

m°classic 2™

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

Français

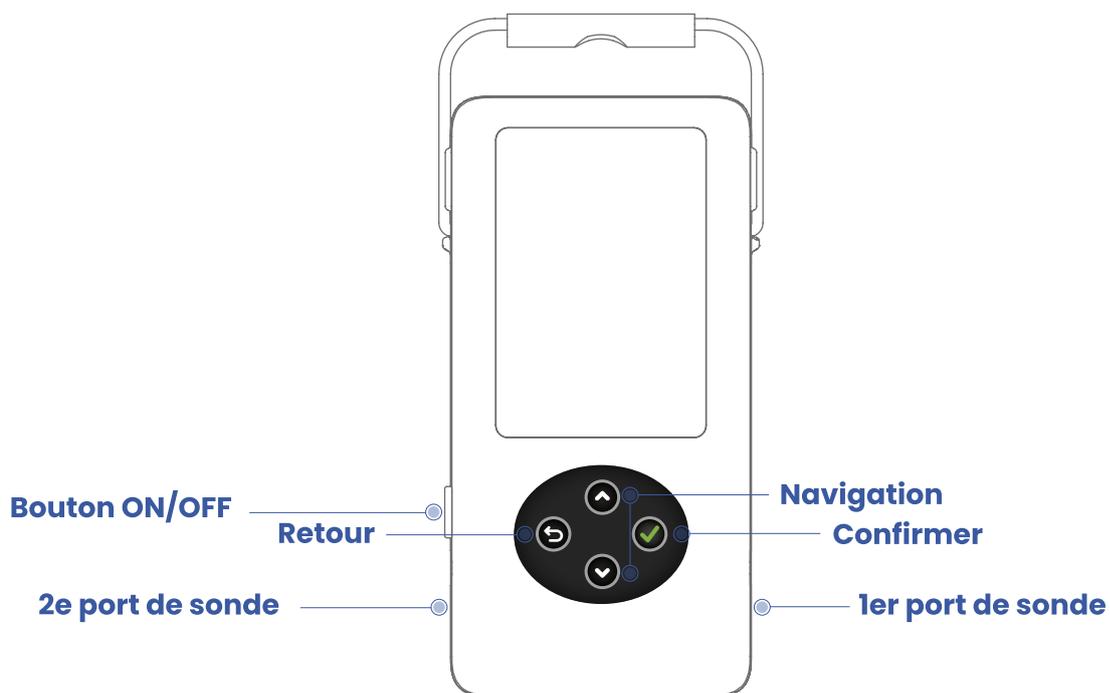
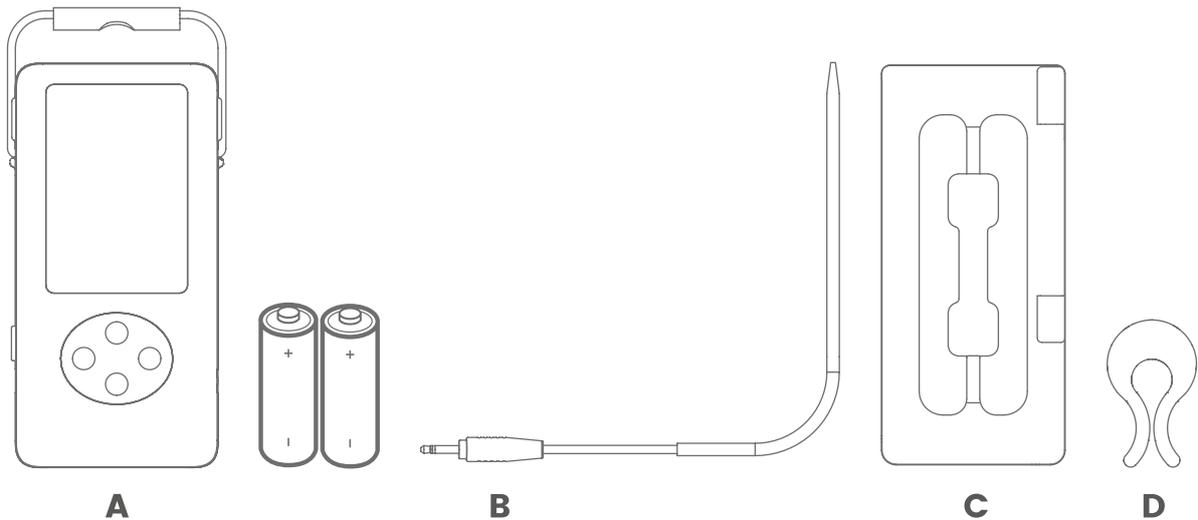
1. Présentation du produit	3
2. Mise en route	4
3. Réglages	5
4. Configurer une cuisson	6
5. Placer la sonde	7
6. Cuisson	8
7. Ajouter des alertes	9
8. Entretien et informations importantes	10

1. Présentation du produit

m°classic 2 est un thermomètre de cuisson filaire.

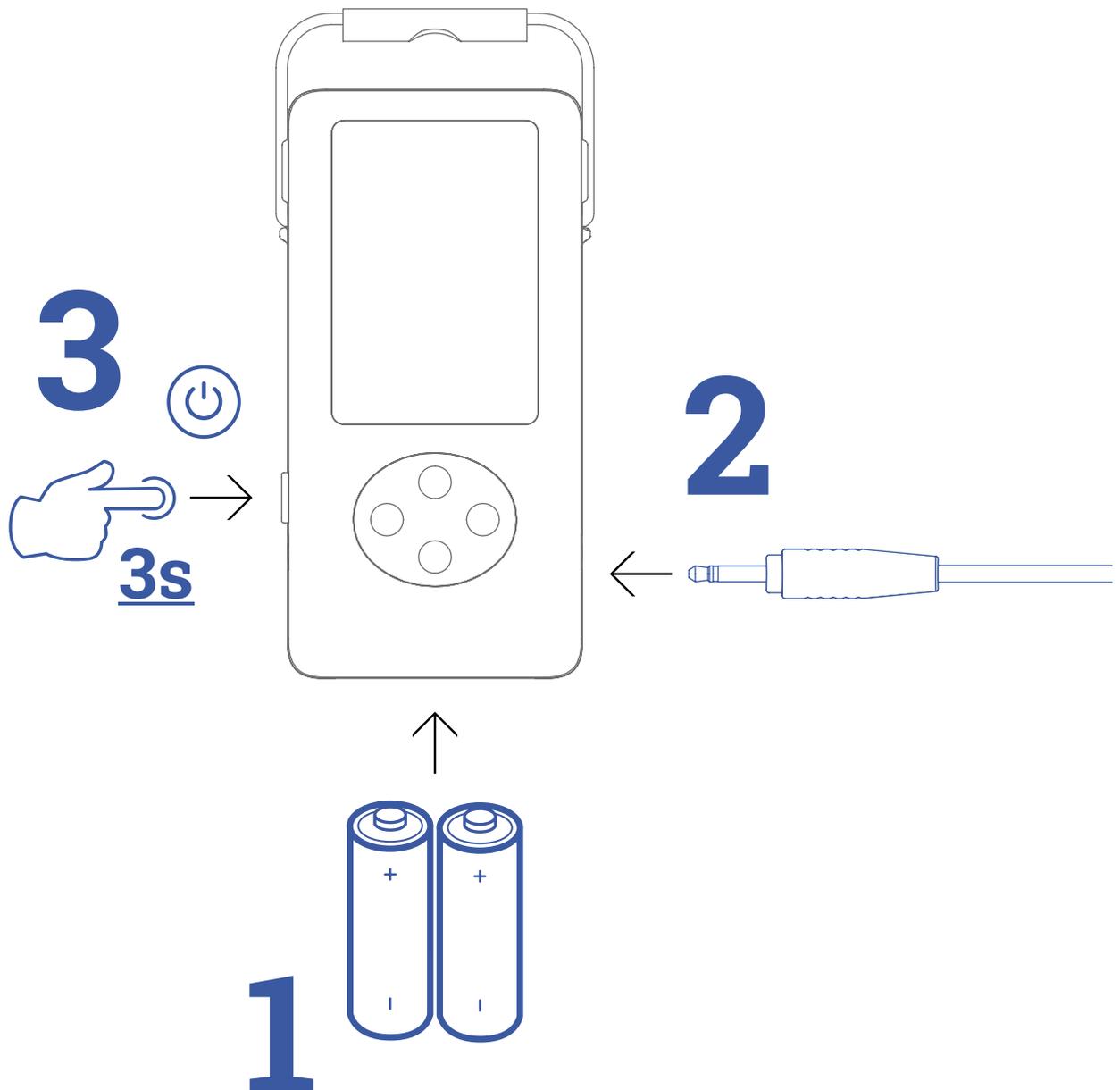
Il est constitué :

- A. d'un boîtier alimentée par 2 piles AAA.
- B. Un câble de connexion terminé par une sonde thermique.
- C. d'un enrouleur magnétique.
- D. d'une pince pour maintenir la sonde sur une casserole.



2. Mise en route

1. Insérer les piles dans le compartiment arrière.
2. Insérer la sonde dans l'un des deux ports prévus à cet effet.
3. Appuyer 3s sur le bouton ON/OFF, sur le côté gauche, pour mettre le produit en tension.

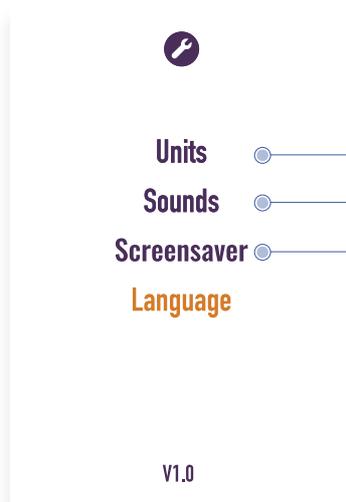
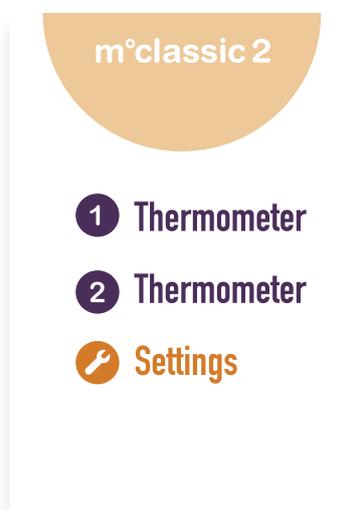


3. Réglages

Par défaut le produit est réglé en anglais et en degré Fahrenheit. Pour configurer la langue et l'unité souhaité, rendez-vous dans les réglages. Il y sera également possible de modifier les réglages sonores et les paramètres de veille (attention plus le temps de veille est élevé plus la consommation de batterie est élevée).

Pour aller dans les réglages :

1. Depuis l'écran d'accueil, sélectionner «Settings».
2. Modifier la langue dans «Langages».
3. Configurer ensuite le produit.



Changer les unités

Modifier les sons

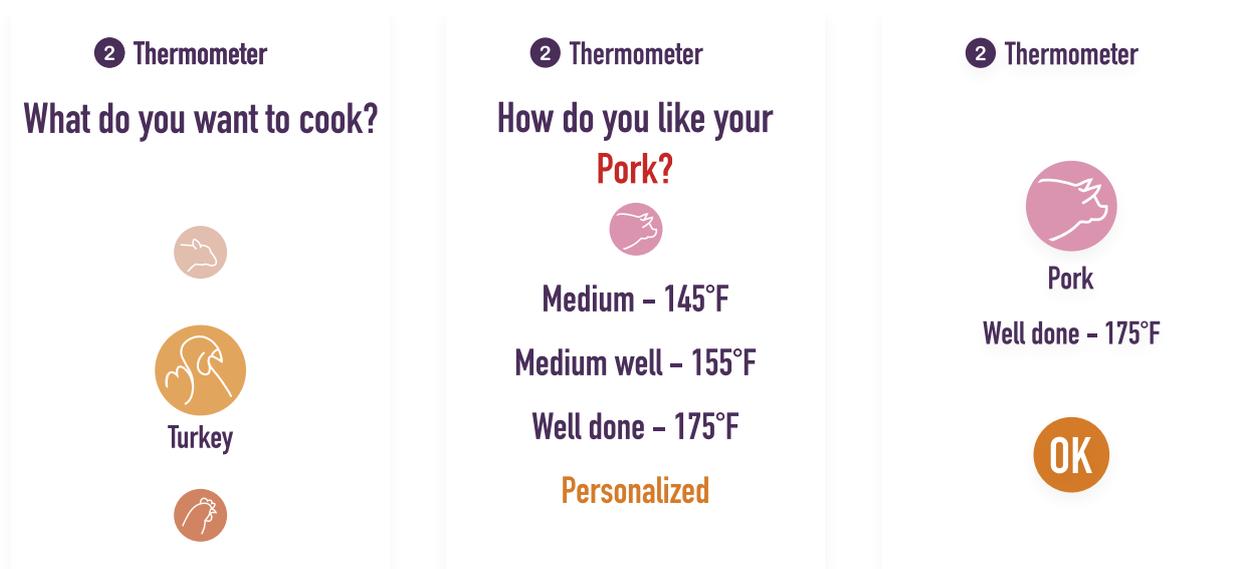
Modifier la durée de veille de l'écran*

*Définir une durée au bout de laquelle l'écran se met en veille pour économiser la batterie. Ensuite, appuyer sur n'importe quel bouton pour le sortir du mode veille.

4. Configurer une cuisson

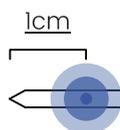
Pour lancer une cuisson :

1. Sélectionner un Thermomètre branché.
2. Sélectionner le type d'aliment à cuire dans le menu déroulant.
3. Choisir parmi les températures proposées ou bien définir manuellement en sélectionnant : «Personnalisé» (attention à ne pas définir une température trop basse ou trop haute, de nombreuses ressources sont présentes en ligne)
4. Lancer la cuisson.



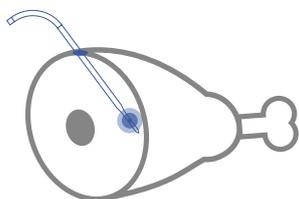
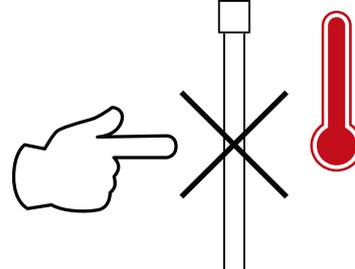
5. Placer la sonde

Le bon placement de la sonde est très important pour des résultats précis (et donc délicieux). Lors de la cuisson d'une viande, celle-ci cuit progressivement depuis l'extérieur, plus la viande est grosse, plus il y aura d'écart entre le coeur et la surface. Le capteur doit donc être placé le plus près possible du coeur de la viande pour ne pas fausser les résultats, celui-ci est situé à 1cm de la pointe.

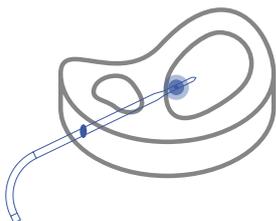


- Plage de mesure : 0 à 100°C
- Température opérationnel : -30°C à 300°C

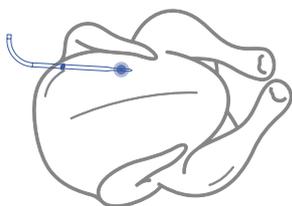
Attention : ne pas toucher à main nue le câble ni la sonde. Risque de sévères brûlures.



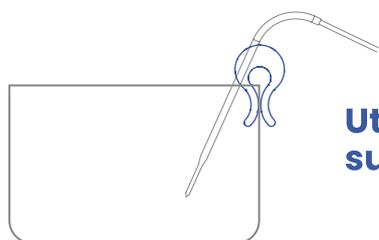
Viser le coeur de l'aliment



Les pièces de viandes ne doivent pas être trop fines (2cm minimum)

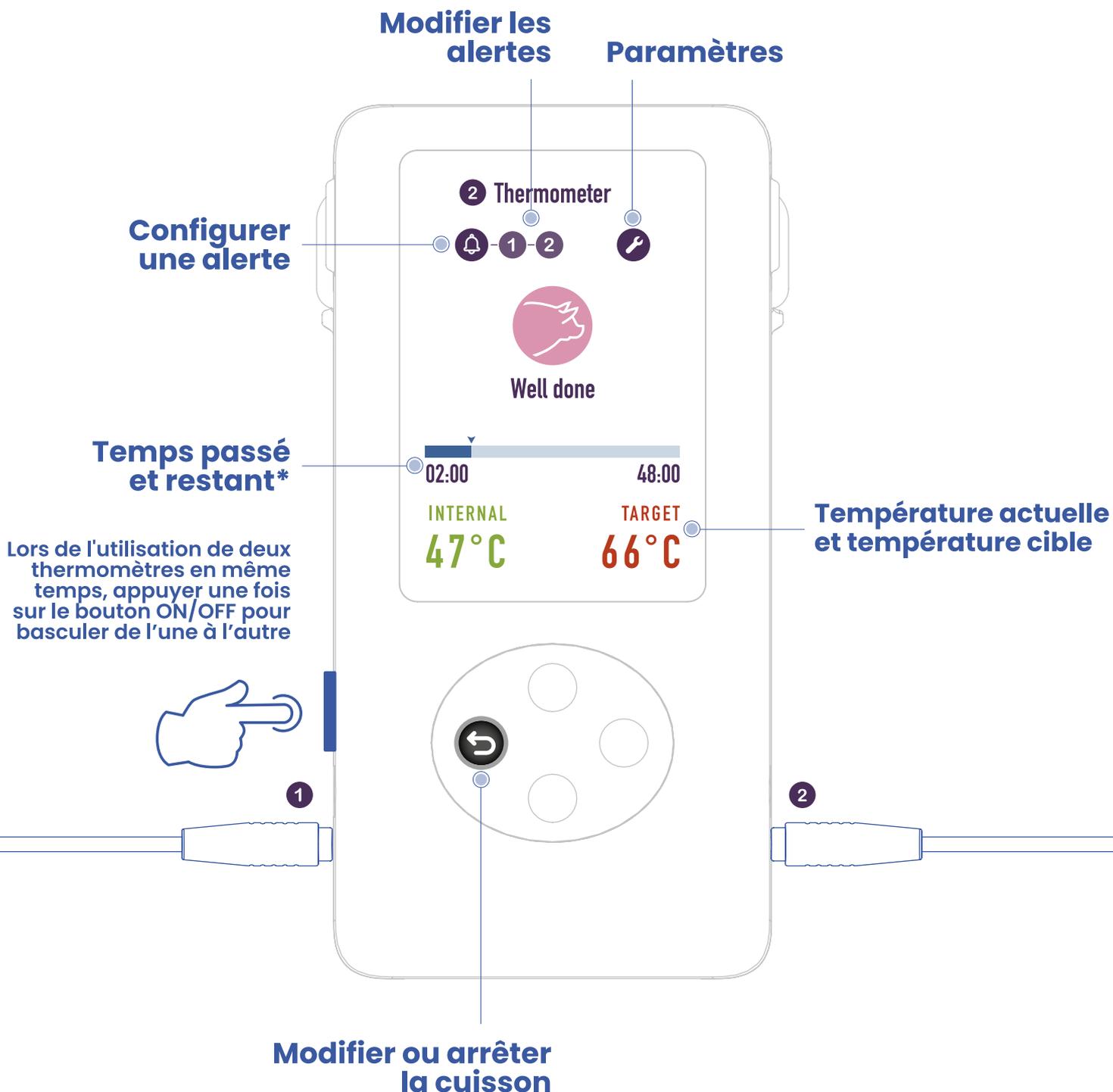


Pour la volaille, bien rester dans la chair en évitant le vide de la carcasse



Utiliser le clip pour accrocher la sonde sur le bord d'une casserole

6. Cuisson



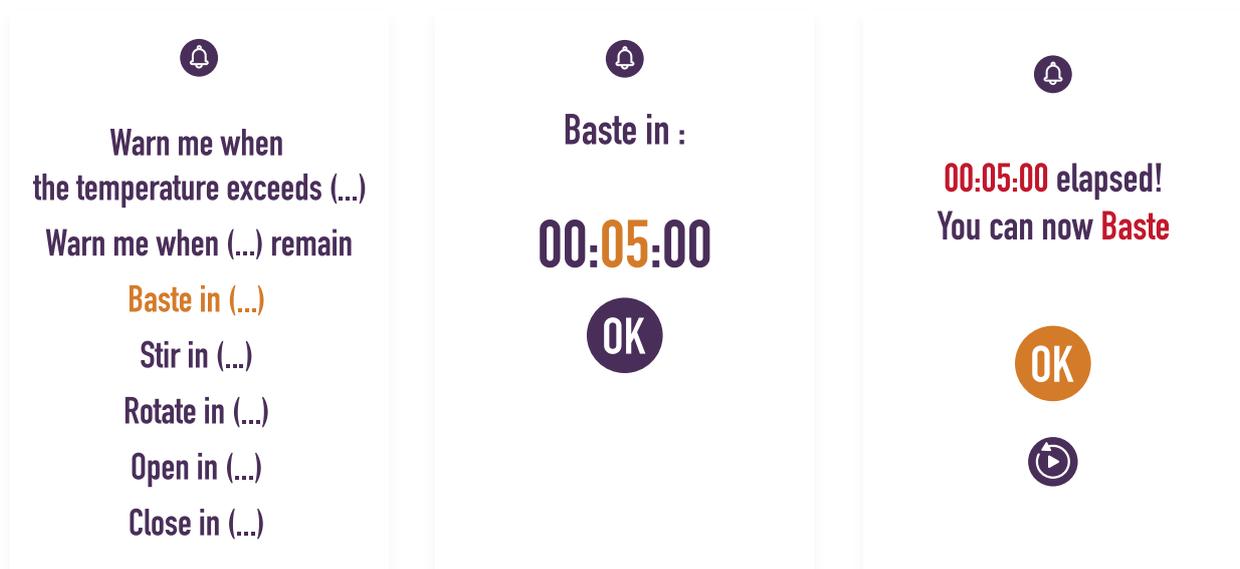
*Le calcul du temps restant est une indication qui dépend d'un grand nombre de donnée, celui-ci est disponible lorsque la température interne dépasse 38°C.

7. Ajouter des alertes

Configurer des alertes supplémentaires : pour être prévenu quelques minutes avant la fin de la cuisson, ne pas oublier d'arroser sa viande ou être prévenu en mi-cuisson.

Pour ajouter des alertes :

1. En cours de cuisson, sélectionner l'icône. 
2. Sélectionner l'alerte désirée.
3. Définir une température cible ou régler un chronomètre.
4. Il est possible d'ajouter jusqu'à 3 alertes simultanément. Pour les modifier ou les supprimer sélectionner l'icône correspondante -  - 



5. Pour les tâches à répétition, certaines alertes peuvent être rejouées. Sélectionner l'icône  pour relancer une alerte.
6. À la fin des cuissons de viandes un « temps de repos » peut être défini, ce temps est optionnel mais permet à la chaleur de s'homogénéiser et de parfaire la cuisson. Quelques minutes suffisent généralement.

8. Entretien et informations importantes

- m°classic 2 est conçu uniquement pour un usage alimentaire.
- Pour se protéger contre les risques d'électrocution, ne pas plonger la station d'accueil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser m°classic 2 au micro-ondes.
- Ne pas laisser tomber m°classic 2 sur une surface dure.
- m°classic 2 (boîtier et sonde) ne passe pas au lave-vaisselle.
- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau, nettoyer la sonde et le câble avec un chiffon humide.
- Le bout de la sonde est très pointu, à manipuler avec attention.
- La sonde et le câble seront très chauds pendant et juste après une cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- m°classic 2 n'est pas un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire si il est à utiliser près des enfants.
- La température interne maximum est de 100°C.
- La température ambiante maximum est de 300°C. Au-dessus de 300°C, le boîtier affiche « HI » et votre sonde peut être endommagée.
- Ne pas exposer le boîtier à une chaleur intense ou à l'humidité.
- Ne pas exposer la sonde à un contact direct avec des flammes.
- Consommer de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire. Pour réduire ce risque, toujours utiliser les pré-réglages.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, stocker m°classic 2 dans un endroit sec et frais.
- Ne pas mettre le boîtier de votre thermomètre dans le four.
- Utiliser la sonde selon le mode d'emploi.



MISE AU REBUT DES PRODUITS EN FIN DE VIE

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Si un produit comporte le symbole d'une poubelle barrée d'une croix, cela signifie que ce produit est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012.

Veuillez vous renseigner sur le système de collecte local pour les produits électriques et électroniques. Veuillez suivre les instructions locales et ne pas jeter vos anciens produits avec les déchets domestiques. Cela contribuera à éviter des conséquences potentiellement dangereuses pour l'environnement et la santé humaine



English

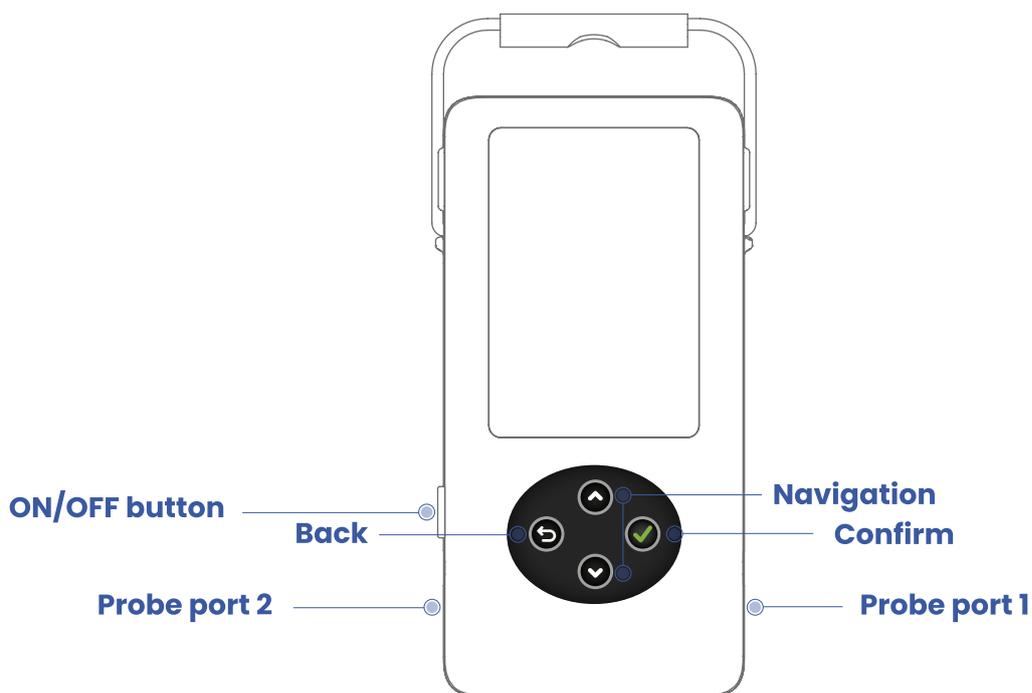
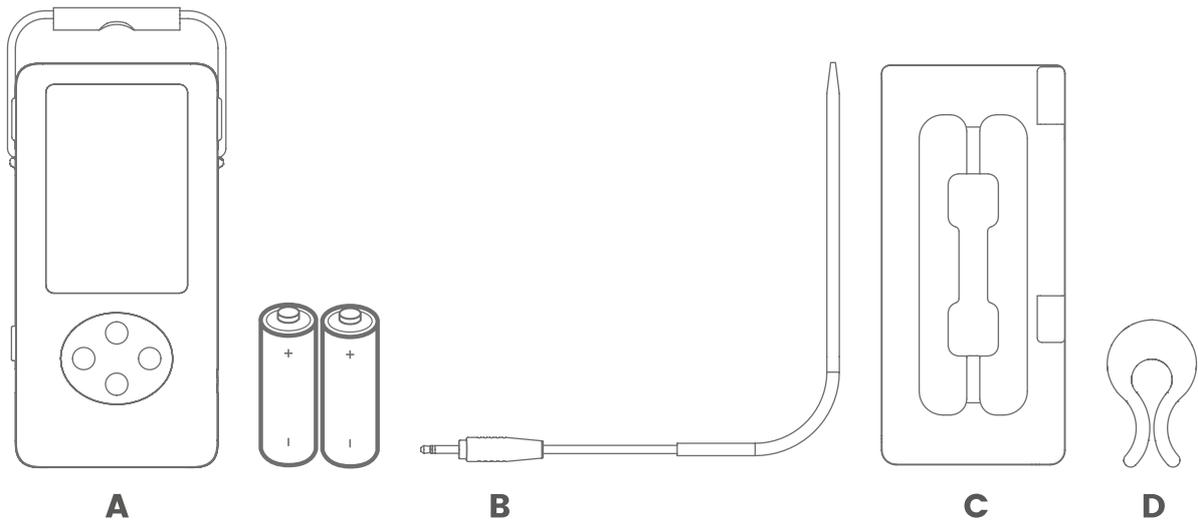
1. Presentation of the product	12
2. Using the device	13
3. Settings	14
4. Configure cooking mode	15
5. Position of the probe	16
6. Cooking	17
7. Add alerts	18
8. Servicing and important information	19

1. Presentation of the product

m°classic 2 is a wired cooking thermometer.

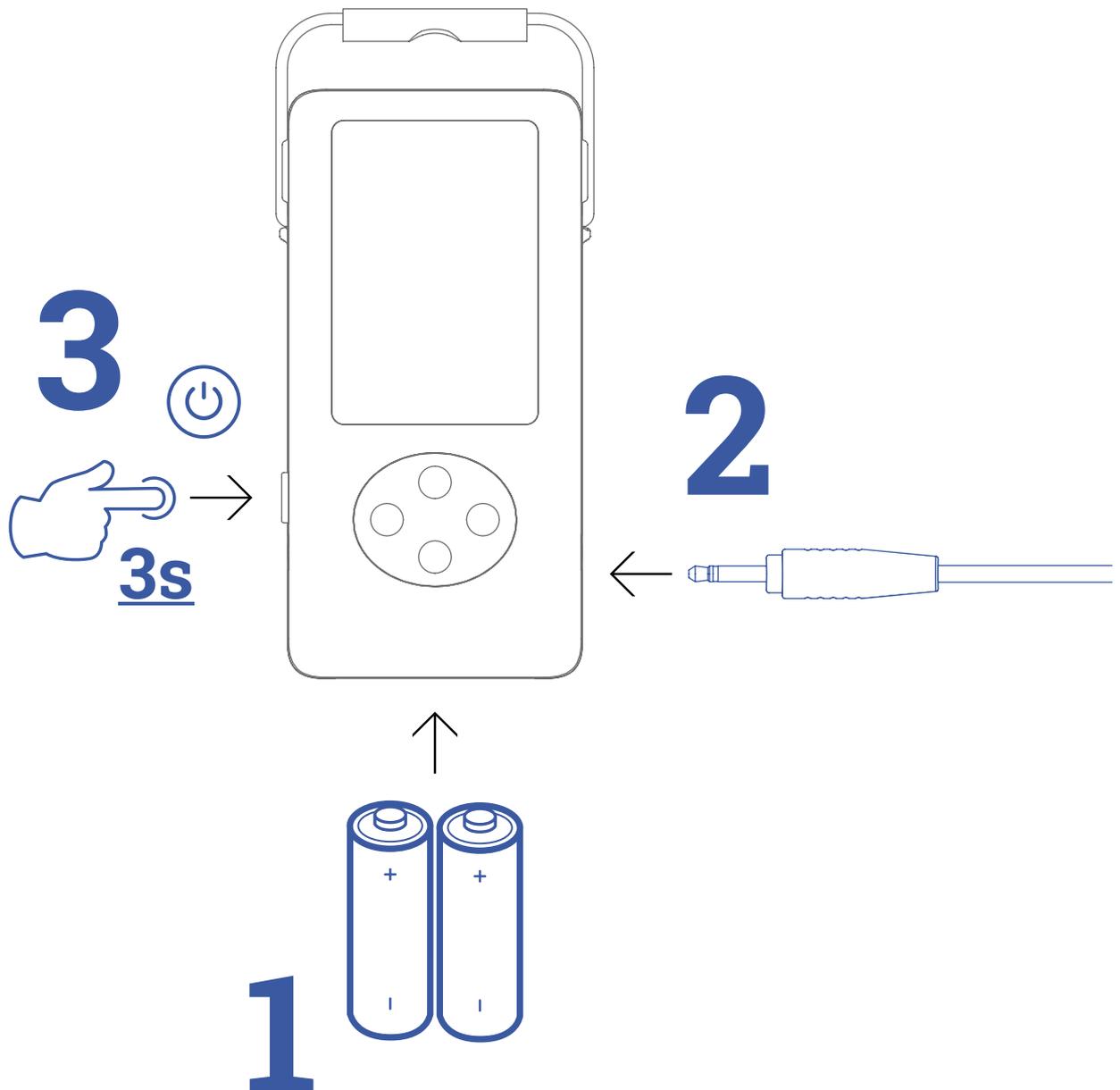
It is composed of:

- A. unit powered by 2 AAA batteries.
- B. connection cable fitted with a temperature probe.
- C. magnetic probe storage case.
- D. clip to fit the probe on a saucepan.



2. Using the device

1. Insert the batteries in the compartment at the back.
2. Insert the probe in one of the two ports designed for this purpose.
3. Press the ON/OFF button on the left side for 3s to switch on the product.

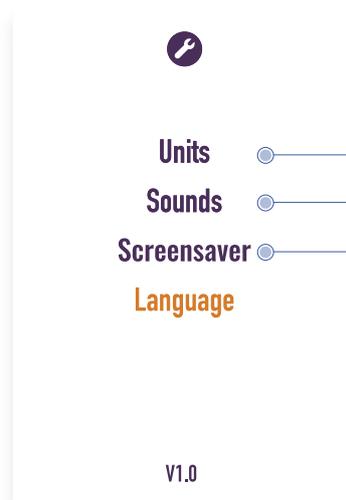
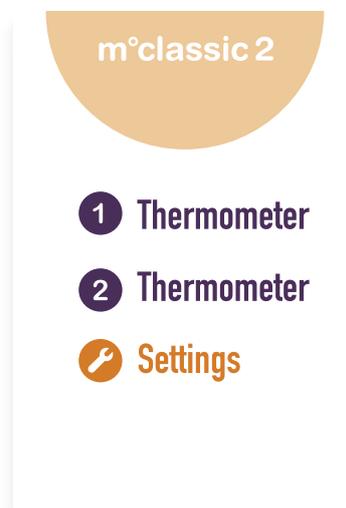


3. Settings

By default the product is set to English and Fahrenheit. Use the Settings menu to configure the language and the unit required. You can also change the sound settings and the screensaver settings (warning: extended screensaver time increases battery consumption).

To open the settings menu:

1. Select "Settings" on the home screen;
2. Select "Language" to change the language;
3. Configure the product as needed.



Change the units

Change the sounds

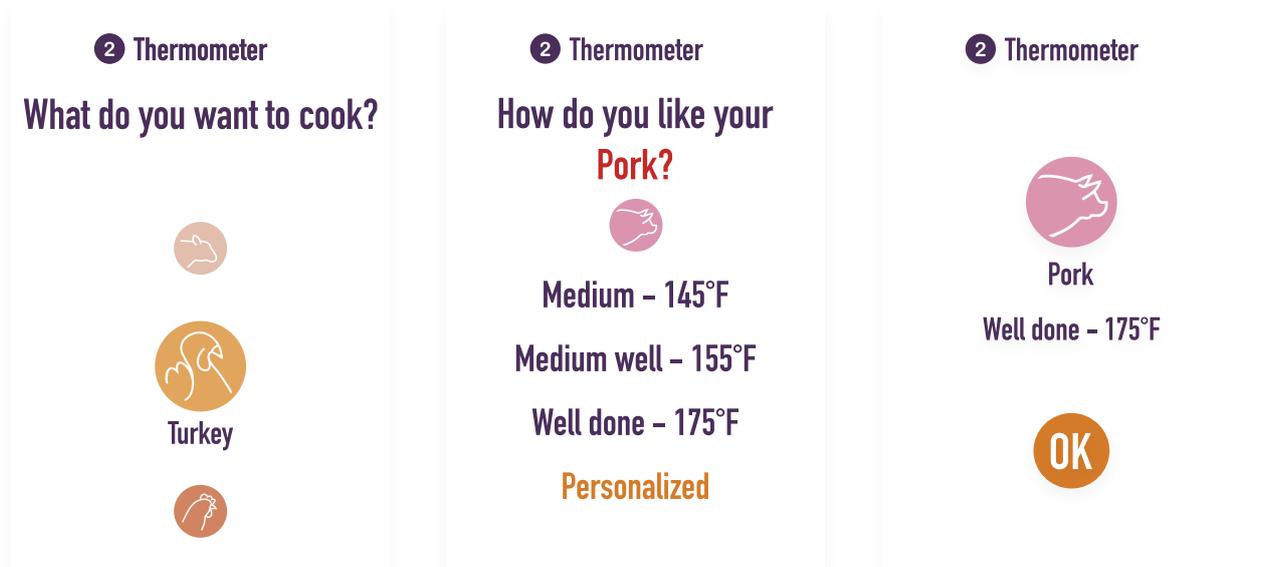
Change the screensaver time

*Set a screensaver time to save battery power. Then press any button to exit the screensaver mode.

4. Configure cooking mode

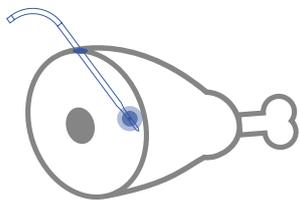
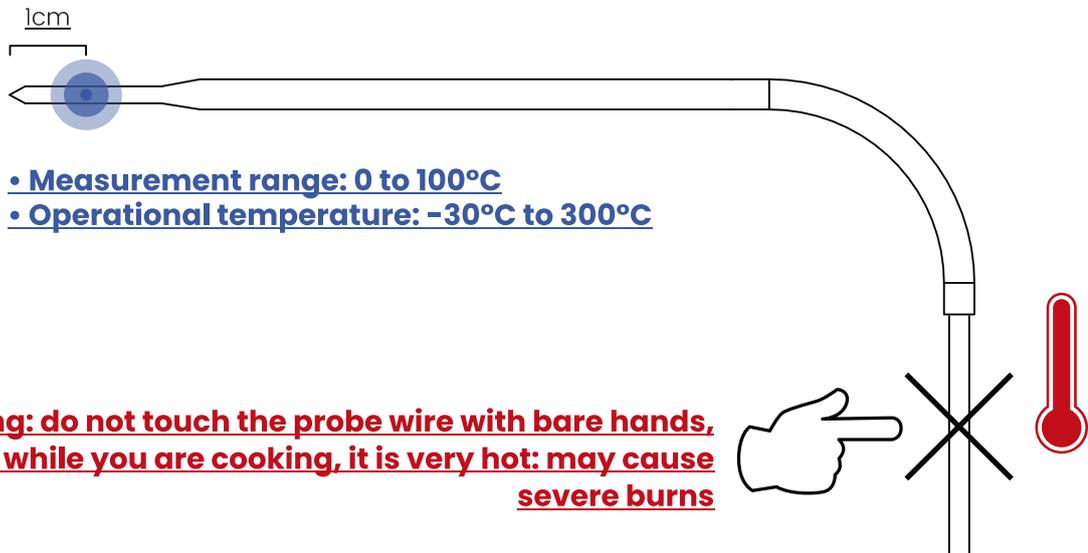
To start cooking:

1. Select a connected thermometer.
2. Select the type of food cooked in the scroll-down menu.
3. Select a temperature in the list or enter the required temperature by selecting: "Personalized" (warning: do not define a temperature too low or too high, there are many resources on line).
4. Start cooking.

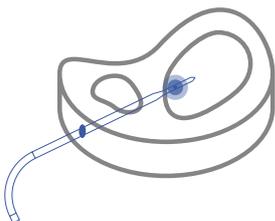


5. Position of the probe

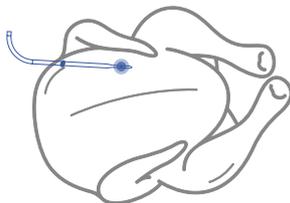
It is important to properly place the probe for precise (and delicious) results. Meat cooks gradually from the outside in, therefore for large cuts of meat, the outer layer will come to temperature faster than the center. The sensor should be placed as close as possible to the center of the meat to obtain precise results, thus 1 cm from the tip.



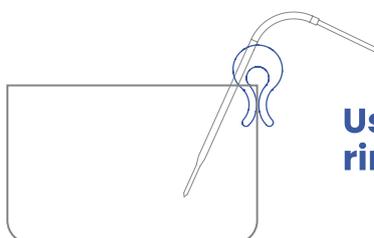
Place the probe nearest possible to the center of the product



Make sure the meat cuts are not too thin (2 cm minimum)

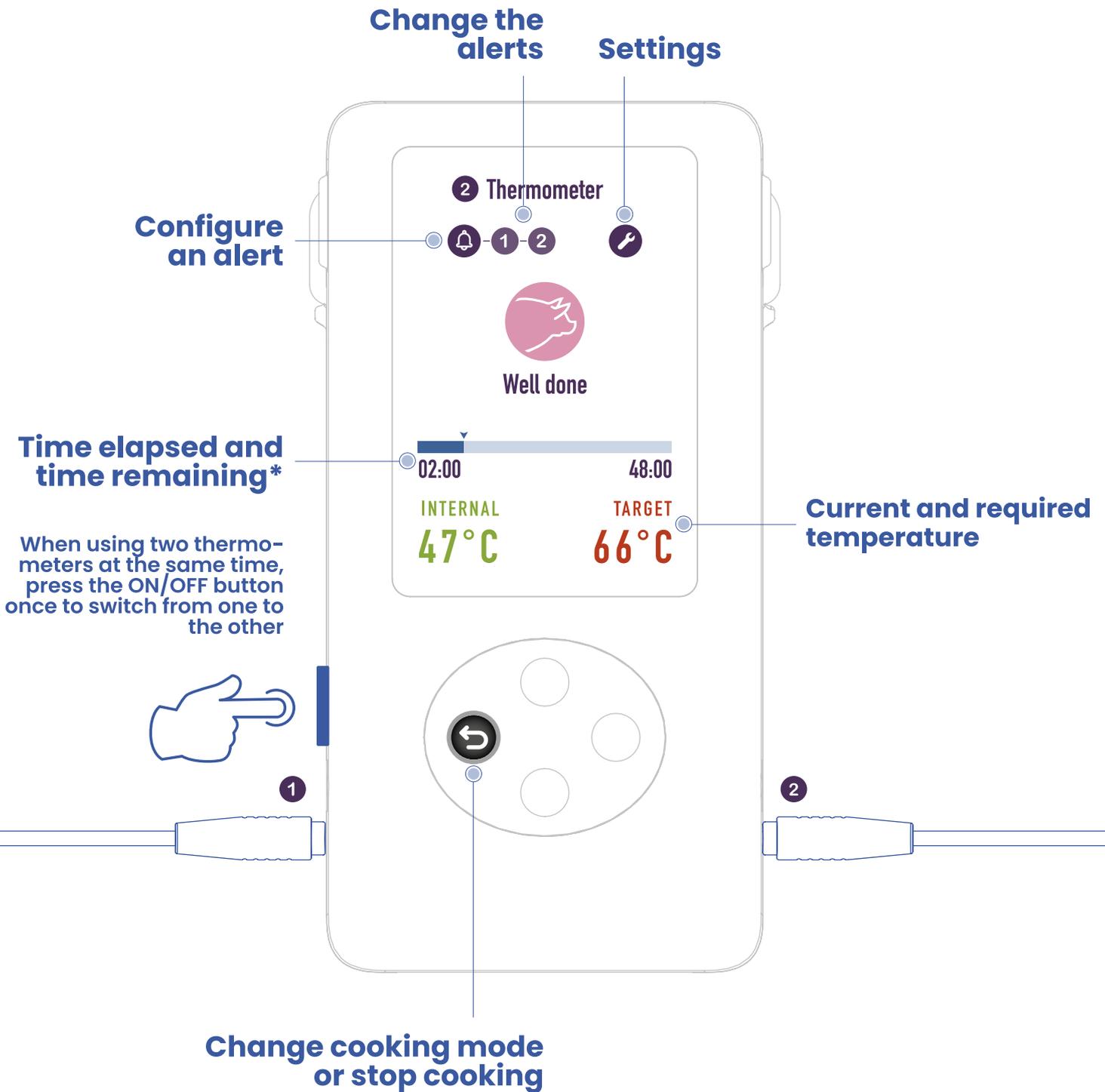


For poultry, make sure the probe is inserted in the flesh, do not place it in the empty spaces of the carcass



Use the clip to secure the probe on the rim of a saucepan.

6. Cooking



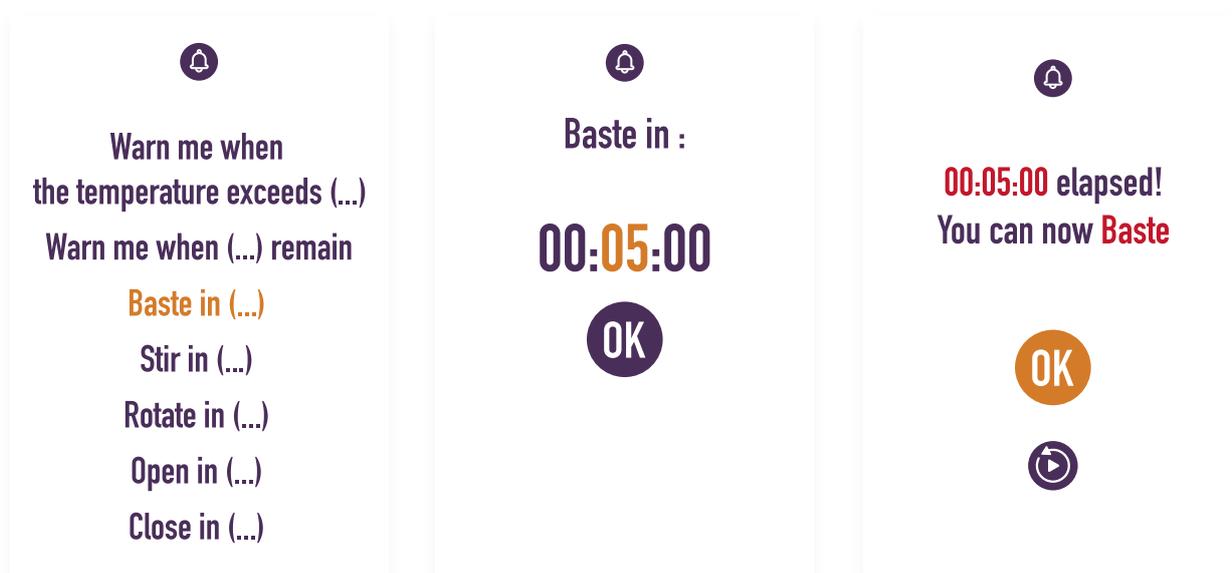
*The calculated remaining time depends on a large number of data, it is available when the internal temperature exceeds 38°C.

7. Add alerts

Configure additional alerts: to trigger a warning a few minutes before the end of the cooking time, do not forget to baste your meat or set an alert once half the cooking time is elapsed.

To add alerts:

1. During cooking, select the following icon 
2. Select the required alert
3. Define a target temperature or set the timer"
4. It is possible to add up to 3 alerts simultaneously. To modify or delete the alerts select the corresponding icon -  - 



5. For repeated tasks, certain alerts can be repeated. Select the  icon to repeat an alert.
6. Once the meat is cooked, "rest time" can be defined, this time is optional however it allows the heat to distribute uniformly and perfect doneness. A few minutes are usually enough.

8. Servicing and important information

- m°classic 2 is designed only for use with food products.
- For protection against electrocution, do not immerse the docking station in water or any other liquid.
- Do not use m°classic 2 in the microwave oven.
- Do not drop the m°classic 2 on a hard surface.
- m°classic 2 (unit and probe) is not dishwasher-proof.
- The unit can be cleaned with a wet sponge.
- Do not immerse the unit in water, clean the probe and the cable with a damp cloth.
- The tip of the probe is very sharp, handle carefully.
- The probe and the cable will remain very hot during and after cooking. Do not touch with bare hands (may cause burns).
- m°classic 2 is not a toy. Close supervision is necessary if it is to be used near children.
- The maximum internal temperature is 100°C.
- The maximum ambient temperature is 300°C. Above 300°C, the unit will display "HI" and your probe may be damaged.
- Do not expose the unit to intense heat or moisture.
- Do not expose the probe to direct contact with flames.
- Eating raw or undercooked meat, poultry or seafood can increase the risk of foodborne illness. To reduce this risk, always use preset modes.
- Store the m°classic 2 in a dry and fresh area when not in use.
- Do not place the thermometer unit in the oven.
- Use the probe according to instruction manual.



DISPOSAL OF END-OF-LIFE PRODUCTS

The m°classic 2 cooking thermometer has been designed and made with high-quality materials and components that can be recycled and reused. A product that bears the symbol of a crossed out trashcan means that this product complies with the 4 July 2012 European Directive 2012/19/EU.

Please contact your local Department of Public Works to find out how used electric and electronic products are recycled in your area. Please follow your local collection program's instructions and do not dispose of your unwanted products with household waste. This will help prevent potentially dangerous consequences for the environment and human health.



Dutsch

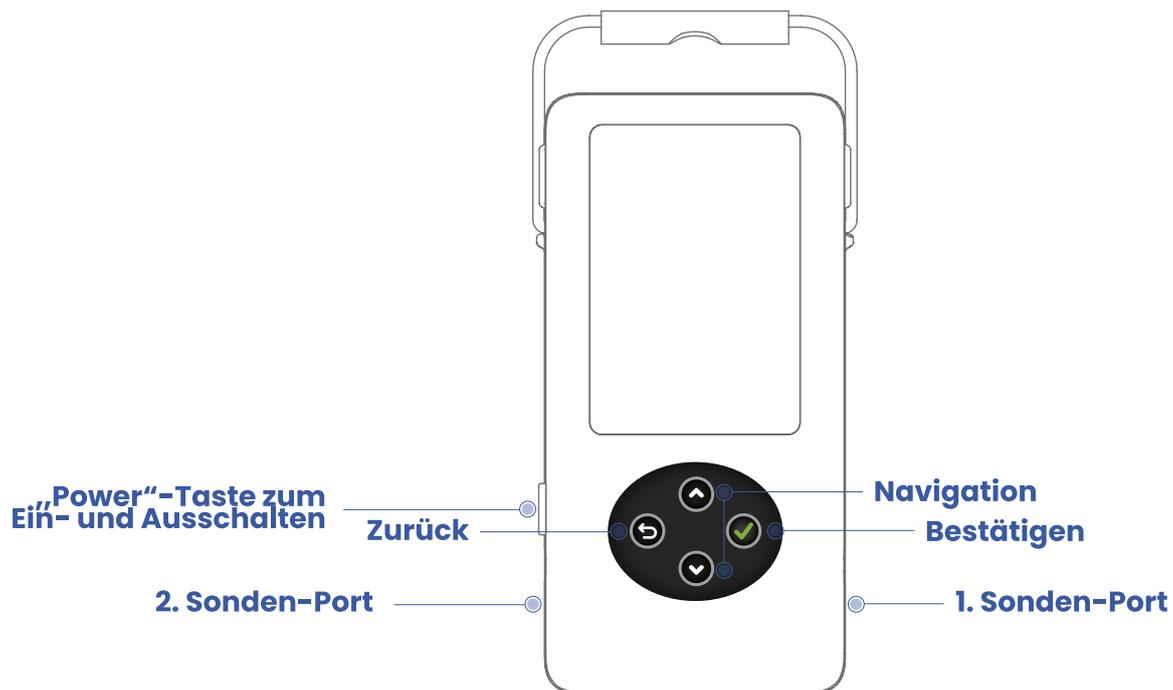
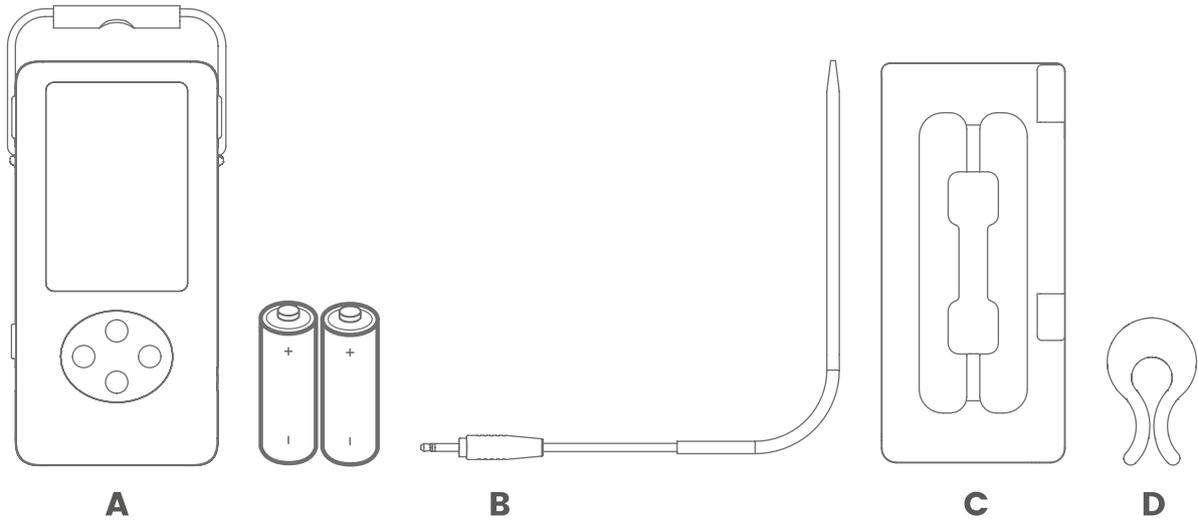
1. Vorstellung des Produkts	21
2. Inbetriebnahme	22
3. Einstellungen	23
4. Einen Garvorgang konfigurieren	24
5. Die Messsonde einsetzen	25
6. Garvorgang	26
7. Benachrichtigungen hinzufügen	27
8. Pflege und wichtige Informationen	28

1. Vorstellung des Produkts

Das m°classic 2 ist ein Bratenthermometer mit hitzeresistentem Kabel.

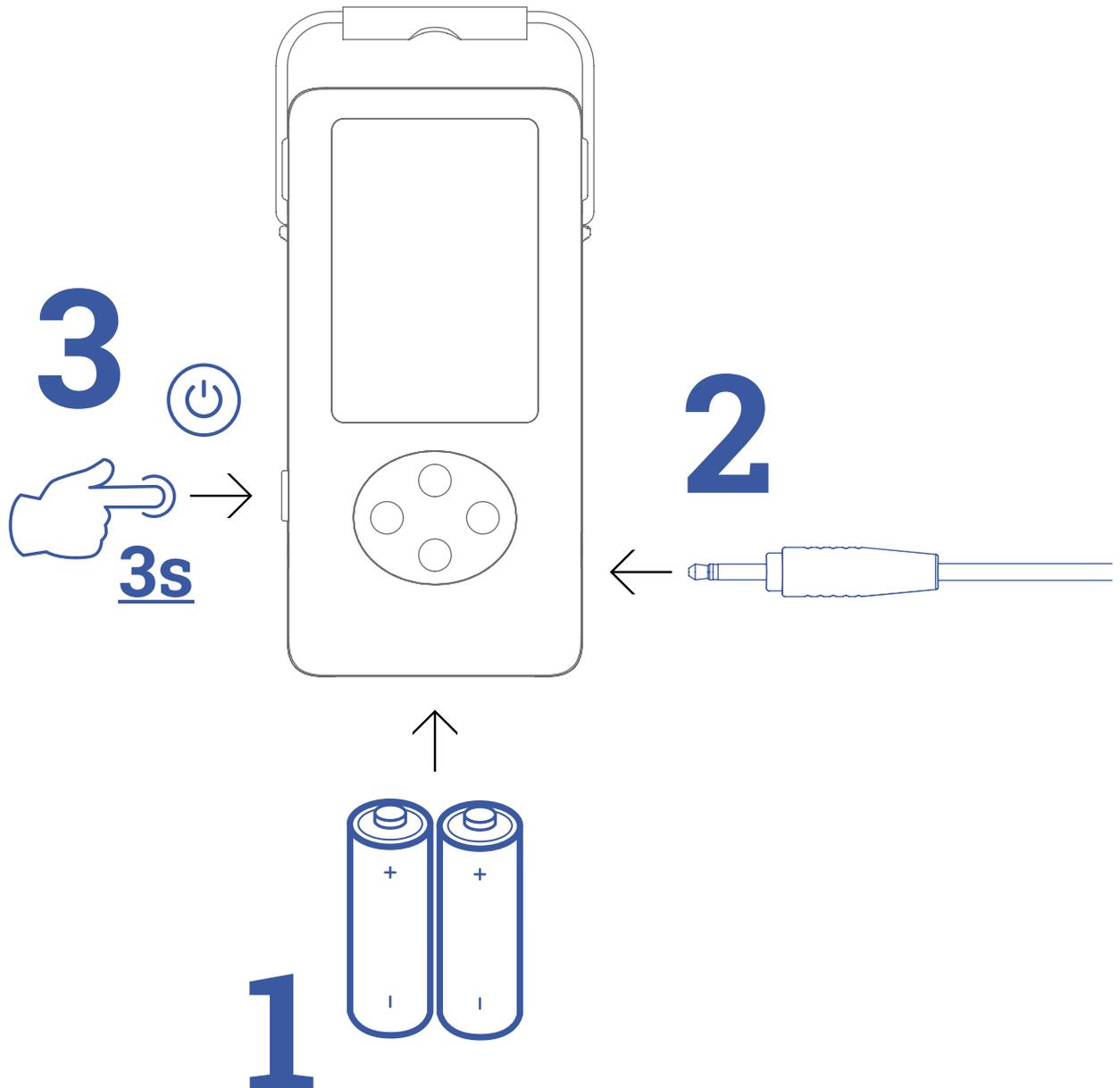
Ausstattung:

- A. Batteriefach mit 2 AAA-Batterien.
- B. ein Verbindungskabel mit Thermosonde.
- C. magnetische Sondenkabelaufwicklung.
- D. Clip zur Befestigung an Töpfen und Pfannen.



2. Inbetriebnahme

1. Batterien ins Batteriefach auf Rückseite einlegen.
2. Die Thermosonde in einen der beiden speziell hierfür vorgesehenen Ports einführen.
3. Zum Anschalten 3 Sekunden lang auf die links am Gerät befindliche ON/OFF-Taste drücken.

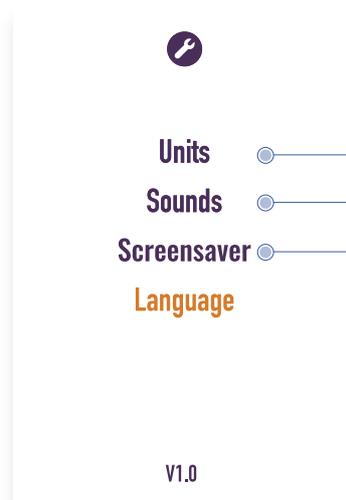
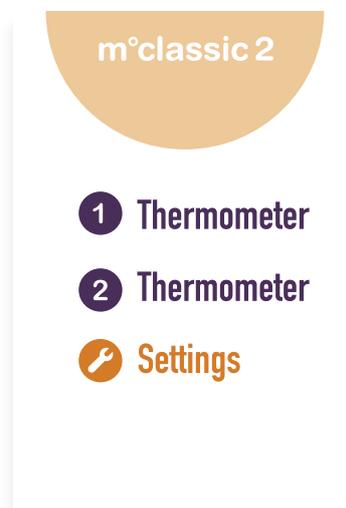


3. Einstellungen

Per Voreinstellung ist das Gerät auf Englisch und Grad Fahrenheit eingestellt. Zum Ändern der Sprache und Maßeinheit gehen Sie bitte in Einstellungen. Hier können Sie auch die Ton- und Standby-Einstellungen ändern (Achtung: je länger der Standby-Modus, desto höher der Batterieverbrauch).

So gelangen Sie zu den Einstellungen:

1. Wählen Sie auf dem Startbildschirm „Settings“ (Einstellungen) aus; Unter „Language“ können Sie die Sprache ändern;
3. Ändern Sie alle Einstellungen nach Ihren Wünschen."



Die Maßeinheiten ändern

Die Töne ändern

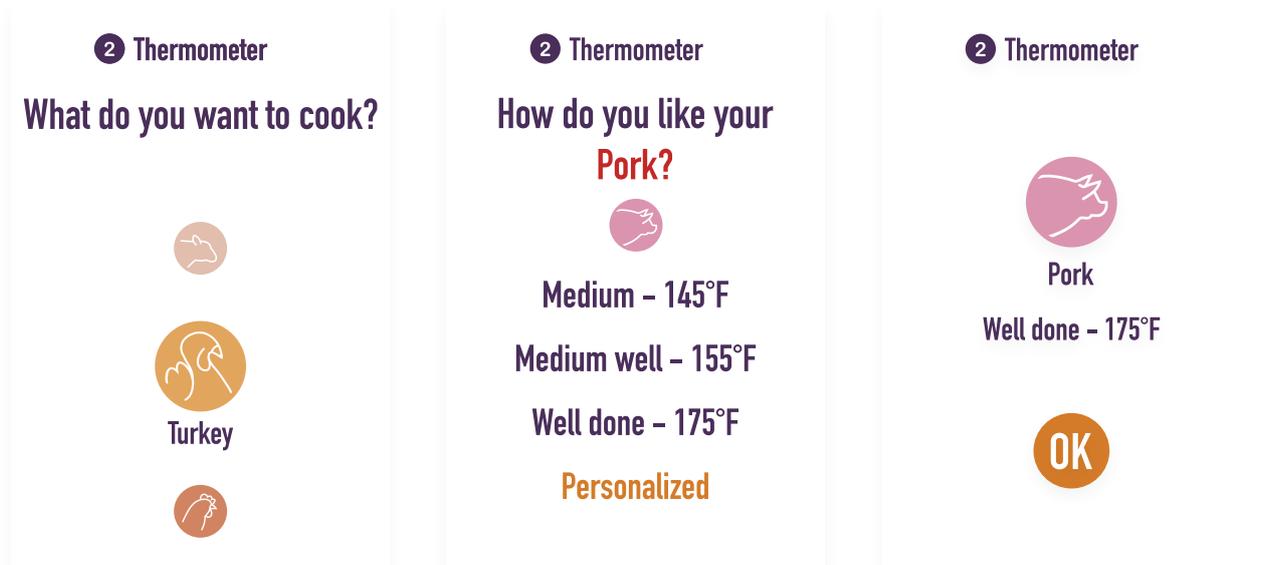
Dauer der Display-Standbyzeit ändern

*Legen Sie eine Zeit fest, nach der das Display in den Standby-Modus wechselt, um die Batterie zu schonen. Drücken Sie danach eine beliebige Taste, um den Standby-Modus zu verlassen.

4. Einen Garvorgang konfigurieren

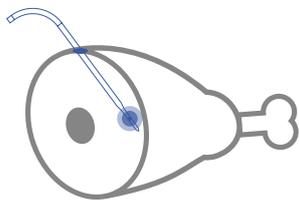
Um einen Garvorgang zu starten:

1. Wählen Sie ein angeschlossenes Thermometer aus.
2. Wählen Sie die Art des Garguts aus dem Dropdown-Menü aus.
3. Wählen Sie aus den vorgeschlagenen Temperaturen aus oder legen Sie sie manuell fest, indem Sie: „Benutzerdefiniert“ auswählen (achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu niedrig oder zu hoch einzustellen, nutzen Sie die online vorhandenen Informationsquellen).
4. Starten Sie den Garvorgang.

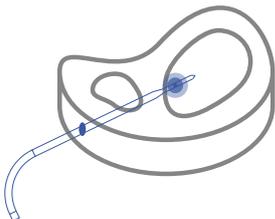


5. Die Messsonde einsetzen

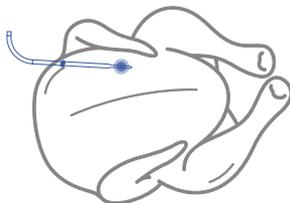
Zur Erzielung optimaler (und somit besonders schmackhafter) Ergebnisse, ist die optimale Platzierung der Sonde sehr wichtig. Beim Garen von Fleisch ist der Garfortschritt im Kern langsamer als außen. Je größer das Fleischstück ist, desto länger dauert es bis es auch im Kern gar ist. Der Messfühler muss daher so gut es geht im Zentrum des Garguts platziert werden, um korrekte Werte anzuzeigen, d.h. bis zu 1 cm von der Mitte entfernt.



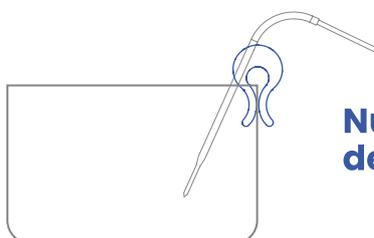
Die Sonde muss sich im Kern des Grillguts befinden.



Die Fleischstücke dürfen daher nicht zu dünn sein (2 cm Mindestdicke).



Bei Geflügel ist es zu vermeiden, die Sonde in den Hohlraum des Brustkorbs zu stecken (sie muss im Fleisch stecken).



Nutzen Sie den Clip, um die Sonde am Rand des Topfes bzw. der Pfanne zu befestigen.

6. Garvorgang

Die Benachrichtigungen ändern Einstellungen

Eine Benachrichtigung konfigurieren

Vergangene und verbleibende Zeit*

Wenn Sie zwei Thermometer gleichzeitig verwenden, drücken Sie einmal auf die Power-Taste, um zwischen den beiden Thermometern umzuschalten.

Aktuelle Temperatur und Solltemperatur

Den Garvorgang ändern oder beenden



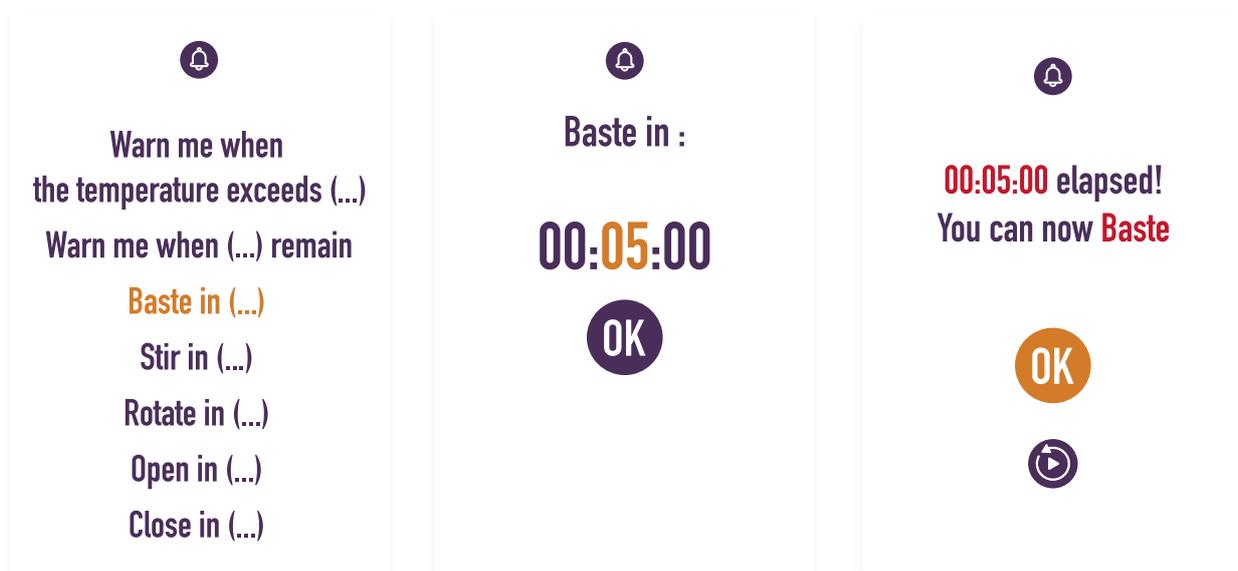
*Die Berechnung der verbleibenden Zeit ist eine von vielen Daten abhängige Angabe, die verfügbar ist, sobald die Innentemperatur 38 °C übersteigt.

7. Benachrichtigungen hinzufügen

Zusätzliche Benachrichtigungen einrichten: um einige Minuten vor Ende der Garzeit informiert zu werden, um nicht zu vergessen, seinen Braten zu übergießen, oder um mitgeteilt zu bekommen, dass die Mitte der Garzeit erreicht ist...

Zum Hinzufügen von Benachrichtigungen:

1. Während des Garvorgangs, wählen Sie das Symbol: 
2. Wählen Sie die gewünschte Benachrichtigung aus.
3. Eine Solltemperatur festlegen oder einen Timer einstellen.
4. Es können bis zu 3 Benachrichtigungen gleichzeitig hinzugefügt werden. Um diese zu ändern oder zu löschen, wählen Sie bitte das entsprechende Symbol aus. --



5. Bei sich wiederholenden Aufgaben können bestimmte Benachrichtigungen erneut erfolgen. Wählen Sie das Symbol  aus, um eine Benachrichtigung erneut zu starten.
6. Im Anschluss an die Garzeit von Fleisch kann eine „Ruhezeit“ festgelegt werden. Dies ist optional, ermöglicht jedoch eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und somit ein perfektes Garergebnis. In der Regel reichen einige Minuten.

8. Pflege und wichtige Informationen

- Das m°classic 2 ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln ausgelegt.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf die Basisstation nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Verwenden Sie das m°classic 2 nicht in der Mikrowelle.
- Lassen Sie das m°classic 2 nicht auf eine harte Oberfläche fallen.
- Das m°classic 2 (Gerät und Sonde) ist nicht spülmaschinenfest.
- Das Gerät kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden, die Sonde und das Kabel sind mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
- Vorsicht beim Umgang mit der Sonde, sie besitzt eine scharfe Spitze.
- Während und nach dem Garvorgang sind das Kabel und die Sonde sehr heiß. Vermeiden Sie ein Berühren mit bloßen Händen (Verbrennungsgefahr).
- Das M°classic 2 gehört nicht in Kinderhände. Behalten Sie das Gerät immer im Auge, wenn während der Nutzung Kinder in der Nähe sind.
- Maximal messbare Gargut-Kerntemperatur 100°C.
- Maximale Umgebungstemperatur 300°C. Bei einer Temperatur von über 300°C erscheint auf dem Gerät die Anzeige „HI“ und kann die Messsonde Schaden nehmen.
- Setzen Sie das Gerät keiner übermäßigen Hitze oder Feuchtigkeit aus.
- Setzen Sie die Sonde nicht dem direkten Kontakt mit Flammen aus.
- Der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten birgt gesundheitliche Risiken. Um diese Risiken zu reduzieren, sollten Sie immer die Voreinstellungen nutzen.
- Bei Nichtgebrauch ist das m°classic 2 an einem trockenen, kühlen Ort aufzubewahren.
- Legen Sie das elektronische Gerät des Bratenthermometers keinesfalls zusammen mit der Messsonde in den Backofen.
- Nutzen Sie die Messsonde gemäß der Gebrauchsanleitung.



ENTSORGUNG DES PRODUKTS AM ENDE SEINER LEBENSDAUER

Das Bratenthermometer m°classic 2 besteht aus hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederverwertet werden können. Wenn auf einem Produkt das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne abgebildet ist, bedeutet dies, dass dieses Produkt der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU vom 4. Juli 2012 entspricht.

Bitte informieren Sie sich über das örtliche Sammelsystem für Elektro- und Elektronikgeräte. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie ausgediente Produkte nicht mit dem Hausmüll. Dadurch können mögliche Gefahren für Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden.

orka®

Design, engineered and developed by Orka SAS
75019 Paris
France
www.orka.tech

mastrad®

Distributed by Mastrad SA
32 rue de Cambrai,
75019, Paris
France
www.mastrad-paris.fr



Español

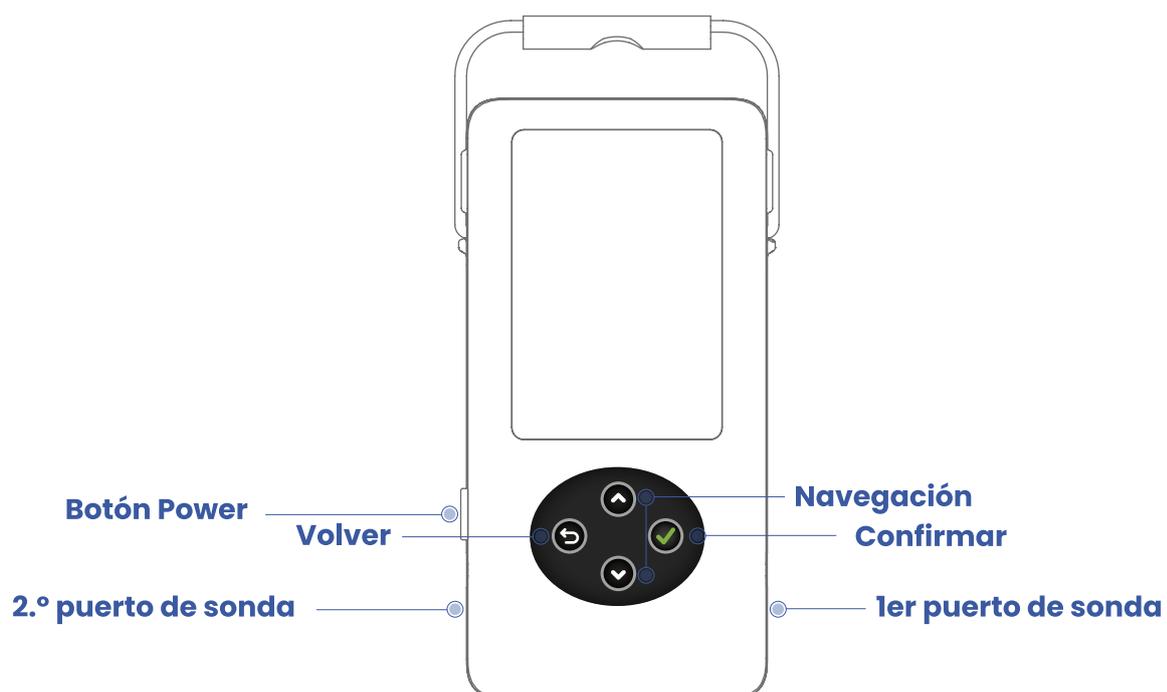
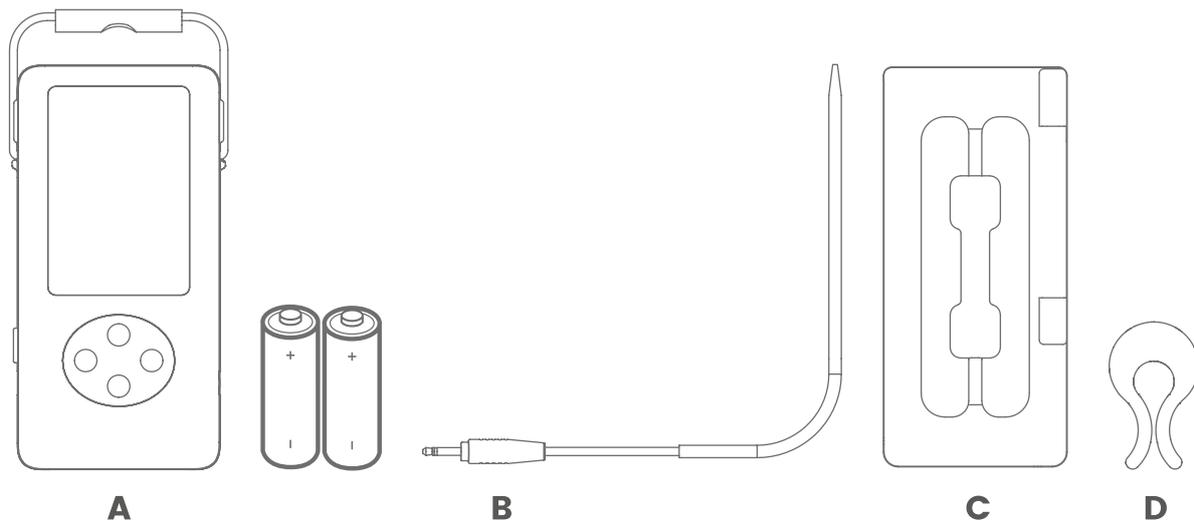
1. Presentación del producto	30
2. Puesta en marcha	31
3. Ajustes	32
4. Configurar una cocción	33
5. Colocar la sonda	34
6. Cocción	35
7. Añadir alertas	36
8. Mantenimiento e información importante	37

1. Presentación del producto

m°classic 2 es un termómetro de cocción con cable.

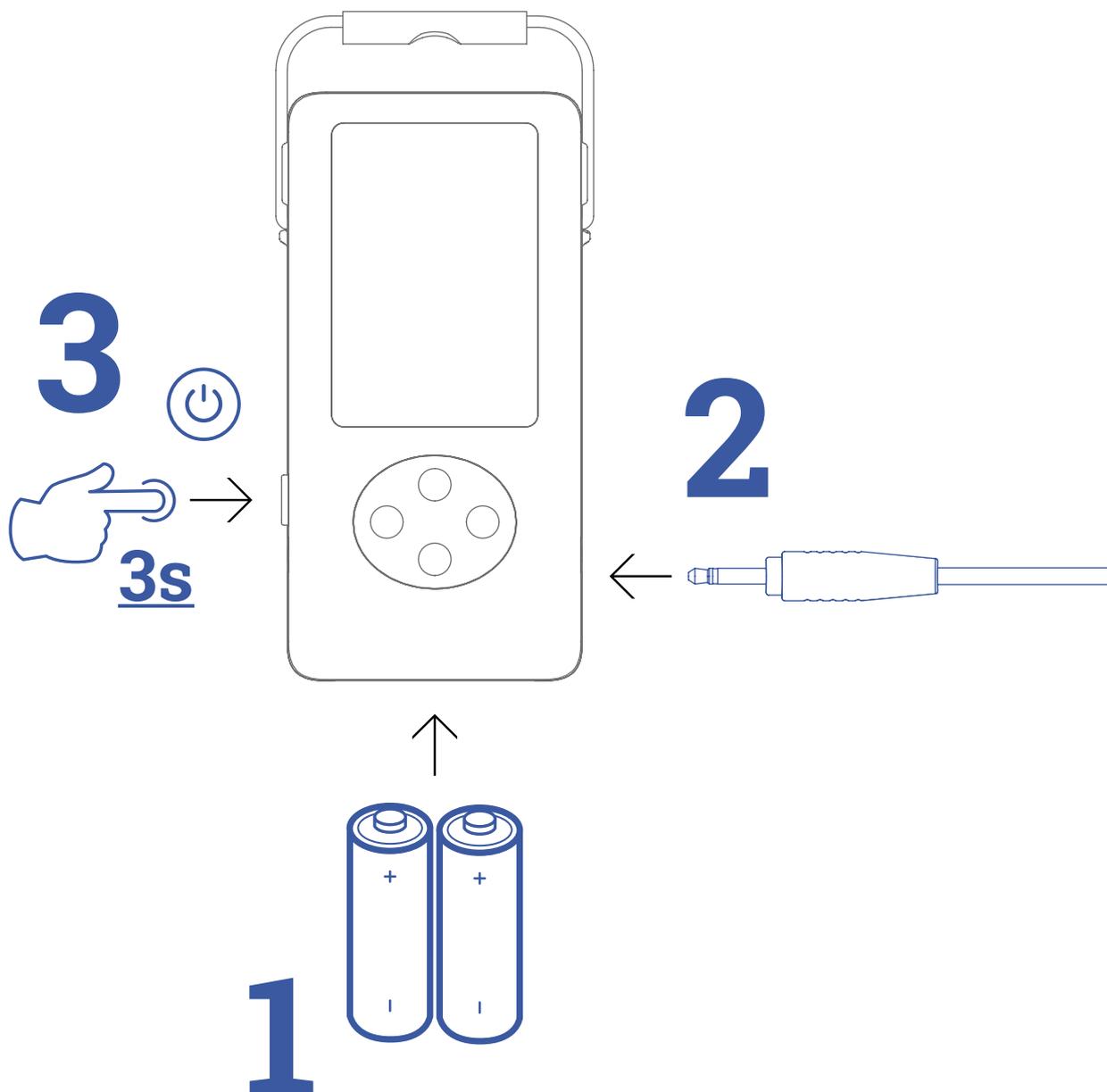
Está compuesto por:

- A. una caja que funciona con 2 pilas AAA.
- B. un cable de conexión con una sonda térmica en el extremo.
- C. un enrollador de sonda magnética.
- D. un clip para sujetar la sonda en los recipientes.



2. Puesta en marcha

1. Introduzca las pilas en el compartimento trasero.
2. Introduzca la sonda en uno de los dos puertos previstos.
3. Pulse durante 3 seg. el botón ON/OFF en el lado izquierdo para encender el dispositivo.

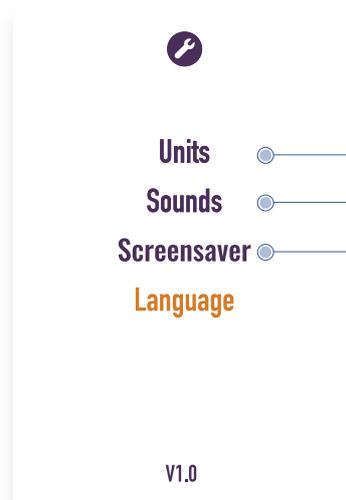
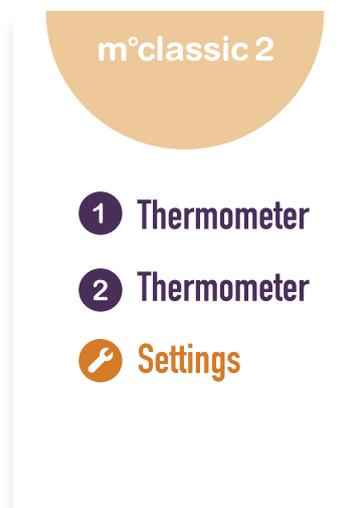


3. Ajustes

Por defecto, el dispositivo está configurado en inglés y en grados Fahrenheit. Para configurar el idioma y la unidad deseada, acceda a ajustes. También puede modificar los ajustes sonoros y los parámetros de espera (atención, como más largo sea el tiempo de espera mayor será el consumo de batería).

Para acceder a los ajustes:

1. Desde la pantalla de inicio, seleccione "Settings";
2. Modifique el idioma en "Language";
3. Seguidamente, configure el dispositivo según sus necesidades.



Cambie las unidades

Modifique los sonidos

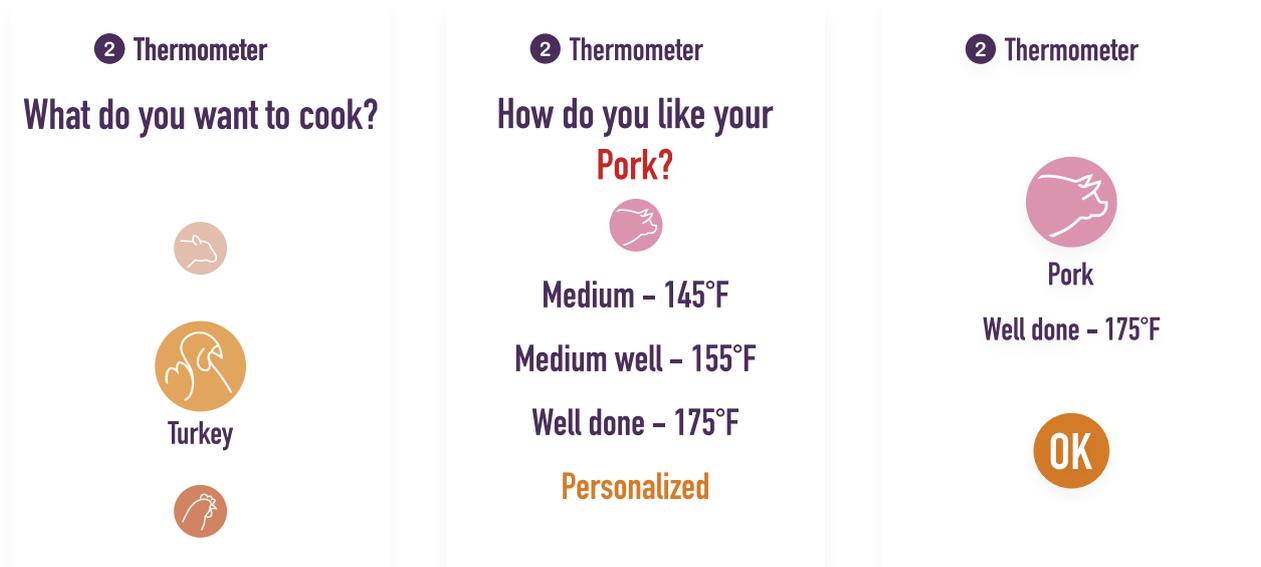
Modifique la duración del modo de espera de la pantalla

*Defina un tiempo trascurrido el cual la pantalla se apaga para ahorrar batería. A continuación, presione cualquier botón para salir del modo de espera.

4. Configurar una cocción

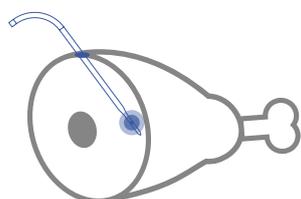
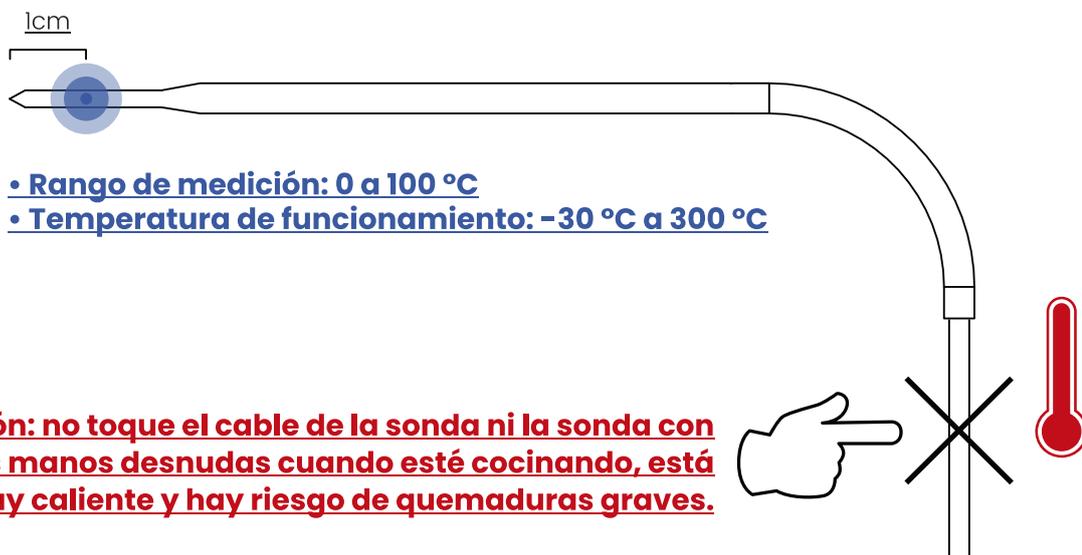
Para iniciar una cocción:

1. Seleccione un termómetro conectado.
2. Seleccione el tipo de alimento en el menú desplegable.
3. Escoja entre las temperaturas propuestas o defínala manualmente seleccionando: "Personalizado" (atención, no establezca una temperatura demasiado baja ni demasiado alta, hay muchos recursos disponibles en línea).
4. Inicie la cocción.

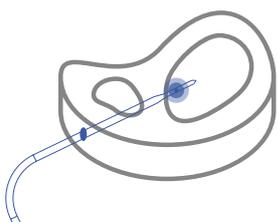


5. Colocar la sonda

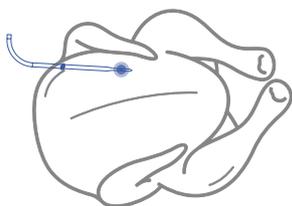
Para obtener resultados precisos y, por tanto, deliciosos, es muy importante la buena ubicación de la sonda. En la cocción de carne, esta se cuece progresivamente desde el exterior. Cuando más grande es la pieza de carne, mayor es la distancia entre el centro y la superficie. El sensor debe situarse lo más cerca posible del centro de la carne para no distorsionar los resultados, este se encuentra a 1 cm de la punta.



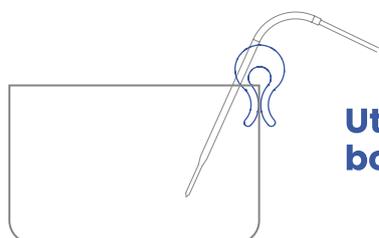
Apunte el centro del alimento.



Las piezas de carne no deben ser demasiado finas (mínimo 2 cm).



Para las aves, asegúrese de situarse en la carne evitando el vacío de la carcasa.



Utilice el clip para colgar la sonda en el borde del recipiente.

6. Cocción

Modificar las alertas

Parámetros

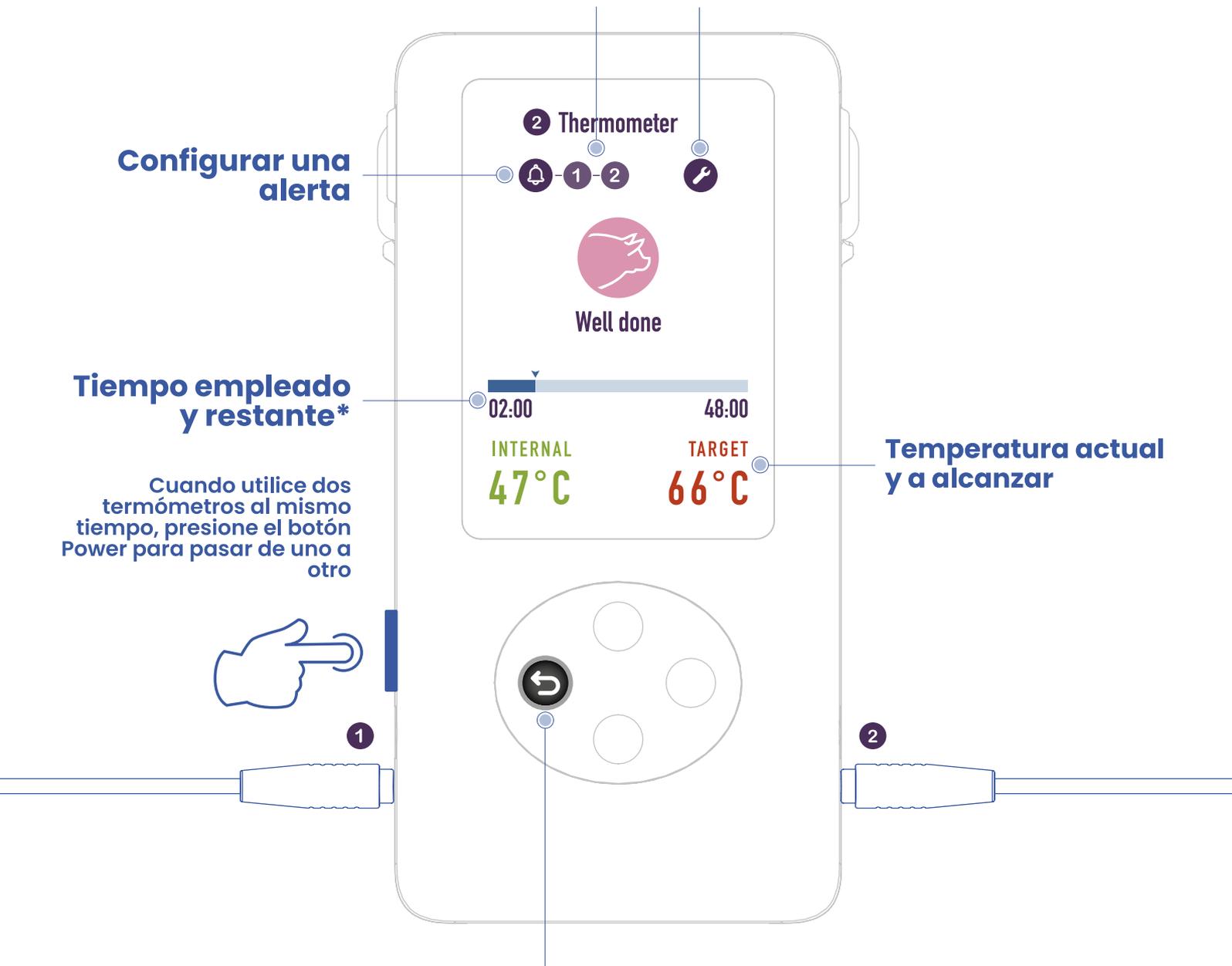
Configurar una alerta

Tiempo empleado y restante*

Quando utilice dos termómetros al mismo tiempo, presione el botón Power para pasar de uno a otro

Temperatura actual y a alcanzar

Modificar o parar la cocción



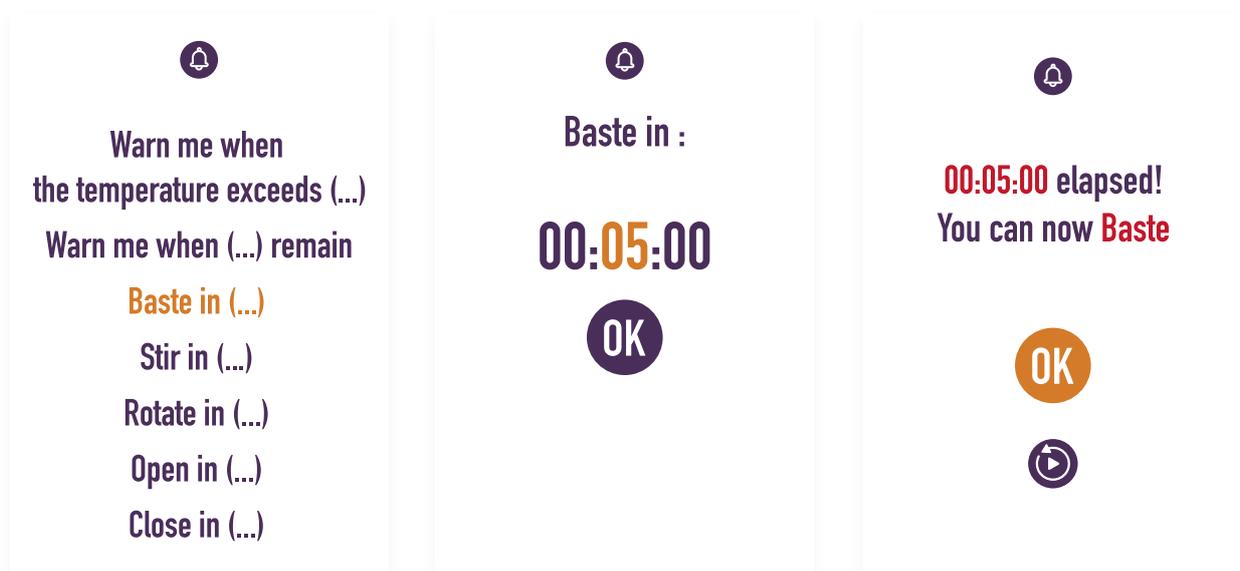
*El cálculo del tiempo restante es una indicación que depende de un gran número de datos, está disponible cuando la temperatura interna supera los 38 °C.

7. Añadir alertas

Configurar alertas adicionales: para recibir una alerta unos minutos antes de acabar la cocción, para no olvidar rociar la carne o para recibir una alerta a mitad de la cocción.

Para añadir alertas:

1. Durante la cocción, seleccione el icono. 
2. Seleccione la alerta deseada.
3. Defina una temperatura objetivo o ajuste un cronómetro.
4. Es posible añadir hasta 3 alertas simultáneamente. Para modificarlas o suprimirlas, seleccione el icono correspondiente. -  - 



5. Para las tareas repetitivas, se pueden reproducir algunas alertas. Seleccione el icono  para reiniciar una alerta.
6. Al final de la cocción de la carne se puede definir un "tiempo de reposo", este tiempo es opcional pero permite homogeneizar el calor y completar la cocción. Unos pocos minutos suelen ser suficientes.

8. Mantenimiento e información importante

- m°classic 2 está diseñado únicamente para uso alimentario.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la estación central en agua u otros líquidos.
- No utilice m°classic 2 en el microondas.
- No deje caer m°classic 2 sobre una superficie dura.
- m°classic 2 (caja y sonda) no es apto para lavavajillas.
- La caja se puede limpiar con una esponja húmeda.
- No sumerja la caja en agua, limpie la sonda y el cable con un paño húmedo.
- La punta de la sonda es muy puntiaguda, utilícela con cuidado.
- La sonda y el cable estarán muy calientes durante y justo después de la cocción. No tocar con las manos desnudas (riesgo de quemaduras).
- M°classic 2 no es un juguete. Es necesario extremar la vigilancia si se utiliza cerca de niños.
- La temperatura interna máxima es de 100 °C.
- La temperatura ambiente máxima es de 300 °C. Por encima de 300 °C, la caja muestra ""HI"" y su sonda puede estar dañada.
- No exponga la caja a calor intenso o a la humedad.
- No exponga la sonda a un contacto directo con llamas.
- Consumir carne, aves o marisco crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades de origen alimentario. Para reducir este riesgo, utilice siempre los ajustes preestablecidos.
- Cuando no lo utilice, guarde m°classic 2 en un lugar seco y fresco.
- No introduzca la caja de su termómetro en el horno.
- Utilice la sonda de acuerdo con las instrucciones.



ELIMINACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

El termómetro de cocina m°classic 2 ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Si un producto lleva el símbolo de un cubo de basura tachado, significa que este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE del 4 de julio de 2012.

Infórmese sobre el sistema local de recogida de dispositivos eléctricos y electrónicos. Siga las instrucciones locales y no deseche sus dispositivos viejos con los residuos domésticos. Esto ayudará a evitar consecuencias potencialmente peligrosas para el medio ambiente y la salud humana.

orka®

Design, engineered and developed by Orka SAS
75019 Paris
France
www.orka.tech

mastrad®

Distributed by Mastrad SA
32 rue de Cambrai,
75019, Paris
France
www.mastrad-paris.fr



Nederlands

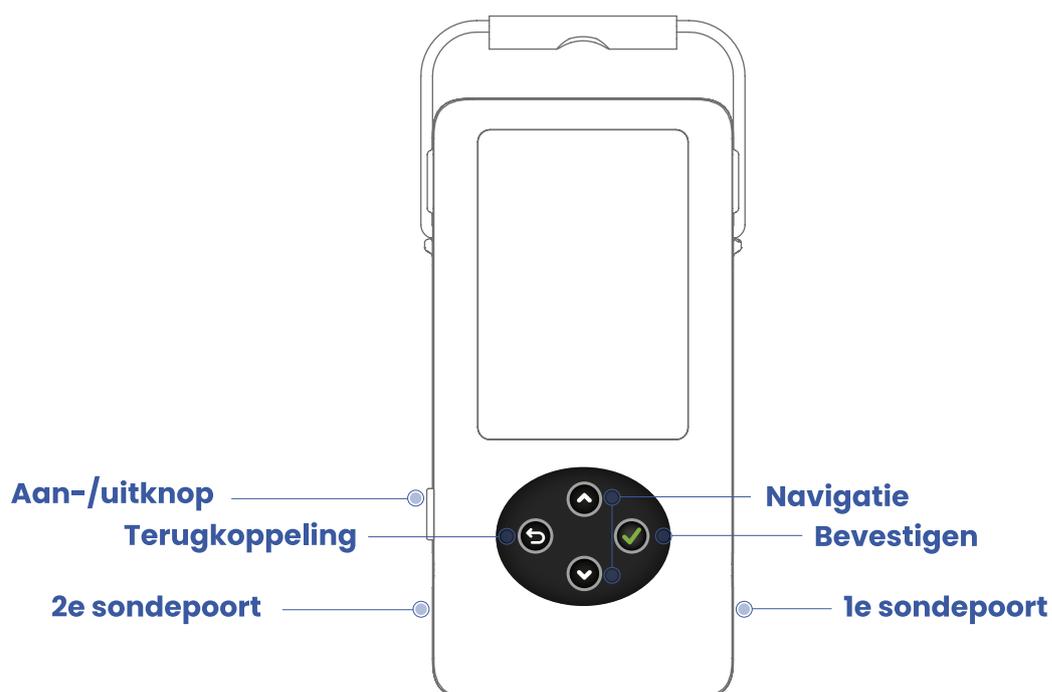
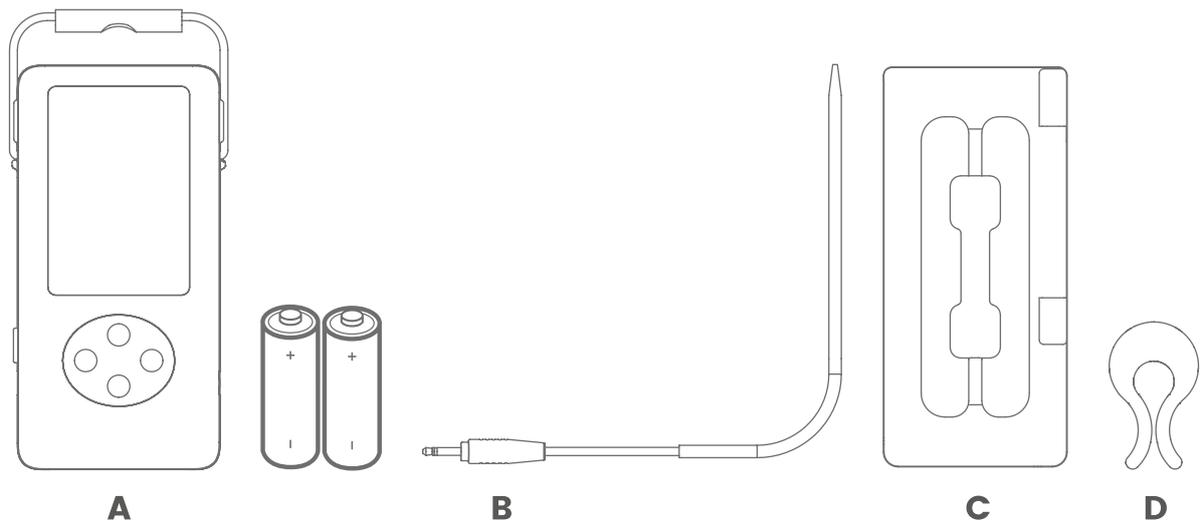
1. Voorstelling van het product	39
2. Aan de slag	40
3. Instellingen	41
4. Configureer een bereiding	42
5. De sonde plaatsen	43
6. Het koken	44
7. Waarschuwingen toevoegen	45
8. Onderhoud en belangrijke informatie	46

1. Voorstelling van het product

m°classic 2 is een bedrade kookthermometer.

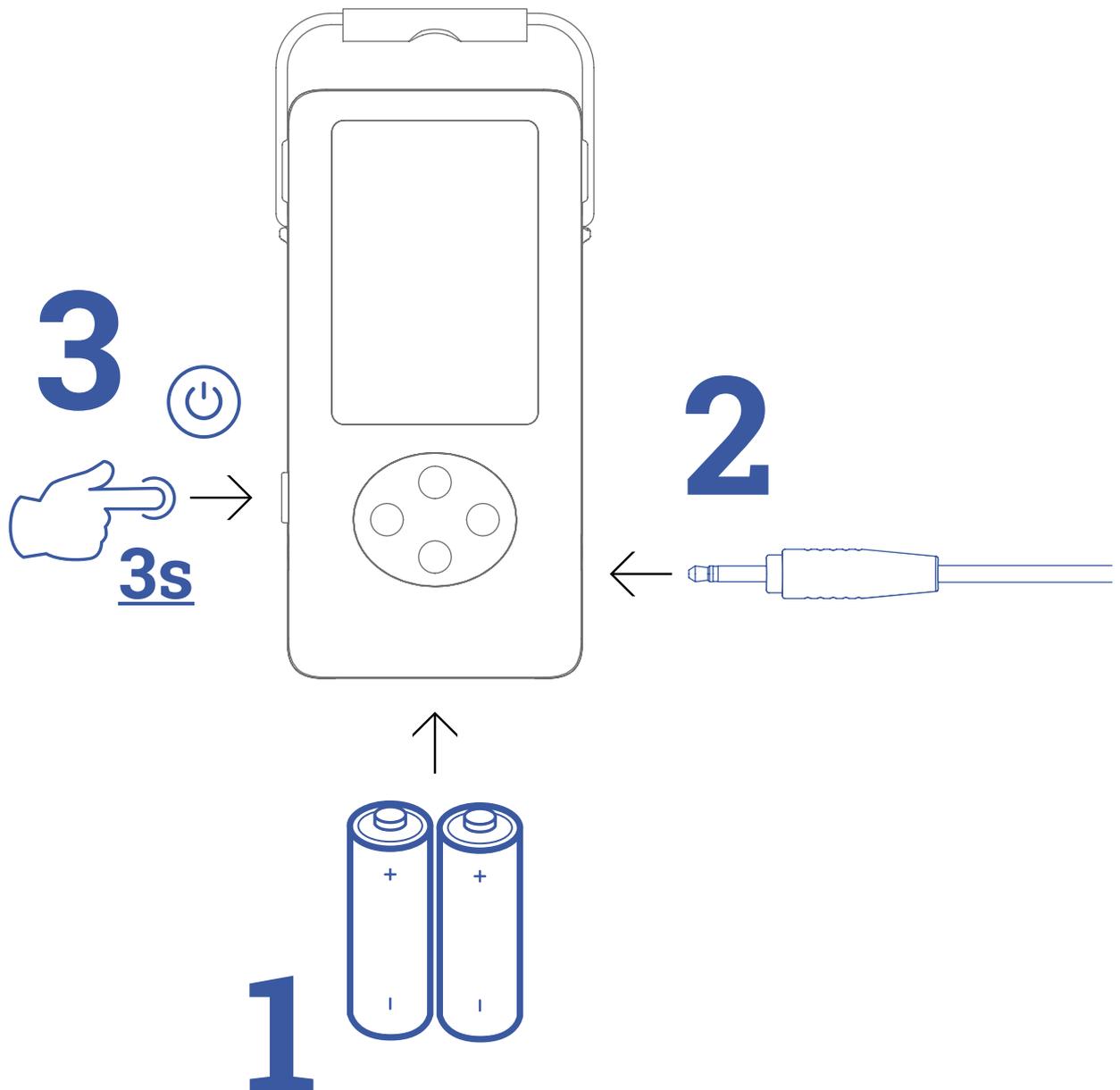
Hij bestaat uit:

- A. een doos die werkt op 2 AAA-batterijen.
- B. een verbindingskabel afgesloten door een thermische sonde.
- C. een magnetische sondehaspel.
- D. een clip om de sonde op een pan te houden.



2. Aan de slag

1. Plaats de batterijen in het achterste vakje.
2. Steek de sonde in één van de twee daarvoor bestemde poorten.
3. Druk 3 seconden op de AAN/UIT-knop aan de linkerkant om het product in te schakelen.

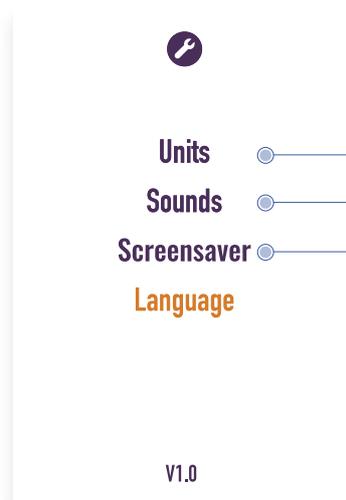
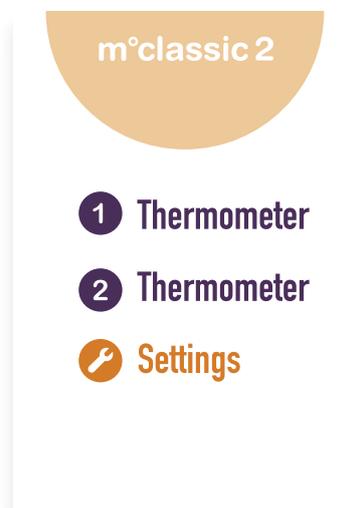


3. Instellingen

Het product is standaard ingesteld op Engels en in graden Fahrenheit. Om de gewenste taal en de gewenste eenheid in te stellen, gaat u naar de instellingen. U er ook de geluids- en stand-by instellingen (let op: hoe langer de stand-by tijd, hoe hoger het batterijverbruik).

Om naar de instellingen te gaan :

1. Selecteer in het startscherm "Instellingen";
2. Wijzig de taal in "Taal";
3. Configureer het product vervolgens naar wens.



Verander de eenheden

Verander geluiden

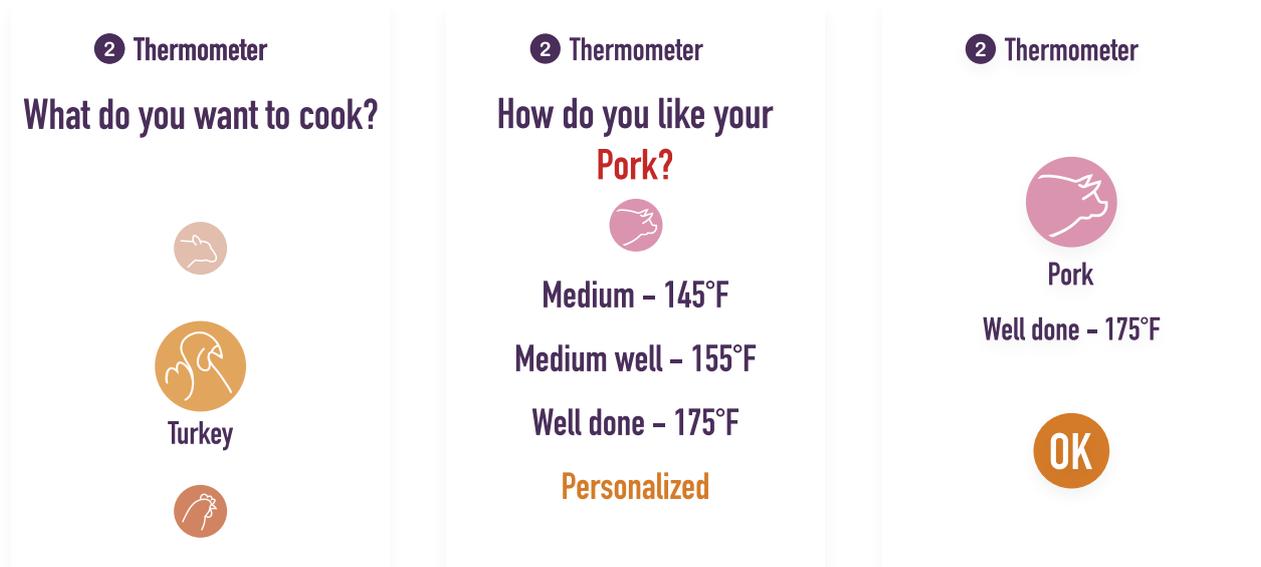
Wijzig de schermbeveiligingstijd

*Stel een tijd in waarna het scherm in slaapstand gaat om de batterij te sparen. Druk vervolgens op een willekeurige toets om hem uit de stand-by modus te halen.

4. Configureer een bereiding

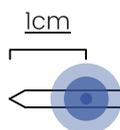
Om te beginnen met koken:

1. Selecteer een aangesloten thermometer.
2. Selecteer het type voedsel dat u wilt bereiden in het vervolgkeuzemenu.
3. Kies uit de voorgestelde temperaturen of stel ze handmatig in door : "Aangepast" (pas op dat u de temperatuur niet te laag of te hoog instelt, er zijn veel bronnen online beschikbaar).
4. Begin met koken.



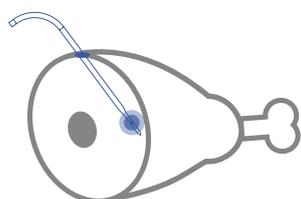
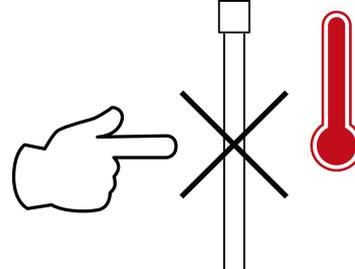
5. De sonde plaatsen

Een juiste plaatsing van de sonde is erg belangrijk voor nauwkeurige (en dus heerlijke) resultaten. Bij het braden van vlees braadt het geleidelijk van buitenaf; hoe dikker het is, hoe groter de afstand tussen het hart en het oppervlak. De sensor moet zo dicht mogelijk bij het hart van het vlees worden geplaatst om de resultaten niet te vervormen. Hij bevindt zich op 1 cm van de punt.

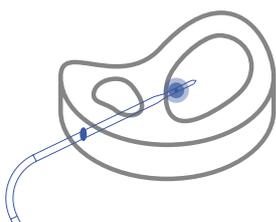


- Meetbereik: 0 tot 100°C
- Operationele temperatuur: -30°C tot 300°C

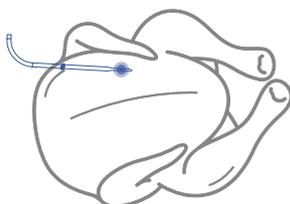
Let op: raak de draad van uw sonde tijdens het koken niet met uw blote hand aan, want deze is zeer heet: risico op ernstige brandwonden.



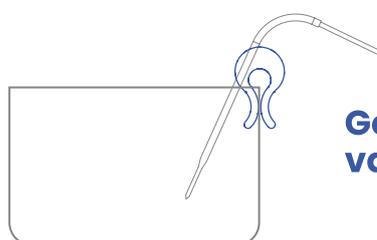
Mik op de kern van het voedsel



De stukken vlees mogen niet te dun zijn (minimaal 2 cm)



Blijf bij pluimvee ruim binnen het vlees en vermijd de leegte van het karkas



Gebruik de clip om de sonde aan de rand van een pan te hangen.

6. Het koken

Waarschuwingen wijzigen Parameters

Een waarschuwing instellen

Vorbije en resterende tijd*

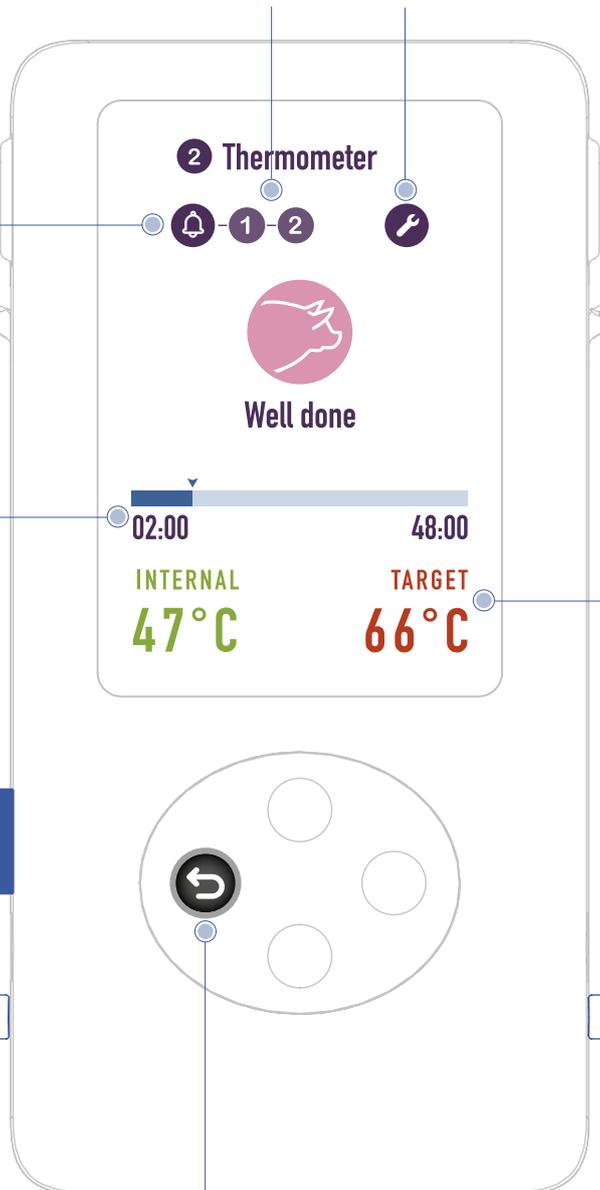
Wanneer u twee thermometers tegelijkertijd gebruikt, drukt u eenmaal op de aan/uit-knop om tussen beide te wisselen.



1

2

Het kookproces wijzigen of stoppen



Huidige en gewenste temperatuur

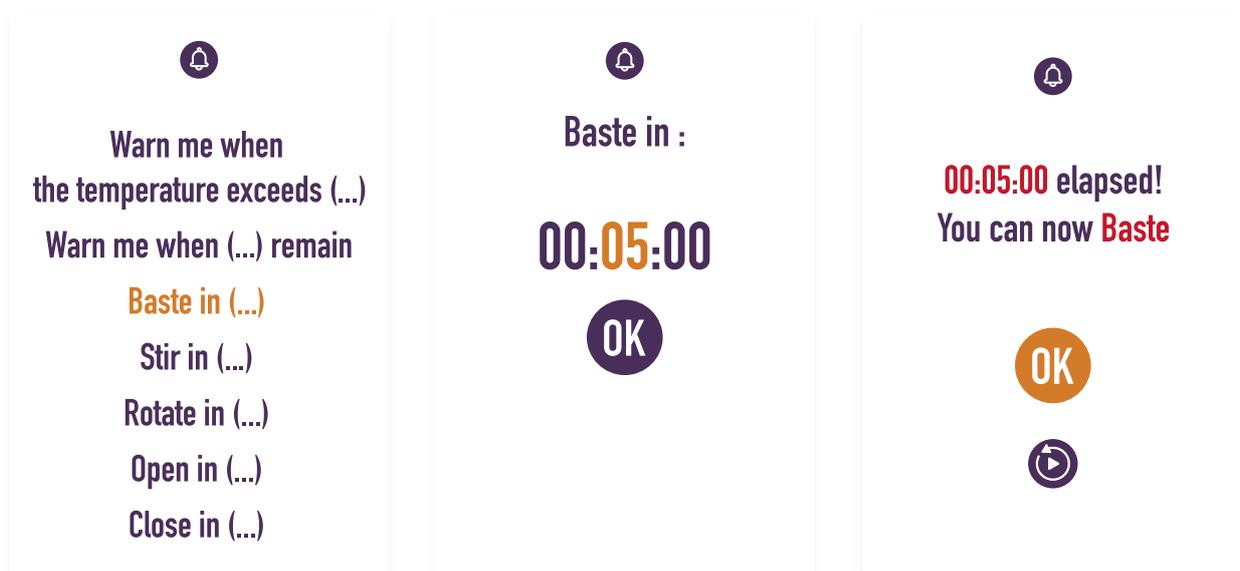
*De berekening van de resterende tijd is een indicatie die afhankelijk is van een groot aantal gegevens en beschikbaar is wanneer de interne temperatuur hoger is dan 38 °C.

7. Waarschuwingen toevoegen

Stel extra waarschuwingen in: om een paar minuten voor het einde van de bereiding gewaarschuwd te worden, om eraan te denken uw vlees te bedruipen of om halverwege de bereiding gewaarschuwd te worden.

Om waarschuwingen toe te voegen:

1. Selecteer tijdens het koken het pictogram 
2. Selecteer de gewenste waarschuwing
3. Stel een doeltemperatuur in of stel een timer in
4. Er kunnen maximaal 3 waarschuwingen tegelijk worden toegevoegd. Om ze te wijzigen of te verwijderen, selecteert u het overeenkomstige pictogram -  - 



5. Voor repetitieve taken kunnen sommige waarschuwingen worden herhaald. Selecteer het pictogram  om een waarschuwing opnieuw te starten.
6. Aan het einde van de bereiding van het vlees kan een "rusttijd" worden vastgesteld; deze tijd is optioneel, maar laat de warmte toe om te homogeniseren en de bereiding te perfectioneren. Een paar minuten zijn meestal genoeg.

8. Onderhoud en belangrijke informatie

- m°classic 2 is uitsluitend bestemd voor gebruik in levensmiddelen.
- Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken mag het docking station niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Gebruik m°classic 2 niet in de magnetron.
- Laat m°classic 2 niet op een hard oppervlak vallen.
- m°classic 2 (behuizing en sonde) kan niet in de vaatwasser.
- De behuizing kan worden schoongemaakt met een vochtige spons.
- Dompel de behuizing niet onder in water, reinig de sonde en de kabel met een vochtige doek.
- De punt van de sonde is zeer scherp en moet voorzichtig worden gehanteerd.
- De sonde en het snoer zullen zeer heet zijn tijdens en onmiddellijk na een kookproces. Niet met de blote hand aanraken (gevaar voor brandwonden).
- M°classic 2 is geen speelgoed. Bij gebruik in de nabijheid van kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
- De maximale interne temperatuur is 100°C.
- De maximale omgevingstemperatuur is 300°C. Boven 300°C zal de behuizing ""HI"" weergeven en kan uw sonde beschadigd raken.
- Stel de behuizing niet bloot aan intense hitte of vocht.
- Stel de sonde niet bloot aan direct contact met vlammen.
- Het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan het risico op een door voedsel overgedragen ziekte vergroten. Gebruik altijd de voorinstellingen om dit risico te verkleinen.
- Bewaar m°classic 2 op een koele, droge plaats wanneer u het niet gebruikt.
- Leg de behuizing van uw thermometer niet in de oven.
- Gebruik de sonde volgens de gebruiksaanwijzing.



VERWIJDERING VAN PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

De m°classic 2 kookthermometer is ontworpen en vervaardigd met hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Als een product is gemarkeerd met een symbool van een doorgekruiste vuilnisbak, betekent dit dat het product voldoet aan de EU-richtlijn 2012/19/EU van 4 juli 2012.

Informeer naar het plaatselijke inzamelsysteem voor elektrische en elektronische producten. Volg de plaatselijke instructies en gooi uw oude producten niet weg met met huishoudelijk afval. Dit zal helpen potentieel gevaarlijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

