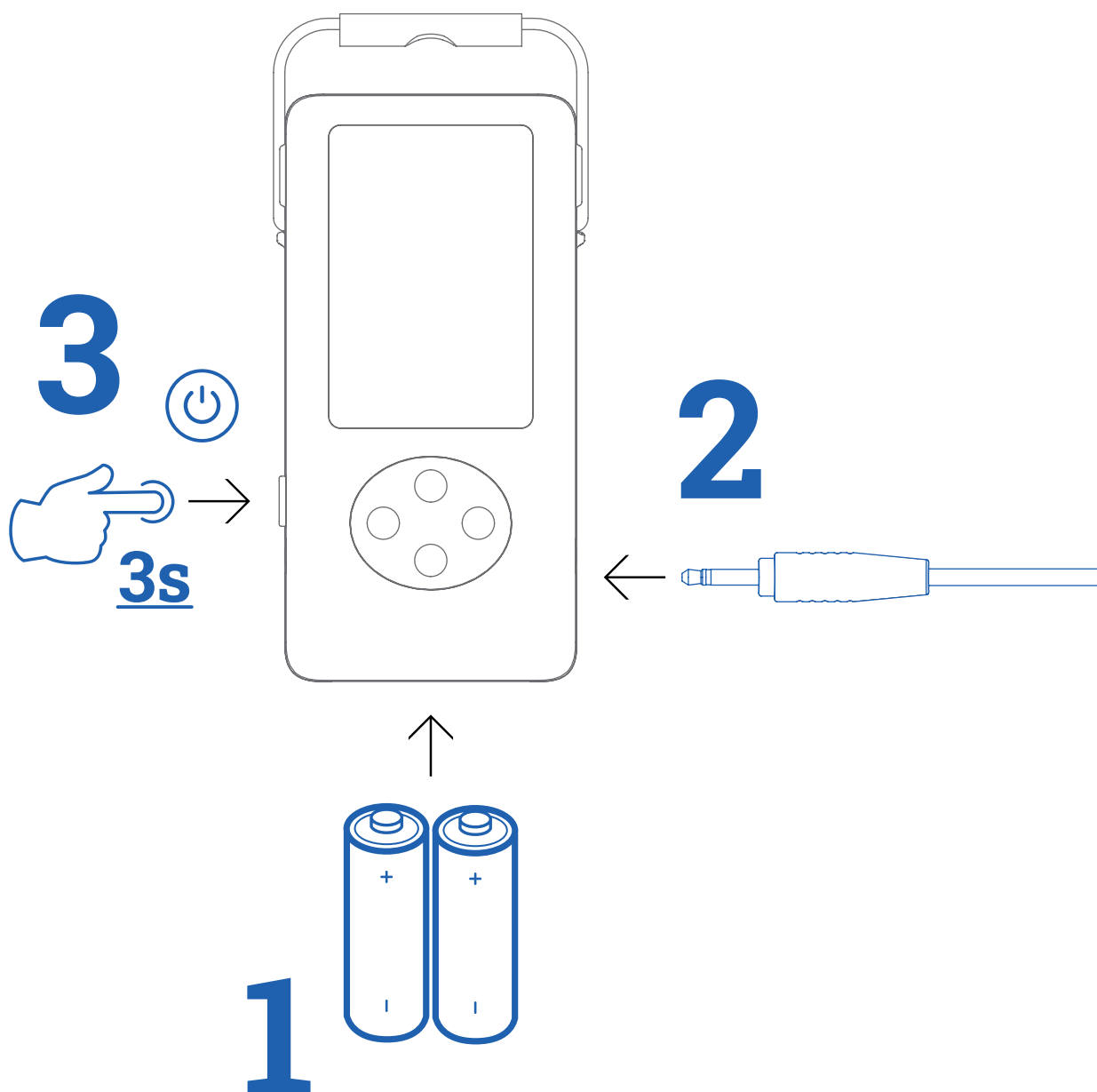
Il est constitué :

- A. D'un boîtier alimenté par 2 piles AAA
- B. D'une sonde
- C. D'un enrouleur de sonde
- D. D'un clip pour casseroles



2. Mise en route

1. Insérer les piles dans le compartiment à l'arrière
2. Insérer la sonde dans l'un des deux ports
3. Appuyer 3s sur le bouton power pour mettre le produit en tension

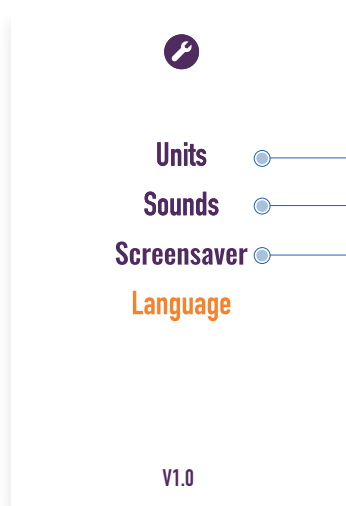
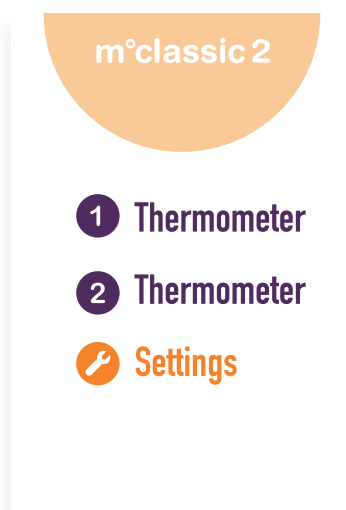


3. Réglages

Par défaut le produit est réglé en Anglais et en degrés Fahrenheit. Pour configurer la langue et l'unité souhaitée, rendez-vous dans les réglages. Vous pourrez aussi y modifier les réglages sonores et les paramètres de veille (attention plus le temps de veille est élevé plus la consommation de batterie est élevée).

Pour aller dans les réglages :

1. Depuis l'écran d'accueil, sélectionner «Settings»
2. Modifier la langue dans «Language»
3. Configurer ensuite le produit à votre convenance



Changer les unités

Modifier les sons

Modifier la durée de veille de l'écran*

*Définissez une durée au bout de laquelle l'écran «s'éteint» pour économiser la batterie. Appuyez ensuite sur n'importe quel bouton pour le « réveiller »

4. Configurer une cuisson

Pour lancer une cuisson :

1. Sélectionner un thermomètre branché
2. Choisissez le type d'aliment que vous souhaitez cuire dans le menu déroulant
3. Choisissez parmi les températures proposées ou bien définissez la vôtre en sélectionnant : «Personnalisé» (attention à ne pas définir une température trop basse ou trop haute, aidez vous des ressources présentes sur internet)
4. Lancer votre cuisson

2 Thermometer

What do you want to cook?



Turkey

2 Thermometer

How do you like your
Pork?



Medium - 145°F
Medium well - 155°F
Well done - 175°F
Personalized

2 Thermometer

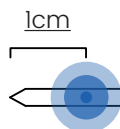


Pork
Well done - 175°F



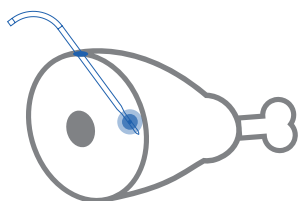
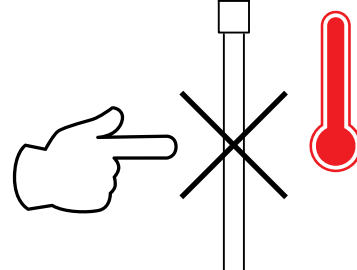
5. Placer la sonde

Le bon placement de votre sonde est très important pour des résultats précis (et donc délicieux). Lorsque vous cuisinez de la viande, celle-ci cuit progressivement depuis l'extérieur, plus celle-ci est grosse, plus il y aura d'écart entre le coeur et la surface. Vous devez donc placer le capteur le plus près possible du coeur de la viande pour ne pas fausser les résultats, celui-ci est situé à 1cm de la pointe.

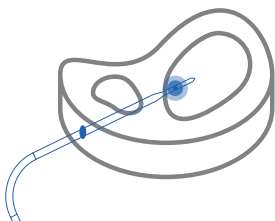


- **Plage de mesure : 0 à 100°C**
- **Température opérationnelle : -30°C à 300°C**

Attention : ne pas toucher à main nue le fil de votre sonde ainsi que celle-ci lorsque vous cuisinez, celui-ci est très chaud : risque de sévères brûlures



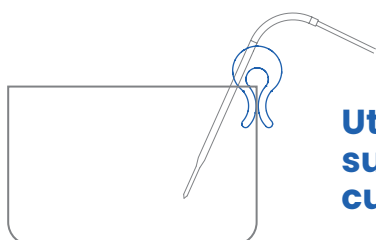
Visez le coeur de l'aliment



Vos pièces de viande ne doivent pas être trop fines (2cm minimum)

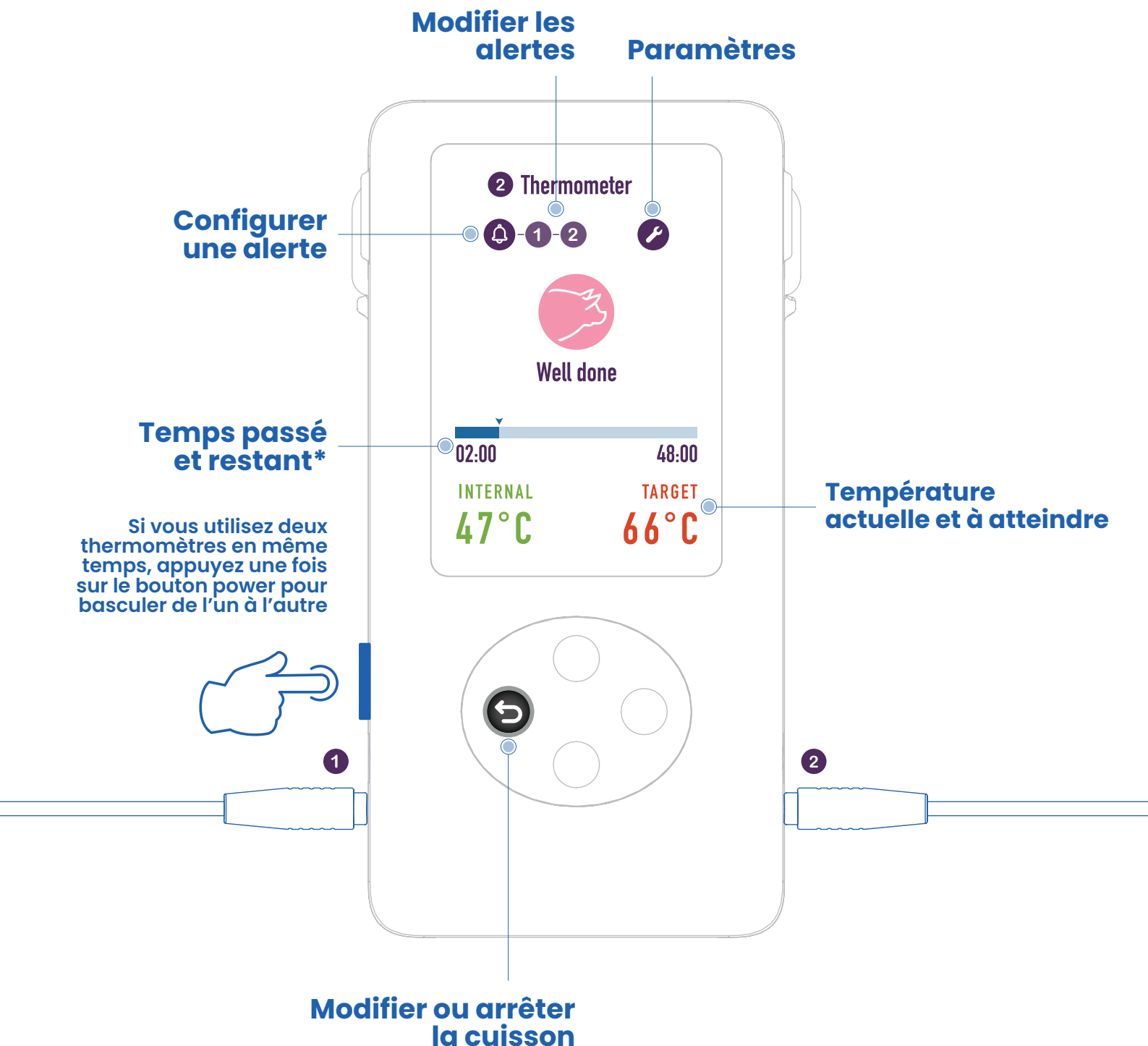


Pour la volaille, rester bien dans la chair en évitant le vide de la carcasse



Utilisez le clip pour accrocher la sonde sur le bord d'une casserole si vous cuisinez des liquides

6. Cuisson



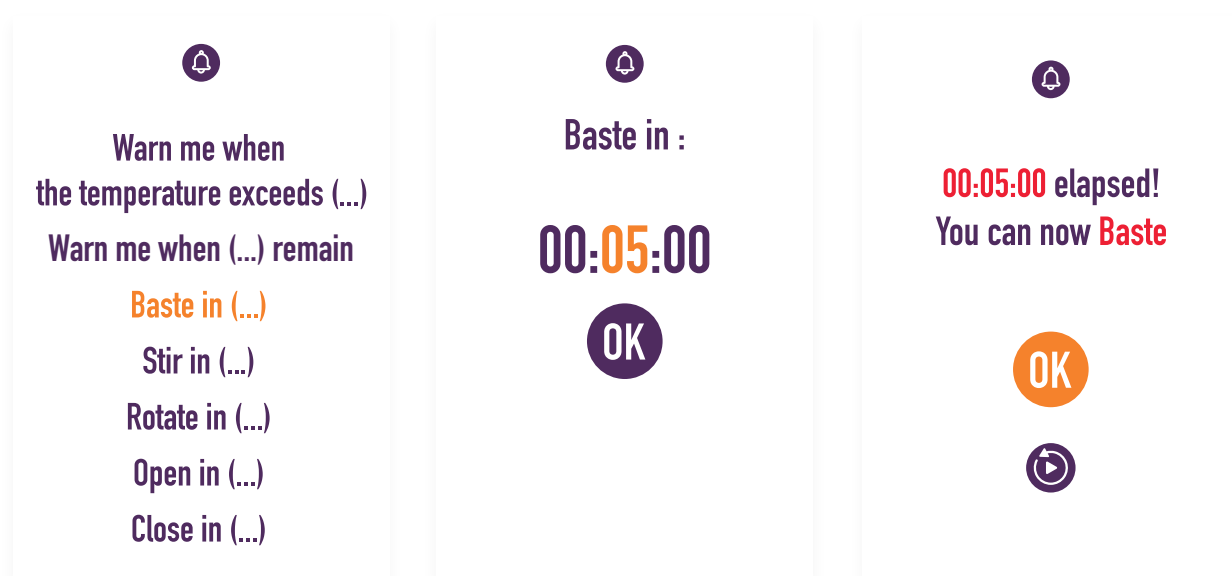
*Le calcul du temps restant est une indication qui dépend d'un grand nombre de donnée, celui-ci est disponible lorsque la température interne dépasse 38°C

7. Ajouter des alertes

Vous pouvez configurer des alertes supplémentaires. Qui vous permettent par exemple d'être prévenu 10 minutes avant la fin de votre cuisson ou de ne pas oublier d'arroser toutes les 15 minutes.

Pour ajouter des alertes :

1. En cours de cuisson, sélectionnez l'icône 
2. Sélectionnez l'alerte désirée
3. Définissez une température ou un temps en fonction de l'alerte
4. Vous pouvez ajouter jusqu'à 3 alertes simultanément. Si vous souhaitez les modifier ou les supprimer sélectionnez l'icône correspondante -  - 



5. Certaines alertes peuvent être rejouées, utile pour les tâches à répéter en boucle sélectionnez l'icône  si vous souhaitez la relancer

6. Cas particulier : à la fin des cuissons de viandes vous serez invité à définir un «Temps de repos», ce temps est optionnel mais permet à la chaleur de s'homogénéiser et de parfaire votre cuisson. Quelques minutes suffisent généralement.

8. Entretien et informations importantes

- m°classic 2 est conçu uniquement pour un usage alimentaire
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas la station d'accueil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser m°classic 2 au micro-ondes
- Ne laissez pas tomber le m°classic 2 sur une surface dure.
- m°classic 2 (boîtier et sonde) ne passe pas au lave-vaisselle.
- Le boîtier peut être nettoyé avec une lingette humide
- Lavez la sonde à la main avec de l'eau et du savon après chaque utilisation.
- Soyez prudent avec le bout pointu de la sonde.
- La sonde et le fil seront très chauds pendant ou juste après une cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- M°classic 2 n'est pas un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire si il est à utiliser près des enfants.
- La température interne maximum est de 100°C.
- La température ambiante maximum est de 300°C
- N'exposez pas le boîtier à une chaleur intense ou à l'humidité
- N'exposez la sonde à un contact direct avec des flammes
- Consommer de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire. Pour réduire ce risque, utilisez toujours les pré-réglages
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, stocker m°classic 2 dans un endroit sec et frais



MISE AU REBUT DES PRODUITS EN FIN DE VIE

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Si un produit comporte le symbole d'une poubelle barrée d'une croix, cela signifie que ce produit est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012.

Veuillez vous renseigner sur le système de collecte local pour les produits électriques et électroniques. Veuillez suivre les instructions locales et ne pas jeter vos anciens produits avec les déchets domestiques. Cela contribuera à éviter des conséquences potentiellement dangereuses pour l'environnement et la santé humaine



Design, engineered and
developed by Orka SAS
75012 Paris
France
www.orka.tech



Distributed by Mastrad SA
75012 Paris
France
www.mastrad-paris.fr

