

m°square



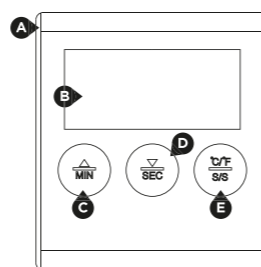
EN Thermomètre de cuisine

FR Cooking Thermometer

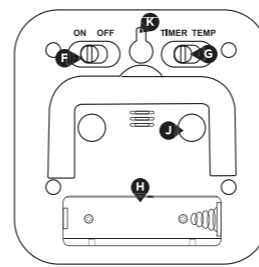
DE Küchen-Thermosonde



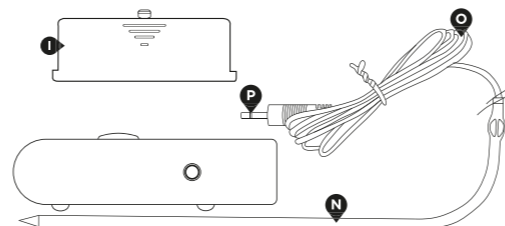
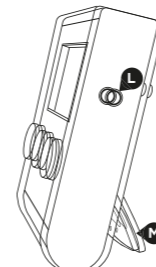
FRONT / AVANT / VORDERSEITE



BACK / ARRIÈRE / ZURÜCK



SIDE / CÔTÉ / SEITE



EN

- A. Housing
- B. LCD Display
- C. UP/MIN Button
- D. DOWN/SEC Button
- E. °C/°F -S/S Button (SS=Start/Stop)
- F. ON/OFF switch
- G. TIMER/TEMP switch
- H. Battery compartment
- I. Battery Cover
- J. Magnet
- K. Hanging hole
- L. Probe socket
- M. Stand
- N. Temperature probe

FR

- A. Boîtier
- B. Affichage LCD
- C. UP/MIN Bouton
- D. DOWN/SEC Bouton
- E. °C/°F -S/S Bouton (SS=Démarrer/Arrêter)
- F. Bouton ON/OFF
- G. Commutateur TIMER/TEMP
- H. Compartiment à piles
- I. Cache-pile
- J. Aimant
- K. Trou de suspension
- L. Prise du thermomètre
- M. Socle rabattable
- N. Sonde de température

DE

- A. Gehäuse
- B. LCD Bildschirm
- C. UP/MIN Taste
- D. DOWN/SEC Taste
- E. °C/°F -S/S Taste (SS=Start/Stopp)
- F. Ein / Aus Schalter
- G. TIMER/TEMP-Schalter
- H. Batteriefach
- I. Batterieabdeckung
- J. Magnet
- K. Loch zum Aufhängen
- L. Sondenbuchse
- M. Klappbarer Sockel
- N. Temperaturfühler

m°square EN COOKING THERMOMETER

Please read this important information before using the cooking thermometer

Use the cooking thermometer only in accordance with these instructions. Remove the protective label from the LCD display, then follow the cleaning instructions on the next page before first use.

Do not submerge the Housing in water or any other liquid. Insert the end of the temperature probe (N) in the centre of food for accurate measurement. Your Thermometer is not a toy. KEEP OUT of the reach of children. Do not place the housing (A) into an oven, outdoor grill, or on any hot surface. Never use the housing (A) or temperature probe (N) in the microwave. Do not touch the metal temperature probe (N) or its cable after inserting it into hot food or liquid as they will be hot. Use an oven mitt to handle. Always clean the temperature probe (N) after each use to avoid cross-contamination. The temperature probe (N) can sustain a maximum food or liquid temperature of 482°F (250°C). Do not use the temperature probe (N) to measure internal oven or grill temperatures. Only use it to measure internal food or liquid.

Inserting Battery (battery included)

Remove the battery cover (I) on the back of the housing (A) then place a AAA battery into the battery compartment (H) by lining up the (-) charge sign marked on the battery with the spring inside the battery compartment. Replace battery cover. The LCD display (B) will start to dim when the battery needs to be replaced.

Using Your Thermometer in Temperature Mode

1. Plug temperature probe pin into the probe socket (L). Ensure the cable is not tangled or crimped.
2. Insert the temperature probe (N) at least 1-inch into your food or liquid.
3. Slide the ON/OFF switch (F) to the ON position and the TIMER/TEMP switch (G) to TEMP.
4. The thermometer measures the temperature in both Fahrenheit (F°) and Celsius (C°). To change the unit of measurement, press the C°/F°-S/S Button (E).
5. The left of the LCD display (B) will show the actual temperature measured by the temperature probe (Thermo Temp). The right side will show the set temperature (Set Temp).
6. Use the UP/MIN button (C) and the DOWN/SEC button (D) to set desired cooking temperature. Hold either button in to scroll at a faster rate.
7. When the internal temperature reaches the set temperature, a bell icon will appear on the LCD display and the unit will beep.
8. Slide the ON/OFF switch (F) to the OFF position to turn off the thermometer. WARNING: Temperature Probe will be hot. Use an oven mitt to remove it.

Using Your Thermometer in Timer Mode

1. Slide the ON/OFF switch (F) to the ON position and the TIMER/TEMP switch (G) to TIMER.
2. The LCD display (B) will show a timer in minutes (Min) and seconds (Sec).
3. Use the UP/MIN button (C) and the DOWN/SEC button (D) to set desired timer. Hold either button in to scroll at a faster rate.
4. To start and stop the timer, press the C°/F°-S/S button (E).
5. When the timer reaches 00:00, the alarm will sound. To turn off the alarm, press either the UP/MIN button or DOWN/SEC button.
6. To reset the timer to 00:00, press the UP/MIN button and the DOWN/SEC button simultaneously.
7. Slide the ON/OFF switch to the OFF position to turn off the thermometer.

Helpful Hints

Measurement range: 32°F - 482°F (0°C - 250°C). Always insert the temperature probe (N) into the thickest part of meat/poultry. Do not insert near the bone or gristle as this will not provide an accurate reading. If the Thermometer is not working properly, turn it off and on then try again. If you continue to experience issues reinstall or replace the battery. The thermometer has a built-in magnet (J), stand (M), and hanging hole (K) for flexible use.

Cleaning

Do not submerge the housing (A) in water or place it in the dishwasher. Wipe the housing with a damp cloth and dry thoroughly. Clean the temperature probe (N) after each use with a damp cloth and mild dishwashing soap. Rinse and dry thoroughly.

Remarques importantes avant la mise en route de votre thermomètre de cuisine

Utiliser le thermomètre de cuisson uniquement conformément à ces instructions. Retirer l'étiquette de protection de l'écran LCD, puis suivre les instructions de nettoyage de la page suivante avant la première utilisation. Ne pas plonger le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide. Insérer l'extrémité de la sonde de température (N) au centre des aliments pour une mesure précise. Le thermomètre de cuisine n'est pas un jouet. Garder hors de la portée des enfants. Ne pas placer le boîtier (A) dans un four, un gril extérieur ou sur toute surface chaude. Ne jamais utiliser le boîtier (A) ou la sonde de température (N) au micro-ondes. Ne toucher pas la sonde de température métallique (N) ou son câble après l'avoir inséré dans des aliments ou un liquide chaud car ils seront chauds. Utiliser un gant de cuisine pour manipuler. Nettoyer toujours la sonde de température (N) après chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée. La sonde de température (N) est résistante jusqu'à 250°C (482°F). Ne pas utiliser la sonde de température (N) pour mesurer les températures internes du four ou du gril. L'utiliser uniquement pour mesurer des aliments ou des liquides.

Insertion de la pile (pile incluse)

Retirez le cache-pile (I) à l'arrière du boîtier (A), puis placez une pile AAA dans le compartiment à piles (H) en alignant le signe de batterie (+) et (-) marqué sur la batterie, avec le ressort à l'intérieur du compartiment à piles. Remplacez le cache-pile. L'écran LCD (B) commencera à s'assombrir lorsque la pile doit être remplacée.

Utiliser votre thermomètre en mode "température"

1. Branchez la sonde de température (N) dans la prise du thermomètre (L). Assurez-vous que le câble n'est pas emmêlé ou serti.
 2. Insérez la partie pointue de la sonde de température (N) à au moins 3 cm dans votre aliment ou liquide.
 3. Faites glisser l'interrupteur ON/OFF (F) sur la position ON et l'interrupteur TIMER/TEMP (G) sur TEMP.
 4. Le thermomètre mesure la température en Fahrenheit (°F) et en Celsius (°C). Pour changer l'unité de mesure, appuyez sur le bouton C°/F°-S/S (E).
 5. La gauche de l'écran LCD (B) affiche la température réelle mesurée par le thermomètre de cuisine (Thermo Temp). Le côté droit affiche la température cible (Set Temp).
 6. Utilisez le bouton UP/MIN (C) et le bouton DOWN/SEC (D) pour régler la température de cuisson souhaitée. Maintenez l'un ou l'autre bouton enfoncé pour faire défiler plus rapidement.
 7. Lorsque la température interne atteint la température cible, une icône en forme de cloche apparaîtra sur l'écran LCD et l'appareil émettra un bip.
 8. Faites glisser l'interrupteur ON/OFF (F) sur la position OFF pour éteindre le thermomètre.
- AVERTISSEMENT :** la sonde de température (N) et le câble seront chauds. Utilisez un gant de cuisine pour les manipuler.

Utiliser votre thermomètre en mode minuterie

1. Faites glisser l'interrupteur ON/OFF (F) sur la position ON et l'interrupteur TIMER/TEMP (G) sur TIMER.
2. L'écran LCD (B) affiche une minuterie en minutes (Min) et en secondes (Sec).
3. Utilisez le bouton UP/MIN (C) et le bouton DOWN/SEC (D) pour régler la durée souhaitée. Maintenez enfoncé l'un ou l'autre des boutons pour faire défiler plus rapidement.
4. Pour démarrer et arrêter le minuteur, appuyez sur le bouton C°/F°-S/S (E).
5. Lorsque la minuterie atteint 00h00, l'alarme retentit. Pour désactiver l'alarme, appuyez soit sur le bouton UP/MIN, soit sur le bouton DOWN/SEC.
6. Pour réinitialiser la minuterie à 00:00, appuyez simultanément sur les boutons UP/MIN et DOWN/SEC.
7. Faites glisser l'interrupteur ON/OFF sur la position OFF pour éteindre le thermomètre.

Astuces

Plage de mesure : 0°C - 250°C (32°F - 482°F). Toujours insérer la sonde de température (N) dans la partie la plus épaisse de la viande/volaille. Ne pas insérer près de l'os ou du cartilage car cela ne fournira pas une lecture précise. Si le thermomètre ne fonctionne pas correctement, l'éteindre, puis le rallumer, puis réessayer. Si des problèmes persistent, réinstaller ou remplacer la pile. Le thermomètre est doté d'un aimant intégré (J), d'un support (M) et d'un trou de suspension (K) pour une utilisation facile.

Nettoyage

Ne pas plonger le boîtier (A) dans l'eau et ne pas le placer au lave-vaisselle. Essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement. Nettoyer la sonde de température (N) après chaque utilisation avec un chiffon humide et du savon à vaisselle doux. Rincer et sécher soigneusement.

Wichtige Hinweise vor der Verwendung Ihres Küchenthermometers

Benutzen Sie das Kochthermometer nur gemäß dieser Anleitung. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Schutzetikett vom LCD-Bildschirm und befolgen Sie dann die Reinigungsanweisungen auf der nächsten Seite. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Für eine genaue Messung führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers (N) in die Mitte des Lebensmittels ein. Das Küchenthermometer ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Stellen Sie das Gehäuse (A) nicht in einen Ofen, einen Außengrill oder auf eine heiße Oberfläche. Benutzen Sie niemals das Gehäuse (A) oder den Temperaturfühler (N) in der Mikrowelle. Berühren Sie den Metalltemperaturfühler (N) oder sein Kabel nicht, nachdem Sie ihn in heiße Speisen oder Flüssigkeiten eingeführt haben, da diese heiß sind. Verwenden Sie zur Handhabung einen Topflappen. Reinigen Sie den Temperaturfühler (N) immer nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Der Temperaturfühler (N) ist beständig bis 250°C (482°F). Verwenden Sie den Temperaturfühler (N) nicht zum Messen der Innentemperatur im Ofen oder Grill. Verwenden Sie es nur zum Abmessen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.

Einsetzen des Akkus (Akku im Lieferumfang enthalten)

Entfernen Sie die Batterieabdeckung (I) von der Rückseite des Gehäuses (A) und legen Sie dann eine AAA-Batterie in das Batteriefach (H) ein. Richten Sie dabei das Ladezeichen (-) auf der Batterie mit der Feder an der Unterseite aus. im Inneren der Batterie Abteil. Bringen Sie die Batterieabdeckung wieder an. Der LCD-Bildschirm (B) beginnt sich zu verdunkeln, wenn die Batterie ausgetauscht werden muss.

Verwenden Sie Ihr Thermometer im Temperaturmodus

1. Stecken Sie den Temperaturfühler (N) in die Thermometerbuchse (L). Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht verheddert oder gequetscht ist.
 2. Führen Sie den spitzer Teil des Temperaturfühlers (N) mindestens 3 cm tief in Ihr Essen oder Ihre Flüssigkeit ein.
 3. Schieben Sie den EIN/AUS-Schalter (F) auf die Position EIN und den TIMER/TEMP-Schalter (G) auf TEMP.
 4. Das Thermometer misst die Temperatur in Fahrenheit (°F) und Celsius (°C). Um die Maßeinheit zu ändern, drücken Sie die Taste C°/F°-S/S (E).
 5. Auf der linken Seite des LCD-Bildschirms (B) wird die tatsächlich vom Küchenthermometer gemessene Temperatur (Thermo Temp) angezeigt. Auf der rechten Seite wird die Zieltemperatur (Set Temp) angezeigt.
 6. Stellen Sie mit der UP/MIN-Taste (C) und der DOWN/SEC-Taste (D) die gewünschte Kochtemperatur ein. Halten Sie eine der Tasten gedrückt, um schneller zu scrollen.
 7. Wenn die Innentemperatur die Zieltemperatur erreicht, erscheint ein Glockensymbol auf dem LCD-Bildschirm und das Gerät piept.
 8. Schieben Sie den EIN/AUS-Schalter (F) in die Position AUS, um das Thermometer auszuschalten.
- WARNUNG:** Der Temperaturfühler (N) und das Kabel sind heiß. Verwenden Sie zum Umgang einen Topflappen.

Verwenden Sie Ihr Thermometer im Timer-Modus

1. Schieben Sie den EIN/AUS-Schalter (F) auf die Position EIN und den TIMER/TEMP-Schalter (G) auf TIMER.
2. Auf dem LCD-Bildschirm (B) wird ein Timer in Minuten (Min) und Sekunden (Sec) angezeigt.
3. Stellen Sie mit der UP/MIN-Taste (C) und der DOWN/SEC-Taste (D) die gewünschte Dauer ein. Halten Sie eine der beiden Tasten gedrückt, um schneller zu scrollen.
4. Um den Timer zu starten und zu stoppen, drücken Sie die Taste C°/F°-S/S (E).
5. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ertönt der Alarm. Um den Alarm auszuschalten, drücken Sie entweder die UP/MIN-Taste oder die DOWN/SEC-Taste.
6. Um den Timer auf 00:00 zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten UP/MIN und DOWN/SEC.
7. Schieben Sie den EIN/AUS-Schalter in die Position AUS, um das Thermometer auszuschalten.

Tipps

Messbereich: 0 °C - 250 °C (32 °F - 482 °F). Führen Sie den Temperaturfühler (N) immer in die dickste Stelle des Fleisches/Geflügels ein. Nicht in der Nähe von Knochen oder Knorpel einführen, da dies keinen genauen Messwert liefert. Wenn das Thermometer nicht richtig funktioniert, schalten Sie es aus, dann wieder ein und versuchen Sie es erneut. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, installieren oder ersetzen Sie die Batterie neu. Das Thermometer verfügt über einen eingebauten Magneten (J), einen Ständer (M) und ein Aufhängeloch (K) zur einfachen Verwendung.

Reinigung

Tauchen Sie das Gehäuse (A) nicht in Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab. Reinigen Sie den Temperaturfühler (N) nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel. Gründlich abspülen und trocknen.

FOOD / ALIMENTS / GERICHTE	TEMP°
Caramel / Caramel / Karamel	173°C / 343°F
Jam / Confiture / Konfitüre	104°C / 219°F
Semi-cooked foie gras / Foie gras mi-cuit / Halbgegartes Gänseleberpastete	52°C / 125°F
Well-done foie gras / Foie gras cuit / Gut gemachte Gänseleberpastete	62°C / 143°F
Duck breast / Magret de canard / Entenbrust	60°C / 140°F
Salmon steak / Pavé de saumon / Lachssteak	55°C / 130°F
Thick tuna steak / Pavé de thon épais / Dickes Thunfischsteak	55°C / 130°F
Roast veal / Rôti de veau / Kalbsbraten	68°C / 154°F
Roast pork / Rôti de porc / Schweinebraten	72°C / 161°F
Beef / Bœuf / Rindfleisch	
- Rare / Saignant / Seltenes	65°C / 149°F
- Medium rare / À point / Medium rares	71°C / 159°F
- Well done / Bien cuit / Fleischterrine	77°C / 170°F
Country terrine / Terrine de campagne / Landterrine	85°C / 185°F



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 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 apparatus away, but dispose it in an environmentally acceptable manner. This apparatus 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 electrical and electrical products.

DE NUR FÜR EU-LÄNDER

Allgemeine Hinweise: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen. Geraf nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelpunkte oder Sondermüllpunkte nutzen. Mastrad ist Vertragsmitglied der ERP (Europäische Recycling Plattform) für die Aufbereitung und Valorisierung elektronischer und elektrischer Produkte.

FN011-73600@MASTRAD2023



FR

CALE + BOÎTE + NOTICE

BAC DE TRI

mastrad[®]
Distributed by Mastrad SA
32 rue de Cambrai,
75018, Paris,
France
client@mastrad.fr