

m°classic +TM



FR Guide d'utilisation	_____	2
EN User's guide	_____	11
DE Kurzanleitung	_____	20
ES Manual de usuario	_____	29
NL Gebruiksaanwijzing	_____	38
CH 用戶手冊	_____	47





FR UNIQUEMENT POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Si vous ne l'utilisez plus, apportez-le dans une déchetterie ou confiez-le à votre revendeur qui en retirera la pile (si vous ne l'avez pas déjà fait) et s'assurera que les matériaux contenus sont traités et valorisés dans le respect de l'environnement. Mastrad est en contact avec ERP (European Recycling Platform) pour le traitement et la valorisation des produits électroniques et électriques.

EN FOR EU COUNTRIES ONLY

General information: Always dispose off used batteries in an environmentally acceptable manner. Do not throw this apparel away, but dispose it in an environmentally acceptable manner. This apparel should be disposed off at special collection sttes or hazardous-waste sites. Mastrad is in contact with ERP (European Recycling Platform) for treatment and valorization of electronical and electrical products.

DE NUR FÜR EU-LÄNDER

Allgemeine Hinweise: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen. Gera! nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelpliiitze oder Sondermüllpliiitze nutzen. Mastrad ist Vertragsmitglied der ERP (Europiische Recycling Plattform) für die Aufbereitung und Valorisierung elektronischer und elektrischer Produkte.

NL ALLEEN VOOR DE LANDEN VAN DE EUROPESE

Unie moet Dit apparaat niet met het huisvuil geworpen worden. Ais u het niet meer gebruikt, toevertrouwt aan uw kleinhandelaar die de stapel ervan zal terugtrekken (aishebt u het niet reeds gedaan) en ervan zal overtuigen zich dat de beperkte materialen worden behandeld en met inachtneming van het milieu gevaloriseerd. Mastrad is in contract met ERP (European Recycling Platform) voor de behandeling en de valorisatie van de elektronische en elektrische producten.

ES SOLAMENTE PARA LOS PAISES DE LA UNION EUROPEA

No se debe tirar este aparato a la basura. Si no lo utilizan mas, les rogamos confien las baterias usadas a su vendedor. En respeto con el medio ambiente, el se encargara del tratamiento y la valorizacion de los residuos. Mastrad esta en contacto con ERP (European Recycling Platform) para el tratamiento y la valorización de los productos electrónicos y eléctricos.

IT SOLTANO PER I PAESI DELL'UNIONE EUROPEA

Informazione generale: smaltire le pile scariche nell'osservanza delle norme sulla tutela ambientale. Disfarsi degli orologi avendo cura dell'ambiente. Utilizzare gli appositi raccoglitori. Mastrad è in contatto con ERP (European Recycling Platform) per il trattamento e la valorizzazione dei prodotti elettronici e elettrici.

- FR** UTILISATION CORRECTE DE L'AIGUILLE DE LA SONDÉ
- EN** CORRECT USE OF THE PROBE'S NEEDLE
- DE** RICHTIGER GEBRAUCH DES TEMPERATURFÜHLERS
- NL** CORRECT GEBRUIK VAN DE SONDENAALD
- ES** UTILIZACIÓN CORRECTA DE LA AGUJA DE LA SONDÁ
- IT** UTILIZZO CORRETTO DELL'AGO SONDA
- CH** 探针的正确使用方法



FR **UTILISATION INCORRECTE :** NE PAS IMMÉRGER LA PARTIE COURBÉ DE L'AIGUILLE DE LA SONDÉ DANS UN ALIMENT OU UN LIQUIDE.

EN **INCORRECT USE :** DO NOT IMMERGE THE CURVED PART OF THE PROBE'S NEEDLE IN A FOOD OR A LIQUID.

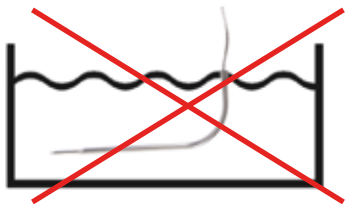
DE **FALSCHER GEBRAUCH:** DER GEBOGENE TEIL DES TEMPERATURFÜHLERS NICHT IN SPEISEN ODER FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.

NL **INCORRECT GEBRUIK:** HET GEBOGEN DEEL VAN DE SONDENAALD NIET IN DE VOEDING STEKEN OF IN VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.

ES **UTILISACION INCORRECTA:** NO SUMERGIR LA PARTE CURVADA DE LA AGUJA DE LA SONDÁ EN UN ALIMENTO O UN LIQUIDO.

IT **USO SCORRETTO:** NON IMMERGERE LA PARTE CURVA DELLA PUNTA DELLA SONDÁ IN ALIMENTI O LIQUIDI.

CH 不正确的使用方法：勿将探针的硅涂层浸入食品或液体中。



Remarques importantes avant la mise en route de votre thermo-sonde

Ne pas mettre le boîtier de votre thermo-sonde dans le four.

Ne pas toucher le fil de la sonde à la sortie du four (risque de brûlure).

Ne pas utiliser au dessus de 210°C, le boîtier affiche alors "HI" et votre sonde peut être endommagée. La garantie est alors annulée.

Laisser refroidir la sonde, enlever la pile, la remettre, votre sonde est réinitialisée.

Ne pas immerger le boîtier dans l'eau, nettoyer la sonde et le câble avec un chiffon humide.

Utiliser la sonde selon le mode d'emploi.

La température est mesurée par la pointe de la sonde, planter celle-ci dans le coeur des aliments.

Accessoires

La thermo-sonde de cuisson est composée des éléments suivants :

- un boîtier de contrôle
- un câble de connexion terminé par une sonde thermique
- une pile AAA
- un manuel d'utilisation et de garantie
- un écran correspondant à votre langue

Mise en route de l'appareil

Placer la pile AAA dans l'emplacement prévue à cet effet, en respectant les polarités. Retirer les films transparents présents sur les 2 côtés de l'écran correspondant à votre langue et le clipper sur le boîtier.

Brancher le câble dans le logement prévu à cet effet (si le câble est mal enclenché, l'écran affiche "HI").

Mettre la sonde en marche en appuyant sur la touche "A" (cf. page 2).

Utilisation en cuisson Préprogrammée

Choisir votre viande avec la touche "B", définir votre degré de cuisson avec la touche «C». L'alerte sonore est automatiquement activée : "ALERT" est inscrit sur l'écran. Pour la désactiver, appuyer sur le bouton "G". Appuyer une seconde fois pour l'activer de nouveau. Planter la sonde dans votre aliment, le mettre au four et lancer le contrôle de la cuisson en appuyant sur la touche "H". Dès que le degré de cuisson est atteint, la sonde sonne. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pendant la cuisson, l'écran clignote en affichant :

- 1- La température à atteindre et la température mesurée ;
- 2- Le temps restant de cuisson. Le calcul du temps restant s'effectue grâce aux premières données enregistrées par la sonde en début de cuisson. Il s'affiche quand la température de la sonde atteint 38°C.

Utilisation en mode manuel

L'alerte sonore est automatiquement activée : "ALERT" est inscrit sur l'écran. Pour la désactiver, appuyer sur le bouton "G". Appuyer une seconde fois pour l'activer de nouveau. Avec la touche « B » se mettre sur la fonction MANUEL, la température se met à clignoter, régler celle-ci en utilisant les touches + et -, appuyer sur "D" pour valider la température. Placer la sonde dans l'aliment à cuire et lancer le contrôle de la température en appuyant sur la touche "H". Dès que le degré de cuisson est atteint, la sonde sonne. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Pendant la cuisson, l'écran clignote en affichant :

- 1- La température à atteindre et la température mesurée ;
- 2- Le temps restant de cuisson. Le calcul du temps restant s'effectue grâce aux premières données enregistrées par la sonde en début de cuisson. Il s'affiche quand la température de la sonde atteint 38°C.

Pour modifier la température ultérieurement ou pendant la cuisson, appuyer sur la touche validé "D" puis, régler les minutes avec les touches + et -. Appuyer de nouveau sur "D" pour valider la température.

Utilisation du minuteur

L'alerte sonore est automatiquement activée : "ALERT" est inscrit sur l'écran. Pour la désactiver, appuyer sur le bouton "G". Appuyer une seconde fois pour l'activer de nouveau.

Appuyer sur la touche "E" pour paramétrer le minuteur, puis sur "D". Régler les minutes avec les touches + et -. Passer aux secondes en appuyant sur "D", puis valider les secondes.

Lancer le décompte avec la touche "H", en appuyant de nouveau dessus, le décompte s'arrête.

La sonde retentie dès que le temps est écoulé, elle sonne une minute. Pour l'arrêter appuyer sur la touche "H".

Lancer le décompte avec la touche « E », en appuyant de nouveau dessus vous arrêtez le décompte.

La sonde retentie dès que le temps est écoulé, elle sonne une minute, après le chronomètre continue, pour l'arrêter appuyer sur la touche « E »

Garantie

La thermo-sonde de cuisson est garantie 2 an à partir de sa date d'achat et sous présentation de la preuve d'achat.

La garantie couvre les vices de fabrication mais toute utilisation non conforme aux instructions ci-dessus annule cette garantie. En cas de problème, contacter le revendeur ou notre service après vente.

TABLEAU TEMPERATURES SONDE DE CUISSON

Aliments	Températures
Caramel	173°C ne pas dépasser 180°C (amer)
Sucre au filet*	105°C
Sucre gros boulé**	126°C
Confiture	104°C
Terrine de poisson/ bain marie 80° four 180°	70°C à coeur
Foie gras mi-cuit/ bain marie 80° four 160°	52°C
Foie gras cuit / bain marie 80° four 160°	62°C
Magret de canard / four 180°	60°C à coeur
Pavé de saumon / four 160°	55° C à coeur
Pavé de Thon épais / four 160°	55°C à coeur
Terrine de campagne	85°C à coeur
Terrine de volaille	75°C à 80°C
Lapin au four	60°C
Confie d'oie ou de canard (cuit dans la graisse au four, cocotte en fonte)	95°C

* et** le sucre au filet et le sucre gros boulet sont des termes utilisés pour caractériser les différents stades de caramel en fonction de leur température.

m°classic + EN ROASTING THERMO SENSOR

Please read this important information before using the Roasting Thermo Sensor.

Use the Roasting Thermo Sensor only in accordance with these instructions.

Insert the end of the temperature probe in the centre of food for accurate measurement.

To reinitialize the Roasting Thermo Sensor, first allow the temperature probe to cool, then remove and replace the battery.

Clean the temperature probe and cable with a damp cloth. Do not immerse the control unit in water.

Do not put the control unit in the oven.

Do not touch the temperature probe's connecting cable when removing it from the oven to avoid the risk of burning.

Do not measure temperatures above 210°C / 410°F. At this temperature, the Roasting Thermo Sensor will go into safety mode and its screen will display "Hl." The warranty is then invalidated.

Includes:

Control Unit with Screen (programmed in your language)

Temperature Probe with Connecting Cable

User Manual and Warranty

AAA Battery

Using the Device

Insert the battery into its compartment, paying attention to the polarity. Clip the screen for your language into the unit. Plug the cable into its socket. (If the cable is not correctly plugged in, the screen will display "Hl.") Use the "A" button (see page 2) turn on the unit.

Pre-programmed Use

Select your choice of meat using button "B" and select the degree of cooking with button "C". The sound alert is automatically activated: "ALERT" is written on the screen. To deactivate it, press the "G" button. Press a second time to activate it again. Insert the temperature probe into food before placing it in the oven, then start the temperature monitoring by pressing button "H". As soon as the cooking level is reached, the probe rings. During cooking, the display flashes showing:

1- The temperature to be reached and the measured temperature;

2- The remaining cooking time. The remaining time is calculated using the first data recorded by the probe at the start of cooking. It is displayed when the temperature of the probe reaches 38°C.

Manual Use

The sound alert is automatically activated: "ALERT" is written on the screen. To deactivate it, press the "G" button. Press a second time to activate it again.

Set the function to MANUAL using button "B", the temperature starts flashing. Adjust the temperature using the "+" and "-" buttons, and then press "D" to confirm the temperature. Insert the probe into food and start the temperature monitoring by pressing button "H". As soon as the temperature level is reached, the Roasting Thermo Sensor rings.

During cooking, the display flashes showing:

1- The temperature to be reached and the measured temperature.

2- The remaining cooking time. The remaining time is calculated using the first data recorded by the probe at the start of cooking. It is displayed when the temperature of the probe reaches 38°C.

To modify the temperature later or during cooking, press the validated key "D" then set the minutes with the + and - keys. Press "D" again to validate the temperature.

Using the Timer

The sound alert is automatically activated: "ALERT" is written on the screen. To deactivate it, press the "G" button. Press a second time to activate it again.

Press the "E" button to set the timer, then press "D". Set the minutes with the + and - keys.

Go to seconds by pressing "D", then validate the seconds.

Start the countdown with the "H" key, by pressing it again, the countdown stops.

The probe sounds as soon as the time is up, it sounds one minute. To stop it, press the "H" key.

Guarantee

The Roasting Thermo Sensor is guaranteed for 2 years from the date of purchase with proof of purchase required. The guarantee covers manufacturing defects; any usage not in accordance with the stated instructions for use in this document will render it void. In the event of a problem, please contact your dealer or our after-sales service department.

TEMPERATURE TABLE

Food	Temperatur
Caramel	173°C / 343°F. Do not exceed 180°C / 356°F (bitter)
Sugar thread*	105°C / 220°F
Hard ball sugar**	126°C / 259°F
Jam	104°C / 219.2°F
Fish terrine / bain-marie 80° oven 180°	70°C / 158°F in the center
Semi-cooked foie gras / bain-marie 80° oven 160°	52°C / 125.6°F
Well-done foie gras / bain marie 80° oven 160°	62°C / 143.6°F
Duck breast / oven 180°	60°C / 140°F in the center
Salmon steak / oven 160°	55°C / 130°F in the center
Thick tuna steak / oven 160°	55°C / 130°F in the center
Country terrine	85°C / 185°F in the center
Poultry terrine	75°C - 80°C / 167-176°F
Roast rabbit	60°C / 140°F
Preserved goose or duck (oven cooked in fat, cast-iron casserole)	95°C / 203°F

* and ** sugar thread and hard sugar ball are terms used for the different stages of caramelisation according to their temperature.

m°classic + **DE DIGITALES GARTHERMOMETER**

Wichtige Hinweise vor der Inbetriebnahme Ihres Digitalen Garthermometers

Das Schaltgerät Ihres Digitalen Garthermometers nicht in den Backofen legen.

Das Kabel der Sonde beim Herausnehmen aus dem Ofen nicht berühren (Verbrennungsgefahr)

Eine Temperatur von 210°C nicht überschreiten. Bei einer höheren Temperatur schaltet das Thermometer sicherheitshalber ab und auf dem Display erscheint „HI“. In diesem Fall gilt die Garantie nicht.

Schaltgerät nicht in Wasser eintauchen. Thermometer und Kabel mit einem feuchten Tuch reinigen.

Thermometer entsprechend der Gebrauchsanweisung verwenden.

Die Temperatur wird an der Spitze des Temperaturfühlers gemessen, diese bis in den Kern des Garguts einführen.

Zubehör

Das digitale Garthermometer besteht aus folgenden Elementen: einem Schaltgerät,

- _ einem Verbindungskabel, mit Temperaturfühler
- _ einer Batterie der Größe AAA,
- _ einer Bedienungsanleitung mit Garantieschein,
- _ einem Display mit Anzeige in Ihrer Sprache.

Einschalten des Geräts

Die Batterie AAA in das Batteriefach einlegen, dabei auf richtige Polung achten.

Das Display in Ihrer Sprache auf das Schaltgerät setzen.

Das Kabel an der dafür vorgesehenen Buchse anschließen (wenn das Kabel nicht richtig angeschlossen ist, erscheint auf dem Display „HI“).

Schalten Sie die Sonde durch Drücken der Taste „A“ ein (siehe Seite 2).

Verwendung mit vorprogrammiertem Garen

Die Fleischart mit der Taste „B“ auswählen und die Garstufe mit der Taste „C“ angeben.

Der akustische Alarm wird automatisch aktiviert: „ALERT“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Um es zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „G“. Drücken Sie ein zweites Mal, um es erneut zu aktivieren.

Den Fühler in das Gargut einführen, in den Backofen legen und die Garkontrolle mit der Taste „H“ einschalten. Sobald die Kochstufe erreicht ist, klingelt die Sonde.

Während des Garens blinkt die Anzeige zwischen:

1- Die erwartete Temperatur und die gemessene Temperatur;

2- Die verbleibende Garzeit. Die verbleibende Zeit wird anhand der ersten vom Fühler zu Beginn des Garvorgangs aufgezeichneten Daten berechnet. Die erreichte Temperatur der Sonde beträgt 38°C.

Verwendung im manuellen Modus

Der akustische Alarm wird automatisch aktiviert: „ALERT“ wird auf dem Bildschirm

angezeigt. Um es zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „G“. Drücken Sie ein zweites Mal, um es erneut zu aktivieren.

Die Taste „B“ auf MANUELL einstellen, die Taste „M“ drücken, die Temperatur beginnt zu blinken, dies mit den Tasten + und - einstellen und die eingestellte Temperatur mit der Taste „D“ bestatigen.

Den Fühler in das Gargut einführen, in den Backofen legen und die Garkontrolle mit der Taste „H“ einschalten. Sobald die Kochstufe erreicht ist, klingelt die Sonde.

Während des Garens blinkt die Anzeige zwischen:

1- Die erwartete Temperatur und die gemessene Temperatur;

2- Die verbleibende Garzeit. Die verbleibende Zeit wird anhand der ersten vom Fühler zu Beginn des Garvorgangs aufgezeichneten Daten berechnet. Die erreichte Temperatur der Sonde beträgt 38°C.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Der akustische Alarm wird automatisch aktiviert: „ALERT“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Um es zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „G“. Drücken Sie ein zweites Mal, um es erneut zu aktivieren.

Drücken Sie die Taste „E“, um den Timer einzustellen, und drücken Sie dann „D“. Stellen Sie die Minuten mit den Tasten + und – ein. Gehen Sie zu den Sekunden, indem Sie „D“ drücken, und bestätigen Sie dann die Sekunden.

Starten Sie den Countdown mit der Taste „H“, durch erneutes Drücken stoppt der Countdown.

Die Sonde ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist, sie ertönt eine Minute lang. Um es zu stoppen, drücken Sie die Taste „H“.

Um die Temperatur später oder während des Garens zu ändern, drücken Sie die Bestätigungstaste „D“ und stellen Sie dann die Minuten mit den Tasten + und – ein. Drücken Sie erneut „D“, um die Temperatur zu bestätigen.

Garantie

Die Garantie für das Garthermometer betrifft zwei Jahre ab Kaufdatum gegen Vorlage des Kaufnachweises. Die Garantie deckt Herstellungsmängel, aber bei einer Verwendung unter Missachtung der obigen Anweisungen entfällt die Garantie. Im Falle von Problemen wenden Sie sich an den Händler oder an unseren Kundendienst.

TEMPERATUREN DES DIGITALEN GARTHERMOMETERS

Food	Temperatur
Karamel	173°C bis maximal 180°C (bitter)
zähflüssiger Zucker *	105°C
kugelförmiger Zucker **	126°C
Konfitüre	104°C
Fischterrine / Wasserbad 80°C, Ofen 180°C	70°C
Halbgares Foie Gras / Wasserbad 80°C, Ofen 160°C	52°C
Gares Foie Gras / Wasserbad 80°C, Ofen 160°C	62°C
Entenbrust / Ofen 180°C	60°C
Lachssteak / Ofen 160°C	55°C
Dickes Thunfischsteak / Backofen 160°C	55°C
Fleischterrine	85°C
Geflügelterrine	75°C - 80°C
Kaninchenbraten	60°C
Gänse- oder Entenkonfit (im eigenen Fett im gusseisernen Topf)	95°C

* und **: zähflüssiger und kugelförmiger Zucker sind Begriffe, um die verschiedenen Stadien des Karamels im Verhältnis zur Temperatur zu beschreiben.

NL m°classic + **TEMPERATUURSONDE VOOR DE KEUKEN**

Belangrijke opmerkingen voorafgaand aan het in gebruik stellen van de temperatuursonde

Plaats nooit de bedienmodule van de temperatuursonde in de oven.

Raak de draad van de sonde niet aan als deze uit de oven komt (risico van brandwonden).

Gebruik de sonde niet boven 210°, de temperatuursonde komt dan in de beveiligingsstand en op het scherm verschijnt "HI". De garantie is dan niet meer geldig.

Dompel de bedienmodule niet onder in water, veeg de sonde en de kabel met een vochtig doekje schoon.

Gebruik de sonde volgens de gebruiksaanwijzing.

De temperatuur wordt gemeten met de punt van de sonde, steek deze in de kern van het voedsel.

Toebehoren

De temperatuursonde voor de keuken bestaat uit de volgende elementen:

- een bedienmodule
- een verbindingskabel naar de temperatuursonde
- een AAA-batterij
- een gebruiksaanwijzing en een garantiebewijs
- een scherm met de tekst in uw taal

In bedrijf stellen van het apparaat

Plaats de AAA-batterij in het daarvoor bedoelde vakje met de plus- en minpool aan de goede kant.

Clip het scherm met uw taal op de bedienmodule.

Sluit de kabel aan op de daarvoor bedoelde ingang (als de kabel slecht is aangesloten verschijnt er "HI" op het scherm).

Schakel de sonde in door de op de toets "A" te drukken (zie pagina 2)

Voorgeprogrammeerd gebruik:

Kies het vlees met de knop "B", kies de kookgraad met de knop "C".

Het geluidsalarm wordt automatisch geactiveerd: "ALERT" wordt op het scherm geschreven. Om het te deactiveren, drukt u op de "G"-knop. Druk een tweede keer om het opnieuw te activeren.

Steek de sonde in het voedsel, plaats het in de oven en start de kookcontrole met een druk op de knop "H". Zodra het kookniveau is bereikt, gaat de sonde over.

Tijdens het koken knippert het display en toont:

- 1- De te bereiken temperatuur en de gemeten temperatuur;
- 2- De resterende kooktijd. De resterende tijd wordt berekend aan de hand van de eerste gegevens die door de sonde zijn geregistreerd bij het begin van het koken. Het wordt weergegeven wanneer de temperatuur van de sonde 38°C bereikt.

Gebruik in handmatige modus

Het geluidsalarm wordt automatisch geactiveerd: "ALERT" wordt op het scherm geschreven. Om het te deactiveren, drukt u op de "G"-knop. Druk een tweede keer om het opnieuw te activeren.

Zet de knop "B" op MANUEL, de temperatuur begint te knippen, en stel deze in met de + en - knoppen, druk op de "D"-knop om de temperatuur te bevestigen.

Steek de sonde in het te koken voedsel en start de temperatuurcontrole door op de "H"-knop te drukken. Zodra het kookniveau is bereikt, gaat de sonde over.

Tijdens het koken knippert het display en toont:

- 1- De te bereiken temperatuur en de gemeten temperatuur;
- 2- De resterende kooktijd. De resterende tijd wordt berekend aan de hand van de eerste gegevens die door de sonde zijn geregistreerd bij het begin van het koken. Het wordt weergegeven wanneer de temperatuur van de sonde 38°C bereikt

Gebruik van de tijd klok:

Om de temperatuur later of tijdens het koken te wijzigen, drukt u op de gevalideerde toets "D" en stelt u vervolgens de minuten in met de toetsen + en -. Druk nogmaals op "D" om de temperatuur te valideren.

Het geluidsalarm wordt automatisch geactiveerd: "ALERT" wordt op het scherm geschreven. Om het te deactiveren, drukt u op de "G"-knop. Druk een tweede keer om het opnieuw te activeren.

Druk op de toets "E" om de timer in te stellen en druk vervolgens op "D". Stel de minuten in met de + en - toetsen. Ga naar seconden door op "D" te drukken en valideer vervolgens de seconden.

Start het aftellen met de "H"-toets, door er nogmaals op te drukken, stopt het aftellen.

De sonde klinkt zodra de tijd om is, het klinkt een minuut. Om het te stoppen, drukt u op de "H"-toets.

Garantie

Op de temperatuursonde is 2 jaar garantie na de datum van aankoop en bij overlegging van de aankoopsbon.

De garantie dekt fabrieksfouten maar geldt niet bij gebruik dat niet overeenkomt met de bovenstaande gebruiksaanwijzing. Neem bij problemen contact op met de verkoper of met onze klantenservice.

TEMPERATUURTABEL VOOR DE SONDE

Levensmiddelen	Temperatuur
Caramel	173 °C, niet hoger dan 180 °C (bitter)
Dunne draad stadium *	105°C
Stevige bal stadium **	126°C
Jam	104°C
Vispâté / bain marie 80 °C oven 180 °C	70°C
Halfgekookte ganzenlever / bain marie 80 °C oven 180 °C	52°C
Gekookte ganzenlever / bain marie 80 °C oven 180 °C	62°C
Eendenborst / oven 180 °C	60°C in de kern
Zalmoot / oven 180 °C	55°C in de kern
Tonijnmoot / oven 180 °C	55°C in de kern
Landelijke pâté	85°C in de kern
Pâté van gevogelte	75°C - 80°C
Konijn in de oven	60°C
In eigen vet gegaard ganzen- of eendenvlees (in oven of gletijzeren pan)	95°C

* en **: deze termen zijn gebruikelijk voor de opeenvolgende stadia van caramel, afhankelijk van de temperatuur.

ES m°classic + **TERMOSONDA DE COCCIÓN**

Advertencias importantes antes de poner en marcha la termosonda

No poner la caja de la termosonda en el horno.

No tocar el hilo de la sonda cuando sale del horno (riesgo de quemadura).

No sobrepasar 210°, la termosonda se pone en seguridad la pantalla visualiza «HL».

En este caso se anula la garantía.

No sumergir la caja en el agua, limpiar la sonda y el cable con un paño húmedo.

Utilizar la sonda según el modo de empleo.

La temperatura se mide con la punta de la sonda, colocar la punta en el centro de los alimentos.

Accesorios

La termosonda de cocción está compuesta por los siguientes elementos:

- una caja de control
- un cable de conexión terminado por una sonda térmica
- una pila AAA
- un manual de utilización y garantía
- una pantalla que corresponde a su idioma

Puesta en marcha del aparato

Colocar la pila AAA en el emplazamiento previsto a tal efecto, respetando las polaridades.

Elegir la pantalla que corresponde a su idioma en la caja.

Conectar el cable en el alojamiento previsto a tal efecto (si el cable está mal enganchado, la pantalla visualiza «HI»).

Poner la sonda en marcha POWER presionando el botón "A" (ver página 2).

Utilización en cocción Preprogramada:

Elegir la carne con la tecla «B», definir su grado de cocción con la tecla «C».

La alerta sonora se activa automáticamente: "ALERT" está escrito en la pantalla. Para

desactivarlo, presione el botón "G". Pulse una segunda vez para activarlo de nuevo.

Pinchar la sonda en el alimento, meterlo en el horno y lanzar el control de la cocción pulsando la tecla «E», en cuanto se alcance el grado de cocción la sonda suena.

Utilización en modo manual

El botón «D» está en «TEMP», el botón «C» alerta en «ON»

Con la tecla «B» ponerse en la función MANUAL, la temperatura empieza a parpadear, regularla utilizando las teclas + y -, pulsar la tecla «D» para validar la temperatura.

Colocar la sonda en el alimento que debe cocinarse y lanzar el control de la temperatura pulsando la tecla "H". Tan pronto como se alcanza el nivel de cocción, suena la sonda.

Durante la cocción, la pantalla parpadea mostrando:

1- La temperatura a alcanzar y la temperatura medida;

2- El tiempo restante de cocción. El tiempo restante se calcula a partir de los primeros datos registrados por la sonda al inicio de la cocción. Se muestra cuando la temperatura de la sonda alcanza los 38°C.

Durante la cocción, la pantalla parpadea mostrando:

1- La temperatura a alcanzar y la temperatura medida;

2- El tiempo restante de cocción. El tiempo restante se calcula a partir de los primeros datos registrados por la sonda al inicio de la cocción. Se muestra cuando la temperatura de la sonda alcanza los 38°C.

Utilización del minutero:

La alerta sonora se activa automáticamente: "ALERT" está escrito en la pantalla. Para

desactivarlo, presione el botón "G". Pulse una segunda vez para activarlo de nuevo.

Presione la tecla "E" para configurar el temporizador, luego presione "D". Configure los minutos con las teclas + y -. Vaya a los segundos presionando "D", luego valide los segundos.

Inicie la cuenta regresiva con la tecla "H", al presionarla nuevamente, la cuenta regresiva se detiene.

La sonda suena tan pronto como se acaba el tiempo, suena un minuto. Para detenerlo, presione la tecla "H".

Garantía

La termosonda de cocción está garantizada 2 años a partir de su fecha de compra y presentando la prueba de compra.

La garantía cubre los vicios de fabricación pero toda utilización no conforme a las instrucciones mencionadas más arriba cancela esta garantía. En caso de problema, contactar al minorista o nuestro servicio postventa.

CUADRO DE TEMPERATURAS SONDA DE COCCIÓN

Alimentos	Temperatura
Caramelo	173° C no sobrepasar 180° C (amer)
Azúcar líquido*	105°C
Azúcar con bolas gordas**	126°C
Mermelada	104°C
Terrina de pescado/ al baño maría 80° horno 180°	70°C en el centro
«Foie gras» medio cocido/al baño maría 80° horno 160°	52°C
«Foie gras» cocido/al baño maría 80° horno 160°	62°C
Filete de pato ahumado/horno 180°	60°C en el centro
Filete de salmón/horno 160°	55°C en el centro
Filete de atún espeso/horno 160°	55°C en el centro
Terrina de campaña	85°C en el centro
Terrina de ave	75°C - 80°C
Conejo en el horno	60°C
Confitado de oca o de pato (cocido en el horno con su grasa, cacerola de hierro)	95°C

* y ** el azúcar líquido y el azúcar con bolas gordas son términos utilizados para caracterizar las distintas fases de caramelo en función de su temperatura.

IT m°classic + **TERMOSONDA DI COTTURA**

Osservazioni importanti prima dell'avvio della vostra termosonda

Non mettere in forno la scatola della vostra termosonda.

Non toccare il filo della sonda all'uscita dal forno (rischio di ustione).

Non superare i 210°: la vostra termosonda si mette in sicurezza e lo schermo visualizza "HI".

In questo caso la garanzia non ha validità.

Non immergere la scatola in acqua, pulire la sonda ed il cavo con un panno umido.

Utilizzare la sonda secondo le modalità d'uso.

La temperatura è misurata dalla punta della sonda, posizionarla al centro degli alimenti.

Accessori

La termosonda di cottura è composta dai seguenti elementi:

- _ una scatola di controllo
- _ un cavo di connessione che termina con una sonda termica
- _ una pila AAA
- _ un manuale d'uso e di garanzia
- _ uno schermo corrispondente alla vostra lingua

Avvio dell'apparecchio

Posizionare la pila AAA nell'alloggiamento previsto, rispettando le polarità.

Spuntare lo schermo corrispondente alla vostra lingua sulla scatola.

Inserire il cavo nell'alloggiamento preposto (se il cavo non è ben inserito, lo schermo visualizza "HI"). Avviare la sonda: premendo il pulsante "A" (vedi pag. 2).

Utilizzo in cottura preprogrammata

Scegliere la carne con il tasto "B", definire il grado di cottura con il tasto "C".

L'avviso sonoro si attiva automaticamente: sullo schermo viene scritto "ALERT". Per disattivarlo, premere il pulsante "G". Premere una seconda volta per riattivarlo.

Posizionare la sonda nell'alimento, metterlo in forno e lanciare il controllo della cottura, premendo il tasto "H". Non appena viene raggiunto il livello di cottura, la sonda suona.

Durante la cottura il display lampeggia visualizzando:

1- La temperatura da raggiungere e la temperatura misurata;

2- Il tempo di cottura rimanente. Il tempo rimanente viene calcolato utilizzando i primi dati registrati dalla sonda all'inizio della cottura. Viene visualizzato quando la temperatura della sonda raggiunge i 38°C.

Utilizzo in modalità manuale

L'avviso sonoro si attiva automaticamente: sullo schermo viene scritto "ALERT". Per disattivarlo, premere il pulsante "G". Premere una seconda volta per riattivarlo.

Con il tasto "B" scegliere la funzione MANUEL, la temperatura inizia a lampeggiare, e regolarla tramite i tasti + e -, premere sul tasto "D" per confermare la temperatura.

Posizionare la sonda nell'alimento da cuocere e lanciare il controllo di temperatura premendo il tasto "H". Non appena viene raggiunto il livello di cottura, la sonda suona.

Durante la cottura il display lampeggia visualizzando:

1- La temperatura da raggiungere e la temperatura misurata;

2- Il tempo di cottura rimanente. Il tempo rimanente viene calcolato utilizzando i primi dati registrati dalla sonda all'inizio della cottura. Viene visualizzato quando la temperatura della sonda raggiunge i 38°C.

Utilizzo del timer

Per modificare la temperatura successivamente o durante la cottura, premere il tasto "D" validato quindi impostare i minuti con i tasti + e -. Premere nuovamente "D" per convalidare la temperatura.

L'avviso sonoro si attiva automaticamente: sullo schermo viene scritto "ALERT". Per disattivarlo, premere il pulsante "G". Premere una seconda volta per riattivarlo.

Premere il tasto "E" per impostare il timer, quindi premere "D". Impostare i minuti con i tasti + e -. Vai ai secondi premendo "D", quindi convalida i secondi.

Avviare il conto alla rovescia con il tasto "H", premendolo nuovamente il conto alla rovescia si interrompe.

Garanzia

La termosonda di cottura è garantita 2 anni a partire dalla data di acquisto e su presentazione dello scontrino di acquisto. La garanzia copre i vizi di fabbricazione ma qualsiasi utilizzo non conforme alle istruzioni di cui sopra annulla la garanzia. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il nostro servizio post vendita.

TABELLA TEMPERATURE SONDA DI COTTURA

Alimenti	Temperatura
Caramello	173°C, non superare i 180°C (punto cospicuo)
Zucchero a filo*	105°C
Zucchero grande bolla**	126°C
Marmellata	104°C
Pasticcio di pesce / a bagnomaria 80° in forno 180°	70°C al nucleo
Fegato d'oca media cottura / a bagnomaria 80° in forno 160°	52°C
Fegato d'oca ben cotto / a bagnomaria 80° in forno 160°	62°C
Filetto d'anatra / in forno 180°	60°C al nucleo
Trancio di salmone / in forno 160°	55°C al nucleo
Trancio di tonno spesso / in forno 160°	55°C al nucleo
Pasticcio di campagna	85°C al nucleo
Pasticcio di volatili	75°C - 80°C
Coniglio al forno	60°C
Confie d'oca o anatra (cotto nel grasso in forno, cocotte in ghisa)	95°C

* e **: zucchero a filo e grande bolla sono termini utilizzati per caratterizzare i diversi stadi di caramello in funzione della temperatura.

热探针使用前的重要注意事项

请勿将热探针壳置于烤箱内。

请勿触碰烤箱口的探针线（以避免烫伤）。

请勿在210°C以上的温度中使用。若使用，则探针壳上将显示“HI”，探针可能受损。将不予保修。

让探针冷却，取出电池再重新装入，探针将被重启。

请勿将探针壳浸入水中，用湿布擦净探针与电缆。

按照使用说明中的方法使用探针。

通过探针尖端测量温度，将其置于食物中心处。

配件

烹饪热探针由以下几部分组成：

- 一个控制壳
- 尾部为热探针的一条连接电缆
- 一个AAA电池
- 一份使用及保修手册
- 一个显示您的语言的屏幕

仪器的启动

在规定的位置放入AAA电池，注意检查正负两极是否符合规定。

取出与您的语言对应的屏幕，取下两侧的透明膜，将其粘贴在箱体上。

调整探针壳上显示您的语言的屏幕

将电缆接通于规定的槽中（如电缆连接不正确，则屏幕显示“HI”）。

通过探针壳后面的开关使探针开始运转

在预先设定程序的烹饪中使用

按“B”键选择肉类，按“C”键确定烹煮程度。

将“G”键设置为警报状态

将探针置于食物中，放入烤箱，按“H”键启动烹饪控制，温度达至38°C就会开始计算及显示预计烹饪完成时间

一旦达到预先确定的烹煮程度，探针即发出响声。

在手动模式下使用

“G”键警报设置为“ON”，按“B”键，探针即被设为手动功能，使用+与-键调整温度，再按“D”键确认温度。

将探针置于待煮食物中并按“H”键启动温控系统，温度达至38°C就会开始计算及显示预计烹饪完成时间

一旦达到预先确定的烹煮程度，探针即发出响声。

定时器的使用

“G”键警报设为“ON”，“E”键设为闹钟（商标），

按“E”键然后按“D”启动定时器，使用“+”与“-”键调整分钟，再按“D”键用于调整秒钟。

可以按住“+”或“-”递增或递减

按“H”键启动定时器，如再按“H”键则暂停定时器

时间一走完，探针即发出响声，响声持续一分钟，若想停止需按“H”键。

保修

烹饪热探针的保修期为自购买之日起两年，需出示购买凭证。

凡属产品制造缺陷而产生的问题均在保修范围之内，因产品使用不符合上述规定而产生的问题则不予保修。若有问题，请联系零售商或本公司售后服务部。

烹饪探针温度列表

食物	温度
焦糖	173°C，不要超过180°C（苦）
拔丝糖*	105°C
大糖球	126°C
果酱	104°C
鱼肉糜/隔水炖容器内80 炉内180 中心内部70°C	中心内部70°C
半熟肥肝/隔水炖容器内80 炉内160	52°C
熟肥肝脏/容器内80 炉内160	62°C
鸭胸肉/180	中心内部60°C
三文鱼块/炉内160	中心内部55°C
厚大金枪鱼块/炉内160	中心内部55°C
农家肉糜	中心内部85°C
禽类肉糜	75°C至80°C
烤全兔	60°C
油封鹅/鸭（炉内油焖，釉面铸铁锅）	95°C

*与**细线状糖及球状粗糖这些用语用来描述焦糖根据其温度而呈现的不同阶段的特点。



FR

LE TRI
+ FACILE



BOÎTE

+



NOTICE



BAC DE TRI

mastrad®

Distributed by Mastrad SA
32 rue de Cambrai,
75019, Paris
France
client@mastrad.fr