



F- 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.

GB- 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 electrical and electrical products.

D- Nur für EU-Länder

Allgemeine Hinweise: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen. Gerät nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelplätze oder Sondermüllplätze nutzen. Mastrad ist Vertragsmitglied der ERP (Europäische 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. Als u het niet meer gebruikt, toevertrouwt aan uw kleinhandelaar die de stapel ervan zal terugtrekken (als hebt 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.

E- 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 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.

I- 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 - Sonde de cuisson avec minuterie - Mode d'emploi

Remarque : Cette sonde est conçue pour évaluer à distance le degré de cuisson. Ne pas retirer la sonde pendant la cuisson. La température des aliments s'affichera sur l'écran du thermomètre, à l'extérieur du four.

Caractéristiques :

- Alarme programmable et températures préréglée pour les aliments spécifiques
- Minuterie de 23 heures 59 minutes
- Sonde en acier inoxydable et fil en acier
- Echelle de température de la sonde* : 0°C à 250°C (32°F à 482°F)
- Tolérance de l'affichage de la température des aliments : +/-1,0°C (+/-1,8°F)
- Affichage de la température en °C ou °F
- Socle escamotable et aimanté
- Fonctionne avec une pile AAA (comprise)

*La sonde n'est pas conçue pour opérer en tant que thermomètre de four.

1. POSE DES PILES

- Ouvrir le couvercle du compartiment à pile situé à l'arrière de l'appareil en le faisant glisser.
- Insérer une (1) pile AAA en respectant la polarité.
- Replacer le couvercle du compartiment à pile.

CONSIGNES D'UTILISATION

2. PROGRAMMATION DE LA SONDE

- Nettoyer la sonde en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse et rincer. Ne pas mettre le fil dans l'eau.
- Brancher la sonde dans la prise située sur le coté droit du boîtier.
- S'assurer que le fil de la sonde n'a pas de nœuds.
- Choisir l'unité de mesure (Celsius ou Fahrenheit) grâce à l'interrupteur à l'arrière.
- Faire glisser le sélecteur de mode sur la position cuisson matérialisée par le dessin du thermomètre.
- L'écran à cristaux liquides indique deux températures. La température mesurée par la sonde de cuisson, s'affiche à gauche. La température désirée s'affiche à droite. La sonde affiche 100°C (212°F) par défaut.
- Régler la température de la cuisson voulue en choisissant l'option réglage rapide de la température ou réglage manuel de la température.

A - REGLAGE RAPIDE DE LA TEMPERATURE

La sonde de cuisson est programmée avec des températures préréglées selon différent degrés cuisson : volaille (85°C), bœuf bien cuit (77°C), veau /porc (77°C), bœuf à point (71°C), jambon (71°C) et bœuf saignant/poisson (63°C). Effectuez les étapes suivantes :

- Appuyer sur le bouton « MEM »
- Appuyer sur ▲ ou sur ▼ pour sélectionner le type d'aliments.
- Appuyer sur le bouton « MEM » pour confirmer et enregistrer les réglages

REMARQUES : vous pouvez ajuster manuellement les températures préréglées en appuyant sur ▲ ou sur ▼ . Appuyer sur le bouton et le tenir enfoncé pour un réglage rapide.

TABLEAU DES TEMPERATURES

Terme qui s'affiche pour le réglage	Type d'aliment	Température interne recommandée
Fish – Beef rare	Poisson – Bœuf saignant	63°C – 145°F
Ham	Jambon cru, plats à base d'œufs	71°C / 160°F
Beef medium	Bœuf à point, porc à point, viande haché	71°C / 160°F
Veal - Pork	Veau et porc bien cuit	77°C / 170°F
Beef well	Bœuf bien cuit	77°C / 170°F
Poultry	Volaille entière	85°C / 185°F

NOTE : Certaines cuissons de sont pas compatibles avec toutes les viandes, exemple « poulet saignant ».

B - REGLAGE MANUEL DE LA TEMPERATURE

- En mode manuel, appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la température de cuisson.
- Consulter le tableau des températures préréglées pour obtenir les températures internes recommandées.

3 - UTILISATION

- Insérer le bout de la sonde à au moins 2 cm de profondeur de la partie la plus épaisse de la pièce de viande, mais sans toucher les os ni le cartilage.
- Déposer le plat dans le four. Avant de fermer la porte du four, s'assurer que le fil en acier a suffisamment d'espace pour que la sonde reste bien en place lorsqu'on ferme la porte. Le boîtier doit être posée sur une surface stable, à l'extérieur du four et la sonde branchée.
- Ne pas placer sur une surface chaude pour ne pas l'endommager.
- Quand la température prévue sera atteinte, un signal sonore de fera entendre. Pour désactiver l'alarme, mettre le sélecteur de mode à la position arrêt O ou débrancher la sonde de la base de l'appareil. Le signal cessera après 30 secondes.
- Avant de retirer le plat du four, débrancher la sonde du boîtier. Ne pas toucher la sonde chaude ou le fil à mains nues, pendant au juste après la cuisson. Toujours porter des gants résistant à la chaleur.

4 - PROGRAMMATION DU MINUTEUR

- Mettre le sélecteur de mode situé à l'arrière de la sonde sur la position minuterie matérialisé par un dessin d'horloge.
- Appuyer sur le bouton « HR » pour régler les heures et sur le bouton « MIN » pour régler les minutes.
- Appuyer sur le bouton « S/S » (marche/arrêt) pour démarrer la minuterie. Les deux-points entre les heures et les minutes clignotent.
- Quand la minuterie affiche « 0 :00 », un signal sonore se fait entendre. Appuyer sur le bouton « S/S » (marche/arrêt) pour désactiver l'alarme. Après, l'appareil affichera automatiquement le temps préalablement réglé.
- Pour mettre remettre la minuterie à zéro, appuyer simultanément sur les boutons « HR » ET « MIN ».
- Pour arrêter temporairement la minuterie, appuyer sur le bouton « S/S ». Appuyer de nouveau sur le même bouton pour la redémarrer.

La min peut être utilisée seule ou avec la sonde.

- Si vous utilisez la minuterie avec la sonde, vous devrez peut être remettre le sélecteur de mode dans la position cuisson pendant l'affichage des minutes pour vérifier les températures de cuisson. La minuterie continuera le compte à rebours.

5 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Le boîtier n'est pas étanche. Ne pas le mettre en contact avec des liquides.
- Nettoyer la sonde et le fil avec un linge humide

6 - REMARQUES IMPORTANTES / MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser au four à micro ondes.
- Garder hors de la portée des enfants
- Ne pas toucher la sonde chaude ou le fil à mains nues, pendant ou juste après la cuisson. Toujours porter des gants résistants à la chaleur.
- Ne pas exposer la sonde directement à la flamme. Cela pourrait causer la détérioration du fil.
- Lorsqu'on ne se sert pas du thermomètre, mettre le sélecteur de mode à la position arrêt O pour économiser la pile.
- Utiliser une pile alcaline neuve de bonne qualité et la remplacer souvent. Une pile faible rendra l'appareil moins précis. Toujours jeter les piles usagées dans les contenants appropriés.
- La sonde en acier inoxydable ne doit pas être exposée à une température supérieur à 250°C (482°F).
- La sonde et le fil ne doivent pas entrer en contact direct avec les éléments chauffants du four. Cela pourrait fausser les lectures des températures ou endommager la sonde.

GB - Cooking probe - instruction manual

NOTE: This unit is designed to remotely monitor cooking progress. Do not remove the probe during cooking. The internal temperature will be displayed on the remote unit outside the oven.

FEATURES AND SPECIFICATIONS

- Programmable alert with preset temperatures for specific foods
- 23-hour, 59-minute countdown timer
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable
- Temperature range of probe*: 32°F to 482°F (0°C to 500°C)
- Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1°C)
- Temperature readings in °F or °C
- Flip-out countertop stand and magnet
- Uses one AAA battery (included)

* The probe is not designed to perform as an oven thermometer.

BATTERY INSTALLATION/SET UP

- Slide open the battery compartment door at the back of the unit
- Insert one AAA battery according to the polarity markings
- Replace the battery compartment door

OPERATING INSTRUCTIONS

2 – SETTINGS

- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe or cable in water. The probe/cable connection is not waterproof.
- Plug the temperature probe into the socket on the right side of the mains unit
- Make sure the probe cable is free of knots
- Slide the switch on the back of the base unit to display the temperature in F or °C
- Slide the mode selector switch to the cook position (thermometer logo)
- You will see two temperatures on the LCD display. On the left is the actual temperature reading as measured by the temperature probe and on the right is the set temperature. The default reading is 212°F (100°C)
- Set your desired cooking temperature by choosing Quick Temperature Setting or Manual Temperature Setting

A - Quick Temperature Setting

Your digital cooking thermometer is programmed with preset temperatures for various cooking levels; poultry (185°F), beef well done (170°F), veal/pork (170°F), beef medium (160°F), ham (160°F) and beef rare/fish (145°F). Follow these steps:

- Press the MEM button
- Press “▲ or ▼” to select your food type
- Press MEM to confirm and lock in the setting

NOTE: You can make manual adjustments to the preset temperatures by pressing “▲ or ▼”. Press and hold the button for fast setting

PRESET TEMPERATURE COOKING CHART:

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
Fish – Beef rare	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - rare	145°F / 63°C
Ham	Egg dishes Ham (raw) – Note : Precooked Ham (140°F)	160°F / 71°C
Beef medium	Beef (roasts, steaks & chops) – medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – medium (pink) Ground meats (beef, veal, pork)	160°F / 71°C
Veal - Pork	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – well done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – well done	170°F / 77°C
Beef well	Beef (roasts, steaks & chops) – well	170°F / 77°C
Poultry	Poultry (chicken, turkey) – whole Duck & Goose	185°F / 85°C

B - Manual Temperature Setting

- For manual setting, press “▲ or ▼” to set your desired cooking temperature
- Refer to the Preset Temperature Cooking Chart for recommended internal temperatures

3 – USING THE COOKING PROBE

- Insert the tip of the temperature probe at least 5 cm/2" into the thickest part of the meat, but not near bone gristle

- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The base unit must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probe
- To prevent damage to the base unit, it should not be placed on a hot surface

- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. To stop the alert, either slide the mode selector switch to O or disconnect the temperature probe from the base unit and the alarm will stop within 30 seconds
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cable from the base unit. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove

4 - COUNTDOWN TIMER

- Slide the mode selector switch on the back of the base unit to the timer position ①
- Press HR to set the hours and MIN to set the minutes
- Press S/S (start/stop) to start the countdown timer. The colon between hours and minutes will flash
- When the timer gets to 0:00 the alarm will sound. Press S/S to silence the alarm. This unit has a timing memory and will automatically display the original timer setting when S/S is pressed to silence alarm
- To clear the time, press the HR and MIN buttons at the same time
- Your countdown timer can operate as a timer only or it can be used while the cooking thermometer is in operation
- You can pause the timer while it is running by pressing S/S. Press S/S again to restart the timer
- If you are using the timer and thermometer at the same time, you may slide the selector switch back to the cook position during the timing session to view the cooking temperatures. The timer will continue the countdown

5- CLEANING AND CARE

- Unit is not waterproof. Do not expose plug of probe or plug-in hole to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings

6 - IMPORTANT NOTES/WARNING

- This product is not for use in the microwave oven
- Keep out of reach of children
- Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking
Always wear a heat-resistant glove
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause wire to deteriorate
- When not in use, slide the mode selector switch to the off position O to conserve the battery
- Be sure to use a new, good quality alkaline battery and replace it often. A low battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.
- The stainless steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 482°F (250°C)
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage

D - Garthermometer mit Timer – Bedienungsanleitung

Hinweis: Das Thermometer dient dazu, den Gargrad aus der Entfernung zu überprüfen. Den Temperaturfühler während des Garvorgangs nicht herausziehen. Die Temperatur des Bratguts wird auf dem Display des Thermometers außerhalb des Ofens angezeigt.

Gerätedaten:

- Programmierbarer Alarm und voreinstellbare Temperaturen für spezielle Lebensmittel
- Timer bis 23 Stunden 59 Minuten
- Temperaturfühler aus Edelstahl und Kabel
- Temperaturbereich des Thermometers*: 0°C bis 250 °C (32°F bis 482°F)
- Anzeigetoleranz der Lebensmitteltemperatur
- Temperaturanzeige in °C oder °F
- Abnehmbare und magnetische Station
- Benötigt eine AAA-Batterie (im Lieferumfang enthalten)

*Das Thermometer darf nicht als Backofenthermometer verwendet werden.

1- EINSETZEN DER BATTERIEN

- Das Batteriefach auf der Rückseite des Geräts durch Schieben öffnen.
- Eine (1) AAA-Batterie einsetzen und dabei auf die richtige Polarität achten.
- Den Deckel des Batteriefachs wieder einsetzen.
- Das bedruckte Vinyl-Etikett von der LCD-Anzeige abziehen.



EBRAUCHSANLEITUNG



2 - Verwendung des Garthermometers

- Den Temperaturfühler aus Edelstahl mit warmem Seifenwasser reinigen und abspülen. Fühler und Kabel nicht in Wasser tauchen. Die Verbindung zwischen Temperaturfühler und Kabel ist nicht wasserfest.
- Das Thermometer in die Steckdose an der rechten Seite der Basisstation einstecken.
- Überprüfen Sie, dass der Draht des Temperaturfühlers sich nicht verknotet hat.
- Den Schalter auf der Rückseite des Geräts auf Position "°C" oder "°F" stellen.
- Den Modus-Wahlschalter auf Position Garen stellen, wie auf der Zeichnung des Thermometers dargestellt.
- Die LCD-Anzeige zeigt zwei Temperaturen an. Die vom Garthermometer tatsächlich gemessene Temperatur wird links angezeigt, die gewünschte Temperatur rechts. Standardmäßig zeigt das Thermometer 100°C (212°F) an.
- Die Gartemperatur einstellen durch Auswahl der Option Schnellregulierung Temperatur oder manuelle Temperaturregulierung.

A - SCHNELLREGULIERUNG DER TEMPERATUR

Das Garthermometer ist mit voreingestellten Temperaturen programmiert, je nach unterschiedlicher Garstufe: Geflügel (85°C), Rindfleisch, gut durchgegart (77°C), Kalb/Schwein (77°C), Rindfleisch, halb durchgegart (71°C), Schinken (71°C) sowie Rindfleisch, blutig/Fisch (63°C). Gehen Sie wie folgt vor:



- Den Knopf "MEM" drücken
-  oder  drücken, um die Art des Gargutes auszuwählen.
- "MEM" drücken, um die Einstellungen zu bestätigen und zu speichern

HINWEIS: Sie können die voreingestellten Temperaturen manuell verändern, indem Sie  oder  drücken. Für die Schnelleinstellung den Knopf gedrückt halten.

TEMPERATURTABELLE

Anzeige-Begriff für die Einstellung	Typ Lebensmittel	Empfohlene Innentemperatur
Fish – Beef rare	Fisch - Rindfleisch, blutig	63°C – 145°F
Ham	Roher Schinken, Gerichte auf Eierbasis	71°C / 160°F
Beef medium	Rindfleisch, halbgar, Schweinefleisch, halbgar, Hackfleisch	71°C / 160°F
Veal - Pork	Kalb- und Schweinefleisch, gut durchgegart	77°C / 170°F
Beef well	Rindfleisch, gut durchgegart	77°C / 170°F
Poultry	Geflügel im Ganzen	85°C / 185°F

B - MANUELLE TEMPERATURREGULIERUNG

- Im manuellen Modus  oder  zur Regulierung der Gartemperatur drücken.
- Die Tabelle der voreingestellten Temperaturen beachten, um die empfohlenen Innentemperaturen zu erhalten.

3 - ANWENDUNG

- Den Fühler mindestens 2 cm/ 2" tief in die dickste Stelle des Fleischstücks einstecken, ohne allerdings Knochen oder Knorpel zu berühren.
- Das Gericht in den Ofen stellen. Vor dem Schließen der Ofentür sicherstellen, dass der Stahldraht ausreichend Raum hat, damit der Fühler korrekt am Platz bleibt, sobald die Ofentüre geschlossen wird. Die Basisstation muss auf einem stabilen Untergrund, außerhalb des Ofens, stehen und korrekt mit dem Fühler verbunden sein.
- Nicht auf eine heiße Oberfläche stellen, damit die Station nicht beschädigt wird.

- Sobald die vorgesehene Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Um den Alarm abzustellen, den Modus-Wahlschalter auf Position 0 stellen oder den Stecker des Fühlers aus der Basisstation des Geräts herausziehen. Das Signal stoppt nach 30 Sekunden.

- Vor dem Herausnehmen des Gerichts aus dem Ofen das Kabel aus der Basisstation des Geräts herausziehen. Den heißen Temperaturfühler oder den Draht während des Garvorgangs oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.

4 - TIMER

Der Timer kann alleine oder mit Temperaturfühler verwendet werden.

- Den Modus-Wahlschalter auf der Rückseite des Temperaturfühlers auf Position Timer, dargestellt durch eine Uhr, stellen.
- Auf "HR" drücken zur Einstellung der Stunden sowie auf "MIN" zur Einstellung der Minuten.
- "S/S" (An/Aus) drücken, um den Timer zu starten. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
- Sobald der Timer "0/00" anzeigt, ertönt ein Signal. "S/S" (An/Aus) drücken, um den Alarm abzustellen. Danach zeigt das Gerät automatisch die zuvor eingestellte Zeit an.
- Um den Timer auf Null zurückzustellen, gleichzeitig "HR" und "MIN" drücken.
- Um den Timer vorübergehend anzuhalten, "S/S" drücken. Danach denselben Knopf drücken, um den Timer erneut zu starten.
- Bei Verwendung des Timers mit dem Temperaturfühler gegebenenfalls den Modus-Wahlschalter während der Minutenanzeige auf Position Garung zurückstellen, um die Gartemperatur zu überprüfen. Der Timer beginnt mit dem Countdown.

5 - WARTUNG UND REINIGUNG

- Das Gerät ist nicht wasserfest. Der Stecker des Temperaturfühlers sowie die Steckdose dürfen mit keinerlei Flüssigkeit in Berührung kommen, da so eine schlechte Verbindung zustande kommen könnte und falsche Ergebnisse angezeigt werden.
- Temperaturfühler und Kabel nicht in die Geschirrspülmaschine geben. Sie müssen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Den Temperaturfühler gut spülen und trocknen, bevor er aufgeräumt wird.
- Die Basisstation nicht in Wasser tauchen und keine ätzenden Reinigungsmitteln verwenden. Mit einem feuchten Tuch reinigen.

6 - WICHTIGE HINWEISE / WARNUNG

- Nicht in einem Mikrowellenherd verwenden.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den heißen Temperaturfühler oder das Kabel während des Garvorgangs oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
- Den Temperaturfühler nicht offenem Feuer aussetzen. Dies könnte das Kabel beschädigen.
- Ist das Thermometer nicht in Betrieb, den Modus-Wahlschalter auf Position 0 stellen, um die Batterie zu schonen.
- Neue, qualitativ hochwertige alkalische Batterien verwenden und diese häufiger wechseln. Eine schwache Batterie verschlechtert die Präzision des Gerätes. Abgenutzte Batterien immer in geeigneten Behältern entsorgen.
- Der Temperaturfühler aus Edelstahl darf bei einer Temperatur über 250°C (482°F) nicht verwendet werden.
- Der Temperaturfühler und das Kabel dürfen nicht in direkten Kontakt mit den Heizstäben gebracht werden, dies könnte die Temperaturnahme verfälschen oder den Fühler beschädigen.

NL - Temperatuursonde met timer - Gebruiksaanwijzing

Opmerking: Deze temperatuursonde werd ontworpen om de garingstemperatuur op afstand in de gaten te houden. Verwijder de sonde niet tijdens het garen. De temperatuur van het eten wordt op het schermje van de thermometer getoond, buiten de oven.

Kenmerken:

- Programmeerbaar alarm en vooraf ingestelde temperaturen voor specifieke voedingsmiddelen
- Timer van 23 uur en 59 minuten
- Sonde van roestvrij staal en stalen snoer
- Temperatuurbereik van de sonde*: 0 °C tot 250 °C (32 °F tot 482 °F)
- Weergavetolerantie van de temperatuur van het eten**: +/-1,0 °C (+/-1,8 °F)
- Temperatuurweergave in °C of °F
- Inklapbare en magnetische sokkel
- Werkt met een AAA-batterij (meegeleverd)

*De sonde is niet geschikt om te gebruiken als oventhermometer

1 - BATTERIEN PLAATSEN

- Schuif het deksel van het batterijenvak op de achterkant van het toestel open.
- Plaats één (1) AAA-batterij en let daarbij op de juiste polariteit.
- Plaats het deksel opnieuw op het batterijenvak.
- Verwijder het bedrukte etiket van vinyl dat op het lcd-schermpje kleeft.



GEBRUIKSAANWIJZINGEN



2 - Gebruik van de temperatuursonde

- Maak de roestvrijstalen sonde schoon met heet water en vaatwasmiddel en spoel schoon. Dompel de sonde en het snoer niet onder in water. Het koppelstuk van de sonde en het snoer zijn niet bestand tegen water.
- Sluit de sonde aan op het contact aan de rechterkant van de hoofdunit.
- Controleer of er geen knopen zitten in het snoer van de sonde.
- Zet de schakelaar op de achterkant van het toestel op "°C" of "°F".
- Zet de modusschakelaar in de kookstand: dat is de stand met het tekeningetje van een thermometer.
- Het lcd-schermpje toont nu twee temperaturen. De reële temperatuur, die wordt gemeten door de temperatuursonde, staat links, de gewenste temperatuur staat rechts. De sonde geeft standaard 100 °C (212 °F) weer.
- Stel de gewenste temperatuur in door te kiezen voor de snelle temperatuurinstelling of door de temperatuur handmatig in te stellen.

A - SNELLE TEMPERAATUURINSTELLING

De temperatuursonde is geprogrammeerd met vooraf ingestelde temperaturen, afhankelijk van de mate van garing: gevogelte (85 °C), doorbakken rundvlees (77 °C), kalfs-/varkensvlees (77 °C), rundvlees à point (71 °C), ham (71 °C) en rundvlees saignant/vis (63 °C). Voer volgende stappen uit:

- Druk op de toets "MEM"
- Druk op  of  om het voedingstype te selecteren.
- Druk op "MEM" om te bevestigen en de instellingen op te slaan.

OPMERKINGEN: U kunt de vooraf ingestelde temperaturen handmatig veranderen door op  of  te drukken. Houd de knop ingedrukt voor een snelle instelling.

TEMPERATUURTABLE

Weergegeven term voor de instelling	Voedingstype	Aanbevolen binnentemperatuur
Fish – Beef rare	Vis – Rundvlees saignant	63 °C – 145 °F
Ham	Rauwe ham, gerechten op basis van eieren	71 °C / 160 °F
Beef medium	Rund- en varkensvlees à point, gehakt	71 °C / 160 °F
Veal - Pork	Kalfsvlees en doorbakken varkensvlees	77 °C / 170 °F
Beef well	Doorbakken rundvlees	77 °C / 170 °F
Poultry	Volledig gevogelte	85 °C / 185 °F

B - HANDMATIGE TEMPERATUURINSTELLING

- Druk in de handmatige modus op ▲ of ▼ om de garingstemperatuur in te stellen.
- Raadpleeg de tabel met vooraf ingestelde temperaturen voor de aanbevolen binnentemperaturen.

3 - GEBRUIK

- Plaats het uiteinde van de sonda minstens 2 cm/2po diep in het dikste deel van het stuk vlees, maar let erop dat de punt het bot of kraakbeen niet raakt.
- Plaats de schotel in de oven. Let erop, voor u de ovendeur sluit, dat het stalen snoer genoeg ruimte heeft zodat de sonda niet van zijn plaats wordt getrokken wanneer u de deur sluit. De basis moet op een stabiele ondergrond buiten de oven worden geplaatst. Let erop dat de sonda correct is aangesloten.
- Plaats de basis niet op een heet oppervlak, want dit kan de basis beschadigen.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, weerklinkt een geluidssignaal. Om het alarm uit te schakelen zet u de schakelaar op stand O of koppelt u de sonda los van de basis van het toestel. Het signaal stopt na 30 seconden.
- Koppel het stalen snoer los van de basis van het toestel alvorens de schotel uit de oven te nemen. Raak de hete sonda of het snoer niet aan met uw blote hand tijdens of net na het koken. Draag steeds hittebestendige keukenwanten.

4 - TIMER

De timer kan op zichzelf of samen met de sonda worden gebruikt.

- Zet de schakelaar op de achterkant van de sonda op de timerstand: dat is de stand met het tekeningetje van een klok.
- Druk op de toets “HR” om de uren in te stellen en op de toets “MIN” om de minuten in te stellen.
- Druk op de toets “S/S” (aan/uit) om de timer te starten. De dubbele punt tussen de uren en de minuten gaat knipperen.
- Wanneer de timer “0/00” weergeeft, weerklinkt een geluidssignaal. Druk op de toets “S/S” (aan/uit) om het alarm uit te schakelen. Daarna geeft het toestel automatisch de vooraf ingestelde tijd weer.
- Om de timer op nul te zetten drukt u tegelijk op de toetsen “HR” en “MIN”.
- Om de timer tijdelijk stop te zetten drukt u op de toets “S/S”. Druk opnieuw op die toets om de timer opnieuw aan te zetten.
- Als u de timer wilt gebruiken met de sonda, moet u misschien de schakelaar op kookstand zetten wanneer de minuten worden weergegeven om de kooktemperaturen te controleren. De timer telt verder af.

5 - ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

- Het toestel is niet waterbestendig. De stekker van de sonda en het contact mogen met geen enkele vloeistof in contact komen, aangezien dat kan leiden tot een slechte verbinding en verkeerde resultaten.
- De sonda en het snoer zijn niet vaatwasbestendig. Ze moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Spoel de sonda goed af en veeg droog alvorens ze op te bergen.
- De basis mag niet ondergedompeld worden in water of schoongemaakt worden met schurende middelen. Maak schoon met een vochtige doek.

6 - BELANGRIJKE OPMERKINGEN/WAARSCHUWINGEN

- Gebruik niet in de microgolf.
- Houd buiten het bereik van kinderen.
- Raak de hete sonda of het snoer niet aan met uw blote hand tijdens of net na het koken. Draag steeds hittebestendige keukenwanten.
- Stel de sonda niet rechtstreeks bloot aan vlammen. Dit kan het snoer beschadigen.
- Zet de schakelaar op O wanneer u de thermometer niet gebruikt, zodat u de batterij spaart.
- Gebruik een nieuwe, kwalitatieve alkalinebatterij en vervang ze geregeld. Een zwakke batterij maakt het toestel minder precies. Breng gebruikte batterijen steeds naar een inzamelpunt voor gebruikte batterijen.
- De sonda van roestvrij staal mag niet worden blootgesteld aan temperaturen van meer dan 250 °C (482 °F).
- De sonda en het snoer mogen nooit rechtstreeks in contact komen met de verwarmingselementen, aangezien dat de temperatuurweergave kan beïnvloeden en de sonda kan beschadigen.

E - Sonda de cocción con minuterio - Modo de empleo

Advertencia: Esta sonda se ha concebido para evaluar a distancia el grado de cocción. No retirar la sonda durante la cocción. La temperatura de los alimentos se visualizará en la pantalla del termómetro, fuera del horno.

Características:

- Alarma programable y temperaturas reguladas previamente para los alimentos específicos
- Minuterio de 23 horas 59 minutos
- Sonda de acero inoxidable e hilo de acero
- Escala de temperatura de la sonda*: 0°C a 250°C (32°F a 482°F)
- Tolerancia de la visualización de la temperatura de los alimentos: +/-1,0°C (+/-1,8°F)
- Visualización de la temperatura en °C o °F
- Zócalo retráctil e imantado+
- Necesita una pila AAA (incluida)

*La sonda no se ha concebido para que opere como termómetro de horno.

1 - INSTALACIÓN DE LAS PILAS

- Abrir la tapa del compartimento de pilas situado en la parte posterior del aparato haciéndola deslizar.
- Insertar una (1) pila AAA respetando la polaridad.
- Poner de nuevo la tapa del compartimento de pilas.

CONSIGNAS DE UTILIZACIÓN

2 - Utilización de la sonda de cocción

- Limpiar la sonda de acero inoxidable con agua caliente jabonosa y aclarar. No poner la sonda ni el cable en el agua. El racor de la sonda y del cable no es resistente al agua.
- Conectar la sonda en la toma situada en el lateral derecho de la unidad principal.
- Cerciorarse de que el cable de la sonda no tiene nudos.

- Poner el interruptor situado en la parte posterior del aparato en la posición “°C” o “°F”.
- Deslizar el selector de modo hasta la posición cocción materializada por el dibujo del termómetro.
- La pantalla de cristales líquidos indicará dos temperaturas. La temperatura real, aquella medida por la sonda de cocción, se indica a la izquierda, mientras que la temperatura deseada se indica a la derecha. La sonda visualizará 100°C (212°F) por defecto.
- Regular la temperatura de la cocción deseada eligiendo la opción ajuste rápido de la temperatura o ajuste manual de la temperatura.

A - AJUSTE RÁPIDO DE LA TEMPERATURA

La sonda de cocción está programada con temperaturas reguladas previamente según diferentes grados cocción: aves (85°C), ternera bien cocida (77°C), ternera de leche /cerdo (77°C), ternera en su punto (71°C), jamón (71°C) y ternera poco hecha/pescado (63°C). Efectúe las siguientes etapas:

- Pulsar el botón “MEM”
- Pulsar ▲ o ▼ para seleccionar el tipo de alimentos.
- Pulsar el botón “MEM” para confirmar y registrar los ajustes

OBSERVACIONES: puede ajustar manualmente las temperaturas reguladas previamente pulsando ▲ o ▼. Pulsar el botón y mantenerlo pulsado para un ajuste rápido.

TABLA DE LAS TEMPERATURAS

Término que se visualiza para el ajuste	Tipo de alimento	Temperatura interna recomendada
Fish - Beef rare	Pescado – Ternera poco hecha	63°C - 145°F
Hamm	Jamón crudo, platos a base de huevos	71°C/160°F
Beef medium	Ternera en su punto, cerdo en su punto, carne picada	71°C/160°F
Veal - Pork	Ternera de leche y cerdo bien cocido	77°C/170°F
Beef well	Ternera bien cocida	77°C/170°F
Poultry	Ave entera	85°C/185°F

B - AJUSTE MANUAL DE LA TEMPERATURA

- En modo manual, pulsar ▲ o ▼ para regular la temperatura de cocción.
- Consultar la tabla de las temperaturas reguladas previamente para obtener las temperaturas internas recomendadas.

3 - UTILIZACIÓN

- Introducir el extremo de la sonda a 2 cm/2po como mínimo de profundidad de la parte más gruesa del trozo de carne, pero sin tocar los huesos ni el cartílago.
- Poner la fuente en el horno. Antes de cerrar la puerta del horno, cerciorarse de que el cable de acero tiene suficientemente espacio para que la sonda permanezca bien en su sitio cuando se cerrará la puerta. La base debe colocarse sobre una superficie estable, fuera del horno y estar bien conectada a la sonda.
- No colocar sobre una superficie caliente para no dañarla.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura prevista, se oír una señal sonora. Para desactivar la alarma, poner el selector de modo en la posición parada “O”, o desconectar la sonda de la base del aparato. La señal cesará después de 30 segundos.
- Antes de retirar la fuente del horno, desconectar el cable de acero de la base del aparato. No tocar la sonda caliente ni el cable con las manos desnudas, justo después de la cocción. Llevar siempre guantes que resistan al calor.

4 - MINUTERO

El min puede utilizarse solo o con la sonda.

- Poner el selector de modo situado en la parte posterior de la sonda en la posición minuterio que se materializa con un dibujo de reloj.
- Pulsar el botón “HR” para regular las horas y el botón “MIN” para regular los minutos.
- Pulsar el botón “S/S” (marcha/parada) para lanzar el minuterio. Los dos-puntos entre las horas y los minutos parpadean.
- Cuando el contador de tiempo visualiza “0/00”, se oye una señal sonora. Pulsar el botón “S/S” (marcha /parada) para desactivar la alarma. Después, el aparato visualizará automáticamente el tiempo previamente regulado.
- Para volver a poner el minuterio a cero, pulsar simultáneamente los botones “HR” Y “MIN”.
- Para detener temporalmente el minuterio, pulsar el botón “S/S”. Pulsar de nuevo el mismo botón para ponerlo en marcha.
- Si utiliza el minuterio con la sonda, quizá deba poner el selector de modo en la posición cocción durante la visualización de los minutos para comprobar las temperaturas de cocción. El minuterio continuará la cuenta al revés.

5 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- El aparato no es resistente al agua. La ficha de la sonda o la toma no deben entrar en contacto con ningún líquido ya que de ello podría producirse una mala conexión y resultados falseados.
- La sonda y el cable no se meten en el lavavajillas. Deben lavarse con un paño húmedo. Bien aclarar y secar antes de guardar la sonda.
- No poner la base en el agua ni exponerla a productos de limpieza corrosivos. Limpiar con un paño húmedo.

6 - OBSERVACIONES IMPORTANTES/ADVERTENCIA

- No utilizar en el horno microondas.
- Guardar fuera del alcance de los niños
- No tocar la sonda caliente o el cable con las manos desnudas, durante o justo después de la cocción. Llevar siempre guantes resistentes al calor.
- No exponer la sonda directamente a la llama. Esto podría causar el deterioro del cable.
- Cuando no nos servimos del termómetro, poner el selector de modo en la posición parada O para ahorrar la pila.
- Utilizar una pila alcalina de buena calidad y cambiarla a menudo. La precisión del aparato será menor si la pila no está bien cargada. Desechar siempre las pilas usadas en los contenedores apropiados.
- La sonda de acero inoxidable no debe exponerse a una temperatura superior a 250°C (482°F).
- La sonda y el cable no deben entrar en contacto directo con los elementos térmicos, ya que eso podría falsear las lecturas de las temperaturas o dañar la sonda.

I - Sonda di cottura con timer - Manuale di utilizzo

Nota: questa sonda è stata concepita per valutare a distanza il grado di cottura. Non estrarre la sonda durante la cottura. La temperatura degli alimenti sarà visualizzata sul display del termometro, all'esterno del forno.

Caratteristiche:

- Allarme programmabile e temperature preregolate per gli alimenti specifici
- Timer di 23 ore e 59 minuti
- Sonda in acciaio inox e filo in acciaio
- Gamma di temperatura della sonda*: da 0°C a 250°C (da 32°F a 482°F)
- Tolleranza di visualizzazione della temperatura degli alimenti: +/-1,0°C (+/-1,8°F)
- Visualizzazione della temperatura in °C o °F
- Supporto retrattile e magnetico
- Funziona con una pila AAA (fornita)

*La sonda non è utilizzabile come termometro da forno.

1 - INSERIMENTO DELLA PILA

- Aprire il coperchio dello scomparto della pila situato sul retro dell'apparecchio facendolo scivolare.
- Inserire una (1) pila AAA rispettando la polarità.
- Ricollocare il coperchio dello scomparto della pila.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

2 - Utilizzo della sonda di cottura

- Pulire la sonda in acciaio inox con acqua calda saponosa e sciacquare. Non immergere la sonda e il filo in acqua. Il raccordo della sonda e del filo non è resistente all'acqua.
- Connettere la sonda alla presa situata sul lato destro dell'unità principale.
- Verificare che nessun nodo sia presente lungo il filo.
- Collocare l'interruttore situato sul retro dell'apparecchio in posizione "°C" o "°F".
- Collocare il selettore di modo sulla posizione "cottura", simbolizzata dall'icona del termometro.
- Il display a cristalli liquidi indicherà due temperature. La temperatura reale, ovvero quella misurata dalla sonda di cottura, sarà visualizzata a sinistra, mentre la temperatura desiderata sarà visualizzata a destra. La sonda mostrerà per difetto 100°C (212°F).
- Regolare la temperatura di cottura desiderata scegliendo tra le opzioni "regolazione rapida della temperatura" e "regolazione manuale della temperatura".

A - REGOLAZIONE RAPIDA DELLA TEMPERATURA

La sonda di cottura è programmata con delle temperature preregolate secondo diversi gradi di cottura: pollame (85°C), manzo ben cotto (77°C), vitello/maiale (77°C), manzo cotto a puntino (71°C), prosciutto (71°C), manzo al sangue/pesce (63°C). Procedere come segue:

- Premere il pulsante "MEM",
- Premere ▲ o ▼ per selezionare il tipo di alimento,
- Premere il pulsante "MEM" per confermare e registrare le regolazioni.

NOTA: puoi regolare manualmente le temperature preregolate premendo ▲ o ▼. Premere il pulsante e tenerlo premuto per una regolazione rapida.

TABELLA DELLE TEMPERATURE

Termine visualizzato per la regolazione	Tipo di alimento	Temperatura interna consigliata
Fish – Beef rare	Pesce – Manzo al sangue	63°C – 145°F
Ham	Prosciutto crudo, ricette a base di uova	71°C / 160°F
Beef medium	Manzo a puntino, maiale a puntino, carne macinata	71°C / 160°F
Veal – Pork	Vitello e maiale ben cotti	77°C / 170°F
Beef well	Manzo ben cotto	77°C / 170°F
Poultry	Pollame intero	85°C / 185°F

B - REGOLAZIONE MANUALE DELLA TEMPERATURA

- In modalità manuale, premere ▲ o ▼ per regolare la temperatura di cottura.
- Consultare la tabella delle temperature preregolate per ottenere le temperature interne consigliate.

3 - UTILIZZO

- Inserire l'estremità della sonda ad una profondità di almeno 2 cm nella parte più spessa del pezzo di carne, ma senza toccare né gli ossi né le cartilagini.
- Collocare il piatto nel forno. Prima di chiudere la porta del forno, verificare che il filo d'acciaio abbia uno spazio sufficiente per permettere alla sonda di rimanere al suo posto quando si chiude la porta. La base deve essere posta su una superficie stabile, all'esterno del forno e ben collegata alla sonda.
- Non collocare la base su una superficie calda per non danneggiarla.
- Quando la temperatura prevista sarà stata raggiunta, si avvertirà un segnale sonoro. Per disattivare l'allarme, collocare il selettore di modo in posizione di arresto "O" o scollegare la sonda dalla base dell'apparecchio. Il segnale cesserà dopo 30 secondi.
- Prima di ritirare il piatto dal forno, scollegare il filo di acciaio dalla base dell'apparecchio. Non toccare la sonda calda o il filo a mani nude, durante o subito dopo la cottura. Indossare sempre dei guanti resistenti al calore.

4 - TIMER

Il timer può essere utilizzato da solo o con la sonda.

- Collocare il selettore di modo, situato sul retro della sonda, sulla posizione "timer", simbolizzata dall'icona di un orologio.
- Premere il pulsante "HR" per regolare le ore e il pulsante "MIN" per regolare i minuti.
- Premere il pulsante "S/S" (On/Off) per avviare il timer. I due punti tra le ore e i minuti iniziano a lampeggiare.
- Quando il timer visualizzerà "0/00", si avvertirà un segnale sonoro. Premere il pulsante "S/S" (On/Off) per disattivare l'allarme. In seguito, l'apparecchio visualizzerà automaticamente la durata regolata in precedenza.
- Per azzerare il timer, premere simultaneamente i pulsanti "HR" e "MIN".
- Per arrestare temporaneamente il timer, premere il pulsante "S/S". Premere di nuovo lo stesso pulsante per riprendere il conto alla rovescia.
- Nel caso in cui si utilizzi il timer con la sonda, sarà forse necessario ricollocare il selettore di modo sulla posizione "cottura" durante la visualizzazione dei minuti, al fine di verificare le temperature di cottura. Il timer continuerà il suo conto alla rovescia.

5 - PULIZIA E MANUTENZIONE

- L'apparecchio non è resistente all'acqua. La spina della sonda e la presa non devono entrare in contatto con nessun liquido perché ciò potrebbe causare un problema di connessione e, di conseguenza, dei risultati falsati.
- La sonda e il filo non sono compatibili per lavastoviglie. Devono essere puliti con un panno umido. Sciacquare bene e asciugare prima di riporre la sonda.
- Non immergere la base in acqua né esporla a dei prodotti pulenti corrosivi. Pulire per mezzo di un panno umido.

6 - ANNOTAZIONI IMPORTANTI / AVVERTENZE

- Non utilizzare con i forni a microonde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare la sonda calda o il filo a mani nude, durante o subito dopo la cottura. Indossare sempre dei guanti resistenti al calore.

- Non esporre la sonda direttamente alla fiamma. Ciò potrebbe causare il deterioramento del filo.
- Quando non si utilizza il termometro, collocare il selettore sulla posizione di arresto "O" per economizzare la pila.
- Utilizzare una pila alcalina nuova di buona qualità e sostituirla spesso. Una pila debole renderà l'apparecchio meno preciso. Gettare sempre le pile usate negli appositi container.
- La sonda in acciaio inox non deve essere esposta a una temperatura superiore ai 250°C (482°F).
- La sonda e il filo non devono entrare in contatto diretto con gli elementi riscaldanti, perché ciò potrebbe falsare la lettura delle temperature o danneggiare la sonda.

Distribué par ©Mastrad SA 2011
16 rue François Truffaut – 75012 PARIS – Tel: +33 1 49 26 96 00
mastrad@mastrad.fr
Réf F77839

