



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 contact 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 appaarel away, but dispose it in an environmentally acceptable manner. This appaarel 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.

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 SANS FIL - MODE D'EMPLOI

1. COMPOSANTS

Récepteur



Base



2. COMPARTIMENTS DES PILES – Chaque appareil fonctionne avec 2 piles AAA.

Ouvrir le couvercle du compartiment à pile situé à l'arrière du récepteur et au dessous de la base.

Insérer 2 piles AAA en respectant la polarité.

Replacer le couvercle du compartiment à pile.

3. BASE ET RECEPTEUR

1. Brancher la fiche de la sonde en acier inoxydable sur la base (S – plug-in)

2. Allumer le récepteur en mettant sur **ON** l'interrupteur sur le côté de l'appareil.

3. Allumer la base en mettant sur **ON** l'interrupteur sur le côté de l'appareil. Cette opération doit être effectuée **dans les 60 secondes** qui suivent l'allumage du récepteur pour que la communication s'établisse entre les 2 éléments. Si la sonde n'affiche aucune température dans les 5 à 10 secondes, éteindre l'émetteur puis rallumer.

4. La communication est établie lorsque le récepteur indique la température de la sonde et clignote “_ _ _”

4. MODE

Appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner le mode sonde (MEAT apparait dans le coin inférieur gauche du récepteur) ou minuteur (TIMER apparait dans le coin supérieur gauche du récepteur).

Attention en mode sonde l'unité de mesure est le fahrenheit. Appuyer sur **START/STOP** pour la changer en Celsius.

5. MODE SONDE

TEMPERATURES DE CUISSONS PREPROGRAMMEES

LES TEMPERATURES DE CUISSON DES VIANDES SONT BASEES SUR LA CHARTE DE CUISSON US

1. Appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner le mode sonde, l'écran supérieur affiche en petit le mot **MEAT** ainsi que le type de viande, par exemple **HAM** (jambon).

2. Appuyer sur la touche **MEAT** pour sélectionner le type de viande **HAM** (jambon), **BEEF** (bœuf), **G. BEEF** (viande hachée), **VEAL** (veau), **PORK** (porc), **CHICK** (poulet), **TURKY** (dinde).

3. Appuyer sur la touche **TASTE** pour sélectionner le niveau de cuisson de la viande choisie. **W.DONE** (bien cuit) **MEDIUM**, **M.RARE** (à point) or **RARE** (saignant) indiqué par les signes “▶ ◀”.

Remarque : Un signal retentit lorsque que la température programmée est atteinte, le signe “!” et la température clignotent. Attention en mode sonde l'unité de mesure est le fahrenheit. Appuyer sur **START/STOP** pour la changer en Celsius.

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 ».

REGLAGE MANUEL DES TEMPERATURES DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner le mode sonde. La partie supérieure de l'écran affiche en petit le mot **MEAT** ainsi que le type de viande, par exemple **HAM** (jambon).

2. Appuyer sur la touche **HR** or **MIN** pour régler la température. Maintenir la touche enfoncée pour changer rapidement la température.

Les signes “▶ ◀” et le niveau de cuisson n'apparaissent pas à l'écran lors d'une programmation manuelle. Appuyer sur la touche **MEAT** ou **TASTE** pour revenir aux températures préprogrammées.

3. Un signal retentit lorsque que la température programmée est atteinte, le signe “!” et la température clignotent.

Attention en mode sonde l'unité de mesure est le fahrenheit. Appuyer sur **START/STOP** pour la changer en Celsius.

6. MINUTERIE

Compte à rebours

1. Appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner le mode minuterie. La partie supérieure de l'écran affiche **TIMER** et 0:00.

2. Appuyer sur la touche **HR** ou **MIN** pour régler le minuteur. Appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer le décompte. Le signe “▼” clignote toutes les secondes.

3. Pour stopper le décompte, appuyer sur la touche **START/STOP**. Le signe “▼” se figera à l'écran.

4. Appuyer simultanément sur les touches **HR** et **MIN** pour remettre le minuteur sur 0:00.

Remarque : le réglage minimum est de 1 minute. Lorsque que le décompte atteint 1 heure (1 :00) l'écran affiche 59'59" (59 minutes 59 secondes). Le décompte s'effectue en secondes. Lorsque le décompte arrive à 0:00, le minuteur reprend un décompte positif et sonne pendant 20 secondes. Le temps et les signes “▲▼” clignotent. Appuyer sur la touche **START/STOP** pour arrêter l'alarme.

Minuteur/ Chronomètre

1. Appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner le mode minuteur. La partie supérieure de l'écran affiche **TIMER** et 0 :00.

2. Appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer le chronomètre. Le signe “▲” clignotera toutes les secondes.

3. Pour stopper le chronomètre, appuyer sur la touche **START/STOP**. Le signe “▲” se fige à l'écran ; appuyer sur **START/STOP** pour reprendre le chronomètre.

4. Appuyer simultanément sur les touches **HR** et **MIN** pour remettre le minuteur sur 0:00.

7. INDICATIONS UTILES

Si l'écran du récepteur affiche **LLL** ou **HHH** au lieu de la température, attendre que la sonde atteigne la température ambiante. Si l'affichage **LLL** ou **HHH** persiste, la sonde a été endommagée soit par l'humidité ou la chaleur. L'écran affiche **LLL** lorsque la température est inférieure à -10°C et **HHH** lorsque la température est supérieure à 210°C.

Retourner la sonde défectueuse dans le magasin où vous l'avez acheté accompagné de la preuve d'achat.

Garantie 1 an – pour un usage privé / non-professionnel. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation de la sonde – Lire attentivement la notice.

Si la température affichée vous semble trop élevée ou augmente trop rapidement, vérifier que la sonde n'a pas traversé la viande. Replacer la pointe de la sonde au milieu de la partie la plus épaisse de la viande. Eviter de toucher un os ou une partie trop grasse.

Tolérance de l'affichage de la température des aliments : +/-1,0°C (+/-1,8°F)

Affichage de la température en °C ou °F

8. PRECAUTIONS D'EMPLOI

- 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.

- Tenir hors de la portée des enfants.

- Nettoyer puis sécher la sonde après chaque usage.

- Ne pas mettre la sonde et le fil de la base dans l'eau ou dans un quelconque liquide. Ils ne sont pas étanches.

- Ne pas exposer directement le récepteur ou la base à la flamme ou à une source de chaleur.

- Ne pas utiliser la sonde au micro-ondes.

- La sonde de cuisson sans fil enregistre des températures comprises entre -10°/+210°C.

- Ne pas utiliser la sonde au-delà de 210°C, cela endommagera le fil.

- Ne pas mettre la base dans le four.

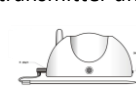
GB - INSTRUCTION MANUAL

1. COMPONENTS

receiver unit



transmitter unit



2. BATTERY COMPARTMENT – Each component holds 2 X AAA batteries.

Open the receiver's battery compartment and insert 2 X AAA batteries. Open the transmitter's battery compartment and insert 2 X AAA batteries. The Remote BBQ Thermometer needs the receiver to register the radio frequency signal for the transmitter.

3. TRANSMITTER AND RECEIVER

1. Plug the stainless steel probe sensor into the plug in socket of the transmitter.

2. Turn the receiver on by sliding switch on the side of the receiver from **OFF** to **ON**.

3. Turn transmitter on by sliding switch on the side of the transmitter from **OFF** to **ON**. This needs to be done **within 60 seconds** of turning the receiver on in order for the receiver to register the signal from the transmitter. If it doesn't show the probe temperature within 5-10 seconds slide switch **OFF** wait a few seconds and switch back **ON**.

4. Registration is complete when the receiver shows the probe temperature where “- - -” was flashing.

4. SETTINGS

Press **MODE** to select thermometer or timer mode.

5. THERMOMETER MODE

A. MEASURE MEAT TEMPERATURE TO USDA DONENESS TEMPERATURE RANGE

1. Press **MODE** to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as HAM.
2. Press **MEAT** to select meat type BEEF, G. BEEF (ground beef), VEAL, PORK, CHICK (chicken), TURKEY (turkey) or PGM (program).
3. Press **TASTE** to select the level of doneness for the meat type selected. W.DONE (well done), MEDIUM, M.RARE (medium rare) or RARE indicated by "▶ ◀".
Note: The temperature displayed to the right of the selected doneness will show the preset temperature SET TEMP according to USDA doneness levels. Example: Beef will be Well Done at 170°F.
4. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the receiver will beep, an "!" icon and the probe temperature will flash.
5. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.

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. MEASURE MEAT TEMPERATURE SET TP TO YOUR SPECIFIC TASTE

1. Press **MODE** to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as HAM.
2. Press **HR** or **MIN** to raise or lower the set temperature. Holding the button will raise or lower the temperature setting rapidly. The "▶ ◀" as well as the taste level will disappear from the display when setting for your own individual taste. Pressing MEAT or TASTE will return you to the preset USDA ranges.
3. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level, the receiver will beep, the "!" icon and the probe temperature will flash.
4. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.

6. TIMER

Count down

1. Press **MODE** to select timer mode. The upper display will show a small **TIMER** and 0:00.
2. Press **HR** and **MIN** button to set the timer. Press **START/STOP** button to start countdown. "▼" will flash for every second.
3. To stop the countdown process, press **START/STOP** button. The "▼" becomes static.
4. Press **HR & MIN** buttons together to clear the setting back to 0:00.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. When the timer counts below 1 hour 1:00 the display will change to 59'59" display advising 59 minutes 59 seconds. The seconds will then be shown counting down. When the countdown reaches 0'00" the timer starts counting up and it will beep for 20 seconds. The timer and "▲▼" will flash. Press the START/STOP button to stop beeping. When the count up reaches 23:59:59 (59 seconds are note displayed) the display will turn to 0:00, the unit beeps and "▲▼" will flash for 20 seconds.

Count up

1. Press **MODE** to select timer code. The upper display will show a small **TIMER** 0:00.
2. Press **START/STOP** button to start count up. The "▲" will flash for every second.
3. To stop the count up process, press **START/STOP** button. The "▲" becomes static.
4. Press **HR & MIN** buttons together to clear the setting back to 0:00.

7. HELPFUL HINTS

If the receiver and/or the transmitter display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage. The Remote BBQ Thermometer registers temperatures as low as 14F (-10°F) and as high 410°F (210°C). LLL will be displayed below 14°F and HHH will be displayed above 410°F.

Return faulty probe to the shop where purchased along with some proof of purchase.

1 year warranty – for private/ non-professional use. The warranty is void in the probe is misused – Please read instructions carefully

If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly check to make sure the probe tip is not completely piercing the food. Reposition the probe tip in the centre of the thickest part of food.

Avoid touching bone or heavy fat areas.

8. CAUTION

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking.

Do not touch with bare hands.

Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.

Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.

Do not expose the plug of stainless steel probe or the plug in hole of the transmitter to water or any other liquid.

Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or surface.

Do not use stainless steel probe in microwave oven.

DO NOT use the stainless steel probe sensor above 410°F.

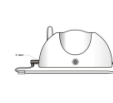
D - DRAHTLOSES GARTHERMOMETER BEDIENUNGSANLEITUNG

1. BESTANDTEILE

Empfänger



Sender



2. BATTERIEFACH – benötigt 2 Batterien Typ AAA

Das Batteriefach öffnen und 2 Batterien Typ AAA einlegen. Der Fühler muss das Kommunikationssignal zwischen Sender und Empfänger herstellen.

3. SENDER UND EMPFÄNGER AUSGESCHALTET

1. Den Stecker des Fühlers aus Edelstahl an der Basisstation des Senders einstecken.
2. Den Empfänger anschalten, hierzu den Schalter seitlich am Gerät auf **ON** stellen.
3. Den Sender anschalten, hierzu den Schalter seitlich am Gerät auf **ON** stellen. Dies muss **innerhalb von 60 Sekunden** nach Anschalten des Empfängers erfolgen, damit die Verbindung zwischen den beiden Elementen hergestellt wird. Wenn der Temperaturfühler nach 5 bis 10 Sekunden keine Temperatur anzeigt, den Fühler ausschalten und erneut anschalten.
4. Die Verbindung ist hergestellt, wenn der Empfänger die Temperatur des Fühlers anzeigt und " - - " blinkt.

4. MODE

Mode drücken zur Wahl zwischen Temperaturfühler- und Timer-Modus. Die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, um eine Verbindung mit dem Empfänger herzustellen.

5. DIE GARTEMPERATUREN FÜR FLEISCH BASIEREN AUF DEN AMERIKANISCHEN STANDARDS FÜR GARZEITEN

1. **MODE** drücken, um den Temperaturfühler-Modus auszuwählen. Das obere Display zeigt klein das Wort **MEAT** an sowie die Fleischart, z. B. **HAM** (Schinken).
2. **MEAT** drücken, um die Fleischart HAM (Schinken, BEEF (Rind), G. BEEF (Hackfleisch), VEAL (Kalb), PORK (Schwein), CHICK (Huhn) oder TURKY (Truthahn) auszuwählen.
3. **TASTE** drücken, um die Garstufe des ausgewählten Fleischstückes auszuwählen. W.DONE (gut durchgegart) MEDIUM, M.RARE (halb durchgegart) oder RARE (blutig) werden durch das Zeichen "☐☐" angegeben.
Hinweis: Ein Signal ertönt, wenn die programmierte Temperatur erreicht wurde, das Zeichen "!" und die Temperatur blinken.
4. Im Temperaturfühler-Modus diese Taste drücken, um den Anzeigemodus für die Temperatur in °C oder °F auszuwählen.

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

MANUELLE REGULIERUNG DER GARTEMPERATUREN

1. **MODE** drücken, um in den Temperaturfühler-Modus zu gelangen. Im oberen Teil des Displays wird klein das Wort **MEAT** sowie die Fleischart, z. B. **HAM** (Schinken) angezeigt.
2. **HR** oder **MIN** drücken zur Regulierung der Temperatur. Für einen schnellen Wechsel der Temperatur die Taste gedrückt halten. Bei einer manuellen Programmierung verschwinden das Zeichen "☐☐" und die Garstufe vom Bildschirm. MEAT oder TASTE drücken, um zu den voreingestellten Temperaturen zurückzukehren.
3. Ein Signal ertönt, wenn die programmierte Temperatur erreicht wurde, das Zeichen "!" und die Temperatur blinken.
4. Im Temperaturfühler-Modus diese Taste drücken, um den Anzeigemodus für die Temperatur in °C oder °F auszuwählen.

6. TIMER

Countdown

1. **MODE** drücken, um in den Timer-Modus zu gelangen. Im oberen Teil des Displays wird klein das Wort **TIMER** und 0:00 angezeigt.
2. **HR** oder **MIN** drücken zur Einstellung des Timers. "**START/STOP**" drücken, um den Countdown zu starten. Das Zeichen "☐" blinkt einmal pro Sekunde.
3. Um den Countdown anzuhalten, **START/STOP** drücken. Das Zeichen "☐" erstarrt auf dem Bildschirm.
4. Um den Timer auf 0:00 zurückzustellen, gleichzeitig **HR** und **MIN** drücken.
Hinweis: Die Mindesteinstellung beträgt 1 Minute. Sobald der Countdown 1 Stunde erreicht (1:00), wird auf dem Display 59'59" angezeigt, d. h. 59 Minuten und 59 Sekunden. Der Countdown erfolgt in Sekunden. Sobald der Countdown 0:00 erreicht hat, zählt der Timer wieder aufwärts, es ertönt 20 Sekunden lang ein Signal. Der Timer und das Zeichen "☐☐" blinken. "START/STOP" drücken, um den Alarm zu stoppen.

Zeitmesser

1. **MODE** drücken, um in den Timer-Modus zu gelangen. Im oberen Teil des Displays wird klein das Wort **TIMER** und 0:00 angezeigt.
2. **START/STOP** drücken, um den Timer/Zeitmesser zu starten. Das Zeichen "⏱" blinkt einmal pro Sekunde.
3. **START/STOP** drücken, um den Timer/Zeitmesser anzuhalten. Das Zeichen "⏱" erstartet auf dem Bildschirm.
4. Um den Timer auf 0:00 zurückzustellen, gleichzeitig **HR** und **MIN** drücken.

7. HINWEISE

Wenn das Display des Senders oder des Empfängers an Stelle der Temperatur LLL oder HHH anzeigt, warten, bis der Fühler Raumtemperatur angenommen hat. Wird weiterhin LLL oder HHH angezeigt, wurde der Fühler entweder durch Feuchtigkeit oder durch zu große Hitze beschädigt. Das Display zeigt LLL an, wenn die Temperatur niedriger als -10°C ist und HHH, wenn die Temperatur 210°C übersteigt.

Den defekten Temperaturfühler zusammen mit dem Einkaufsbeleg in dem Geschäft, in dem er gekauft wurde, zurückgeben.

1 Jahr Garantie - bei privatem / nicht geschäftlichem Gebrauch. Die Garantie erlischt im Falle von nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Temperaturfühlers.

Wenn die angezeigte Temperatur zu hoch erscheint oder zu schnell ansteigt, überprüfen, ob der Temperaturfühler eventuell das Fleisch ganz durchstoßen hat. Die Spitze des Fühlers wieder in die Mitte des dicksten Teils des Fleischstückes stecken. Berührung mit einem Knochen oder einem zu fetten Teil des Fleisches vermeiden.

8. WARNHINWEISE

- Den heißen Temperaturfühler oder das Kabel während des Garvorgangs oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
- Außer Reichweite von Kindern halten.
- Den Temperaturfühler aus Edelstahl nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen und trocknen.
- Den Empfänger und den Sender nicht im Regen verwenden, sie sind nicht wasserbeständig.
- Den Temperaturfühler und das Kabel des Senders nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Dies beschädigt die Verbindung und verfälscht die Anzeige.
- Den Empfänger und den Sender nicht direkt offenem Feuer oder anderen Wärmequellen aussetzen.
- Den Temperaturfühler nicht im Mikrowellenherd verwenden.
- Der drahtlose Temperaturfühler erfasst Temperaturen zwischen -10°C und +210°C.
- Den Temperaturfühler nicht bei Temperaturen über 210°C verwenden, dies beschädigt das Kabel.

NL - DRAADLOZE TEMPERATUURSONDE - GEBRUIKSAANWIJZING

1. ONDERDELEN

Ontvanger



Zender



2. BATTERIJENVAK

Open het batterijenvak en plaats 2 AAA-batterijen. De sonde moet nu verbinding maken tussen de zender en ontvanger.

3. ZENDER EN ONTVANGER UITGESCHAKELD

1. Sluit de stekker van de sonde van roestvrij staal aan op de sokkel van de zender.
2. Zet de ontvanger aan door de schakelaar aan de zijkant van het toestel op **ON** te zetten.
3. Zet de zender aan door de schakelaar aan de zijkant van het toestel op **ON** te zetten. Dit moet gebeuren **binnen de 60 seconden** nadat de ontvanger werd ingeschakeld, zodat beide elementen verbinding kunnen maken. Als de sonde geen temperatuur weergeeft binnen de 5 à 10 seconden, schakelt u de zender even uit en weer in.
4. Er werd verbinding gemaakt wanneer de ontvanger de temperatuur van de sonde weergeeft en wanneer "----" knippert.

4. MODES

Druk op de toets **MODE** om de sondeweergave of de timerweergave te selecteren. Houd de toets 2 seconden ingedrukt om verbinding te maken met de ontvanger.

5. DE KOOKTEMPERATUREN VAN HET VLEES ZIJN GEBASEERD OP HET US-GARINGSHANDVEST

1. Druk op de toets **MODE** om de sondeweergave te selecteren. Bovenaan het scherm verschijnt in kleine letters het woord **MEAT** en het soort van vlees, bijvoorbeeld **HAM** (ham).
2. Druk op de toets **MEAT** om het soort vlees te selecteren: **HAM** (ham), **BEEF** (rundvlees), **G. BEEF** (gehakt), **VEAL** (kalfsvlees), **PORK** (varkensvlees), **CHICK** (kip), **TURKY** (kalkoen).
3. Druk op de toets **TASTE** om de mate van garing van het gekozen vlees te selecteren. **W.DONE** (bien cuit) **MEDIUM**, **M.RARE** (à point) of **RARE** (saignant). Gebruik de toetsen "▶◀".

Opmerking: Er weerklinkt een signaal wanneer de geprogrammeerde temperatuur is bereikt. Het symbool "!" en de temperatuur knipperen.

3. Druk in de sondeweergave op dezelfde toets om de temperatuurweergave te selecteren: °C of °F.

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

HANDMATIGE INSTELLING VAN DE KOOKTEMPERATUREN

1. Druk op de toets **MODE** om de sondeweergave te selecteren. Bovenaan het scherm verschijnt in kleine letters het woord **MEAT** en het soort van vlees, bijvoorbeeld **HAM** (ham).
2. Druk op de toets **HR** of **MIN** om de temperatuur in te stellen. Houd de toets ingedrukt om de temperatuur sneller te laten veranderen. Het symbool "▶◀" en de mate van garing verdwijnen van het scherm bij een handmatige programmering. Druk op de toets **MEAT** of **TASTE** om terug te gaan naar de vooraf ingestelde temperaturen.
3. Er weerklinkt een signaal wanneer de geprogrammeerde temperatuur is bereikt. Het symbool "!" en de temperatuur knipperen.
3. Druk in de sondeweergave op dezelfde toets om de temperatuurweergave te selecteren: °C of °F.

6. TIMER

Aftellen

1. Druk op de toets **MODE** om de timerweergave te selecteren. Bovenaan het scherm verschijnt in kleine letters het woord **TIMER** en 0:00.
2. Druk op de toets **HR** of **MIN** om de timer in te stellen. Druk op toets **START/STOP** om te beginnen met aftellen. Het symbool "▼" knippert iedere seconde.
3. Om te stoppen met aftellen drukt u op de toets **START/STOP**. Het symbool "▼" blijft op het scherm staan.
4. Druk gelijktijdig op de toetsen **HR** en **MIN** om de timer op 0:00 te zetten. De minimuminstelling is 1 minuut. Wanneer het aftellen op 1 uur staat (1:00), verschijnt 59'59" op het scherm: dit betekent 59 minuten 59 seconden. Het aftellen gebeurt in seconden. Wanneer het aftellen op 0:00 staat, geeft de timer een positief cijfer weer en weerklinkt er een alarm gedurende 20 seconden. De timer en het symbool "▲▼" knipperen.

Chronometer

1. Druk op de toets **MODE** om de timerweergave te selecteren. Bovenaan het scherm verschijnt in kleine letters het woord **TIMER** en 0:00.
2. Druk op de toets **START/STOP** om de timer/chronometer te starten. Het symbool "▲" knippert iedere seconde.
3. Om de timer/chronometer te stoppen drukt u op de toets **START/STOP**. Het symbool "▲" blijft op het scherm staan.
4. Druk gelijktijdig op de toetsen **HR** en **MIN** om de timer op 0:00 te zetten.

7. NUTTIGE TIPS

Als er in plaats van de temperatuur LLL of HHH op het scherm van de zender of ontvanger verschijnt, wacht u even tot wanneer de sonde op omgevingstemperatuur is. Als LLL of HHH niet verdwijnt, dan werd de sonde wellicht beschadigd door te veel vocht of hitte. Het scherm geeft LLL weer wanneer de temperatuur lager is dan -10 °C en HHH wanneer de temperatuur hoger is dan 210 °C.

Breng een defecte sonde terug naar de winkel waar u ze gekocht hebt, samen met uw aankoopbewijs.

1 jaar garantie - uitsluitend voor privé- en niet-professioneel gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik van de sonde – Lees aandachtig de handleiding.

Als u denkt dat de weergegeven temperatuur te hoog is of te snel stijgt, controleert u of de sonde niet helemaal door het vlees heen zit. Plaats de punt van de sonde in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Zorg dat de steak geen bot of te vet gedeelte raakt.

8. VOORZORGSMAATREGELEN

Raak de hete sonde of het snoer niet aan met uw blote hand tijdens of net na het koken. Draag steeds hittebestendige keukenwanten.

Houd buiten het bereik van kinderen.

Maak de roestvrij stalen sondena ieder gebruik grondig schoon en droog af.

Dompel de sonde en het snoer niet onder in water of enige andere vloeistof. Dit beschadigt de goede verbinding en leidt tot verkeerde resultaten.

Stel de zender en ontvanger niet rechtstreeks bloot aan een vlam of hittebron.

Gebruik de sonde niet in de microgolf.

De draadloze sonde geeft temperaturen weer van -10 °C tot +210 °C.

Gebruik de sonde niet bij temperaturen boven 210 °C: die beschadigen het snoer.

E - SONDA DE COCCIÓN INALÁMBRICA - MODO DE EMPLEO

1. COMPONENTES

receptor



emisor



2. COMPARTIMENTOS DE LAS PILAS - funciona con 2 pilas AAA

Abrir el compartimento de las pilas e insertar 2 pilas AAA. La sonda debe establecer la señal de comunicación entre el emisor y el receptor.

3. EMISOR Y RECEPTOR APAGADOS

1. Conectar la ficha de la sonda de acero inoxidable en el zócalo del emisor.
2. Encender el receptor poniendo en posición **ON** el interruptor en el lateral del aparato.
3. Encender el emisor poniendo en posición **ON** el interruptor en el lateral del aparato. Esta operación debe efectuarse **en los 60 segundos** que siguen el encendido del receptor para que la comunicación se establezca entre los 2 elementos. Si la sonda no visualiza ninguna temperatura en los 5 a 10 segundos, apagar el emisor, y luego volver a encenderlo.
4. La comunicación se establece cuando el receptor indica la temperatura de la sonda y parpadea " -- " " -- "

4. MODO

Pulsar la tecla **MODO** para seleccionar el modo sonda o minutero. Pulsar y mantener pulsada la tecla 2 segundos para conectarse al receptor.

5. LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE LAS CARNES SE BASAN EN LA CARTA DE COCCIÓN US

1. Pulsar la tecla **MODO** para seleccionar el modo sonda . La pantalla de arriba/superior visualiza en pequeño la palabra **MEAT** así como el tipo de carne, por ejemplo **HAMM** (jamón).

2. Pulsar la tecla **MEAT** para seleccionar el tipo de carne HAMM (jamón), BEEF (ternera), G. BEEF (carne picada), VEAL (ternera de leche), PORK (cerdo), CHICK (pollo), TURKY (pavo).

3. Pulsar la tecla **TASTE** para seleccionar el nivel de cocción de la carne elegida. W.DONE (bien cocido) MEDIUM, M.RARE (a su punto) o RARE (poco cocido) indicado por la señal "►◄".

Observación: Una señal suena cuando se alcanza la temperatura programada, el signo "!" y la temperatura parpadean.

4. En modo sonda, pulsar esta tecla para seleccionar el modo de visualización de las temperaturas en °C o °F.

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

AJUSTE MANUAL DE LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN

1. Pulsar la tecla **MODO** para seleccionar el modo sonda. La parte superior de la pantalla visualiza en pequeño la palabra **MEAT** así como el tipo de carne, por ejemplo **HAMM** (jamón).

2. Pulsar la tecla **HR** o **MIN** para regular la temperatura. Mantener pulsada la tecla para cambiar rápidamente la temperatura. La señal "►◄" y el nivel de cocción desaparecerán de la pantalla durante una programación manual. Pulsar la tecla **MEAT** o **TASTE** para volver de nuevo a las temperaturas programadas previamente.

3. Una señal suena cuando se alcanza la temperatura programada, el signo "!" y la temperatura parpadean.

4. En modo sonda, pulsar esta tecla para seleccionar el modo de visualización de las temperaturas en °C o °F.

6. MINUTERO

Cuenta al revés

1. Pulsar la tecla **MODO** para seleccionar el modo contador de tiempo. La parte superior de la pantalla visualiza en pequeño la palabra **TIMER** y 0:00.

2. Pulsar la tecla **HR** o **MIN** para regular el minuterero. Pulsar la tecla **START/STOP** para lanzar la cuenta al revés. La señal "▼" parpadeará todos los segundos.

3. Para detener el cálculo, pulsar la tecla **START/STOP**. La señal "▼" se inmovilizará en la pantalla.

4. Pulsar simultáneamente las teclas **HR** y **MIN** para volver a poner el minuterero en 0:00.

Observación: el ajuste mínimo es de 1 minuto. Cuando el cálculo al revés alcanza 1 hora (1:00) la pantalla visualizará 59' 59" indicando 59 minutos 59 segundos. El cálculo se efectuará en segundos.

Cuando el cálculo al revés llega a 0:00, el minuterero reanuda un cálculo al revés positivo y suena durante 20 segundos. El minuterero y la señal "▲▼" parpadearán. Pulsar la tecla **START/STOP** para detener la alarma.

Cronómetro

1. Pulsar la tecla **MODO** para seleccionar el modo minuterero. La parte superior de la pantalla visualiza en pequeño la palabra **TIMER** y 0:00.

2. Pulsar la tecla **START/STOP** para lanzar el minuterero/el cronómetro. La señal "▲" parpadeará todos los segundos.

3. Para detener el minuterero/el cronómetro, pulsar la tecla **START/STOP**. La señal "▲" se inmovilizará en la pantalla.

4. Pulsar simultáneamente las teclas **HR** y **MIN** para volver a poner el minuterero a 0:00.

7. INDICACIONES ÚTILES

Si la pantalla del emisor o del receptor visualiza LLL o HHH en vez de la temperatura, esperar que la sonda alcance la temperatura ambiente. Si la visualización LLL o HHH persiste, la sonda se estropeó por la humedad o demasiado calor. La pantalla visualiza LLL cuando la temperatura es inferior a -10°C y HHH cuando la temperatura es superior a 210°C.

Devolver la sonda defectuosa al almacén donde la compró acompañada de la prueba de compra. Garantía 1 año - para un uso privado/no-profesional. La garantía no se aplica en caso de mala utilización de la sonda.

Si la temperatura indicada le parece demasiado elevada o aumenta demasiado rápidamente, comprobar que la sonda no cruzó la carne. Poner de nuevo la punta de la sonda en medio de la parte más gruesa de la carne. Evitar tocar un hueso o una parte demasiado grasa.

8. PRECAUCIONES DE USO

- 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.

- Mantener fuera del alcance de los niños.

- Limpiar y después secar minuciosamente la sonda de acero inoxidable después de cada uso.

- No sumergir la sonda ni el cable del emisor en el agua ni en cualquier líquido. Esto deterioraría la conexión y falsearía la visualización.

- No exponer directamente el receptor o el emisor a la llama o a una fuente de calor.

- No utilizar la sonda en el microondas.

- La sonda de cocción inalámbrica registra temperaturas incluidas entre -10°/+210°C.

- No utilizar la sonda más allá de 210°C, esto dañará el cable.

I - SONDA DI COTTURA SENZA FILI - MANUALE DI UTILIZZO

1. COMPONENTI

Ricevitore



Emettitore



2. SCOMPARTO DELLE PILE – funziona con 2 pile AAA

Aprire lo scomparto delle pile e inserire 2 pile AAA. La sonda dovrà allora instaurare un segnale di comunicazione tra l'emettitore e il ricevitore.

3. EMETTITORE E RICEVITORE SPENTI

1. Connettere la spina della sonda in acciaio inox al supporto dell'emettitore.

2. Accendere il ricevitore, posizionando su **ON** l'interruttore situato sul lato dell'apparecchio.

3. Accendere l'emettitore, posizionando su **ON** l'interruttore situato sul lato dell'apparecchio.

Questa operazione deve essere eseguita **nei 60 secondi** successivi all'accensione del ricevitore per far sì che la comunicazione sia instaurata tra i 2 elementi. Nel caso in cui la sonda non mostri nessuna temperatura nei 5-10 secondi successivi, spegnere e riaccendere l'emettitore.

4. La comunicazione è instaurata quando il ricevitore indica la temperatura della sonda e " - - " lampeggia.

4. MODE

Premere il pulsante **MODE** per passare dal modo "sonda" al modo "timer" e viceversa. Tenere premuto il pulsante durante 2 secondi per connettersi al ricevitore.

5. LE TEMPERATURE DI COTTURA DELLE CARNI SONO BASATE SULLA CARTA DI COTTURA US

1. Premere il pulsante **MODE** per scegliere il modo "sonoro". La parte superiore del display indicherà in piccolo la parola **MEAT**, nonché il tipo di carne, per esempio **HAM** (prosciutto).

2. Premere il pulsante **MEAT** per scegliere il tipo di carne: HAM (prosciutto), BEEF (manzo), G. BEEF (carne macinata), VEAL (vitello), PORK (maiale), CHICK (pollo), TURKY (tacchino).

3. Premere il pulsante **TASTE** per scegliere il grado di cottura della carne scelta: W.DONE (ben cotto) MEDIUM (medio), M.RARE (a puntino), RARE (al sangue), indicato dal simbolo "►◄".

Nota: un segnale è emesso quando viene raggiunta la temperatura programmata; il segno "!" e la temperatura lampeggiano.

4. In modo "sonda", premere questo pulsante per selezionare il modo di visualizzazione delle temperature (in °C o in °F).

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

REGOLAZIONE MANUALE DELLE TEMPERATURE DI COTTURA

1. Premere il pulsante **MODE** per scegliere il modo "sonoro". La parte superiore del display indicherà in piccolo la parola **MEAT**, nonché il tipo di carne, per esempio **HAM** (prosciutto).

2. Premere i pulsanti **HR** o **MIN** per regolare la temperatura. Tenere il pulsante premuto per modificare rapidamente la temperatura. Il simbolo "►◄" e il grado di cottura scompaiono dal display in caso di programmazione manuale. Premere i pulsanti **MEAT** o **TASTE** per tornare alle temperature preprogrammate.

3. Un segnale è emesso quando viene raggiunta la temperatura programmata; il simbolo "!" e la temperatura lampeggiano.

4. In modo "sonda", premere questo pulsante per selezionare il modo di visualizzazione delle temperature (in °C o in °F).

6. TIMER

Conto alla rovescia

1. Premere il pulsante **MODE** per scegliere il modo "timer". La parte superiore del display indicherà in piccolo la parola **TIMER** e 0:00.

2. Premere i pulsanti **HR** o **MIN** per regolare il timer. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare il conto alla rovescia. Il simbolo "▼" lampeggerà ogni secondo.

3. Per arrestare il conto alla rovescia, premere il pulsante **START/STOP**. Il simbolo "▼" resterà immobile sul display.

4. Premere simultaneamente i pulsanti **HR** e **MIN** per azzerare il timer.

NOTE: la regolazione minima è di 1 minuto. Quando la durata raggiungerà 1 ora (1:00) il display visualizzerà 59'59", ovvero 59 minuti e 59 secondi. Il conto alla rovescia avverrà in secondi. Quando il conto alla rovescia arriverà a 0:00, il timer inizierà un conteggio positivo e suonerà per 20 secondi. Il timer e il simbolo "▲▼" lampeggeranno. Premere il pulsante **START/STOP** per arrestare l'allarme. Quando il timer raggiungerà 23:59:59 (il display non visualizza i secondi), il display indicherà 0:00, la sonda suonerà e il simbolo "▲▼" lampeggerà.

Cronometro

1. Premere il pulsante **MODE** per scegliere il modo "timer". La parte superiore del display indicherà in piccolo la parola **TIMER** e 0:00.

2. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare il timer / il cronometro. Il simbolo "▲" lampeggerà ogni secondo.

3. Per arrestare il timer / il cronometro, premere il pulsante **START/STOP**. Il simbolo "▲" resterà immobile sul display.

4. Premere simultaneamente i pulsanti **HR** e **MIN** per azzerare il timer.

7. INDICAZIONI UTILI

Se il display dell'emettitore o del ricevitore visualizza LLL o HHH invece della temperatura, attendere che la sonda raggiunga la temperatura ambiente. Se la visualizzazione di LLL o HHH persiste, vuol dire che la sonda è stata danneggiata dall'umidità o da un eccesso di calore. Il display visualizza LLL quando la temperatura è inferiore a -10°C e HHH quando la temperatura è superiore a 210°C.

Riporta la sonda difettosa nel negozio dove l'hai acquistata, insieme alla prova d'acquisto.

Garantita 1 anno – per un utilizzo privato / non professionale. La garanzia non si applica in caso di utilizzo incorretto della sonda – Leggere attentamente le istruzioni.

Se la temperatura visualizzata ti sembra troppo elevata o aumenta troppo rapidamente, verifica che la sonda non abbia attraversato la carne. In tal caso, ricolloca la punta della sonda nel mezzo della parte più spessa della carne. Evita il contatto con gli ossi o le parti troppo grasse.

8. PRECAUZIONI DI UTILIZZO

- Non toccare la sonda calda né il filo a mani nude, durante o subito dopo la cottura. Indossare sempre dei guanti resistenti al calore.

- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

- Pulire e poi asciugare minuziosamente la sonda in acciaio inox dopo ogni utilizzo.

- Non utilizzare il ricevitore e l'emettitore sotto la pioggia perché non sono impermeabili.

- Non immergere la sonda né il filo dell'emettitore in acqua o in un liquido qualsiasi. Ciò deteriorerebbe la connessione e falserebbe la visualizzazione.

- Non esporre direttamente il ricevitore o l'emettitore alla fiamma o ad una fonte di calore.

- Non utilizzare la sonda nel forno a microonde.

- La sonda di cottura senza fili registra delle temperature comprese tra -10° e +210°C.

- Non utilizzare la sonda a temperature superiori ai 210°C perché ciò danneggerebbe il filo.

Distribué par ©Mastrad SA 2011

16 rue François Truffaut – 75012 PARIS – Tel: +33 1 49 26 96 00

mastrad@mastrad.fr

Réf F73200

