

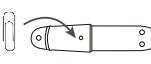
**ES | TERMÓMETRO DE COCCIÓN**

**AVISO IMPORTANTE**

No tocar los alimentos directamente con el termómetro de cocción. No se trata de un dispositivo médico. No dispone de láser.

**USO DEL APARATO**

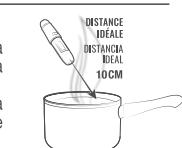
El termómetro toma la temperatura en °C por defecto. Si quieres cambiar a °F, sigue las siguientes indicaciones:



Inserta una punta como la de un clip en el orificio trasero. Repite la operación si quieres volver a °C.

**ENCENDIDO Y USO DEL TERMÓMETRO DE COCCIÓN**

Mantén pulsado el botón en dirección a la comida. Lo ideal es colocarlo a 10 cm de la zona que quieres medir.



Una vez sueltes el botón, la temperatura permanecerá en la pantalla hasta que se apague el termómetro.

**APAGAR LA SONDA**

La sonda se apaga automáticamente tras 15 minutos de inactividad

**BATERÍA**

2 uds AG13 de botón (1,5 V) incluidas y reemplazables



**INDICACIÓN ESPECÍFICA**  
-50 °C hasta 220 °C (-58 °F-428 °F)

**PRECISIÓN DE +/- 2%**

**TABLEAU TEMPÉRATURE DE SURFACE\***  
SURFACE TEMPERATURE TABLE\* - CUADRO TEMPERATURAS SONDA DE COCCIÓN\* - TABELLA TEMPERATURE SONDA DI COTTURA\*

Type de cuisson / Cooking type - Art des Garvorgangs - Tipo de cocción - Tipo di cottura	Temperature / Temperature - Temperatur - Temperatura - Temperatura
Cuire à petit feu	30 – 60°C / 86°F – 140°F
Cuire à feu doux	70 – 100°C / 158 – 212°F
Cuire à feu moyen	100°C – 140°C / 212°F – 284°F
Saisir une viande / un poisson	150°C / 302°F
Cuire à feu vif	180 – 220°C / 356 – 428°F

**TABLEAU TEMPÉRAGE CHOCOLAT**  
TEMPERING TABLE FOR CHOCOLATE - TEMPERIERTABELLE FÜR SCHOKOLADE - TABLA DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE - TABELLA DI TEMPERAGGIO PER IL CIOCCOLATO

Tempérage / Tempérage / Tempérage / Tempérage	Fonte / Fonte / fonte / fonte / fonte	Cristallisation / Cristallisation / Cristallisation / Cristallisation	Utilisation / Utilisation / Utilisation / Utilisation
52°C / 125°F	29°C / 84,2°F	31°C / 105,8°F	
45°C / 113°F	27°C / 80,6°F	29°C / 84,2°F	
45°C / 113°F	26°C / 78,8°F	28°C / 82,4°F	

FN011-732©2021 Mastrad

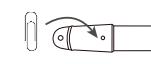
**IT | TERMOMETRO DI COTTURA**

**NOTA IMPORTANTE**

Non toccare direttamente gli alimenti con il termometro di cottura. Non è un dispositivo medico. Non è dotato di laser.

**USO DELL'APPARECCHIO**

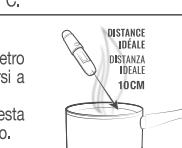
Per preimpostazione, il termometro rileva la temperatura in °C; per passare ai gradi °F, seguire le indicazioni seguenti:



Inserire un oggetto appuntito, come l'estremità di una graffetta, nel foro posto sul retro del termometro. Ripetere l'operazione per tornare ai °C.

**ACCENSIONE E USO DEL TERMOMETRO DI COTTURA**

Premere sul pulsante e tenere il termometro puntato verso il piatto. L'ideale è posizionarsi a 10 cm dall'area da misurare.



Lasciando il pulsante, la temperatura resta indicata fino allo spegnimento del termometro.

**SPEGNIMENTO DELLA SONDA**

La sonda si spegne automaticamente dopo 15 secondi di inattività

**BATTERIA**

2 batterie a bottone AG13 (1,5 V) incluse e sostituibili



**INDICAZIONE SPECIFICA**  
Da -50°C a 220°C (-58°F-428°F)

**PRECISIONE DEL +/- 2%**

**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, 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 contrat 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 sites 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. Gerät nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelpunkte oder Sondermüllplätze nutzen. Mastrad ist Vertragsmitglied der ERP (Europäische Recycling Plattform) für die Aufbereitung und Valorisierung elektronischer und elektrischer Produkte.

**ES | SOLAMENTE PARA LOS PAÍSES DE LA UNION EUROPEA**

No se debe tirar este aparato a la basura. Si no lo utilizan mas, les rogamos confien las baterías usadas a su vendedor. En respeto con el medio ambiente, el se encarga del tratamiento y la valorización 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 | SOLTANNO 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 raccoltori. Mastrad è in contatto con ERP (European Recycling Platform) per il trattamento e la valorizzazione dei prodotti elettronici e elettrici.

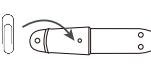
**FR | THERMOMÈTRE DE CUISSON**

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne pas toucher directement les aliments avec le thermomètre de cuisson. Ceci n'est pas un dispositif médical. Ne dispose pas de visée rouge.

**UTILISATION DE L'APPAREIL**

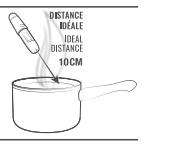
Par défaut le thermomètre prend la température en °C si vous souhaitez passer en °F suivez les indication suivantes :



Insérez une pointe comme celle d'un trombone dans le trou arrière. Répétez l'opération si vous souhaitez repasser en °C

**ALLUMAGE ET UTILISATION DU THERMOMÈTRE DE CUISSON :**

Appuyez sur le bouton et maintenez le tout en pointant vers la préparation. L'idéal est de se positionner à 10 cm de la zone à mesurer.



**ARRÊT DE LA SONDE**

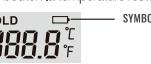
La sonde s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes d'inactivité

**BATTERIE**

2 piles boutons LR44 incluses et remplaçables

**FONCTION HOLD**

Une fois que vous relâchez le bouton la température reste affichée jusqu'à ce que le thermomètre s'éteigne.



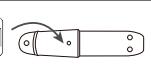
**DE | GARTHERMOMETER**

**WICHTIGER HINWEIS**

Mit dem Garthermometer nicht in direkten Kontakt mit Lebensmittel kommen lassen. Dies ist kein medizinisches Gerät, Ohne Laser.

**VERWENDUNG DES GERÄTS**

Standardmäßig misst das Thermometer die Temperatur in °C. Wenn Sie auf °F wechseln möchten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:



Stecken Sie eine Spitz (z.B. einer Büroklammer) in das hintere Loch. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie wieder auf °C umschalten möchten.



**EINSCHALTEN UND VERWENDEN DES GARTHERMOMETERS:**

Halten Sie die Taste gedrückt und richten Sie das Thermometer dabei auf das Lebensmittel. Der ideale Abstand beträgt 10 cm zur zu messenden Fläche. Wenn Sie die Taste loslassen, wird die Temperatur auf dem Display weiterhin angezeigt, bis sich das Thermometer ausschaltet.

**AUSSCHALTEN DER SONDE**

Die Sonde schaltet sich nach 15 Sekunden automatisch ab.

**BATTERIE**

2 Knopfbatterien vom Typ AG13 (1,5 V) mitgeliefert und austauschbar

**FONCTION HOLD**

2 Knopfbatterien vom Typ AG13 (1,5 V) mitgeliefert und austauschbar

**SONDERE HINWEISE**

-50 °C bis 220 °C (-58 °F bis 428 °F)

**GENAUIGKEIT BIS +/- 2%**

