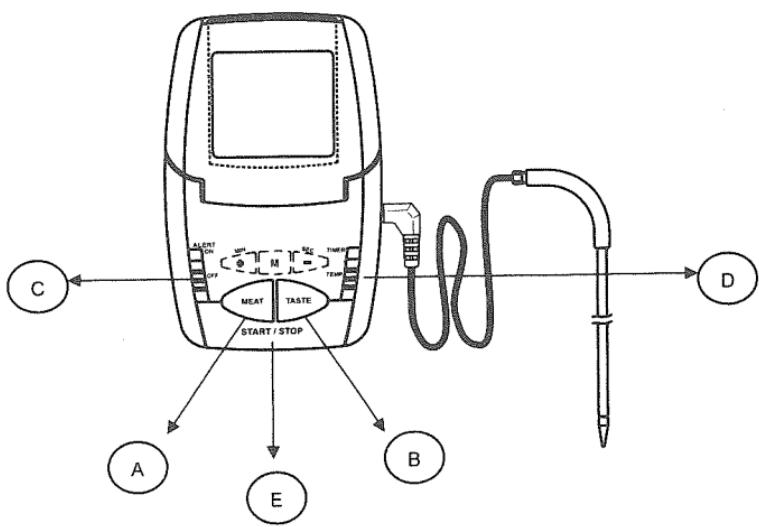




m°classic

**THERMO-SONDE DE CUISSON  
ROASTING THERMO SENSOR  
TERMOSONDA DE COCCIÓN  
TEMPERATURE VOOR DE KEUKEN  
TERMOSONDA DI COTTURA**







## **FR** UNIQUEMENT POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Si vous ne l'utilisez plus, confiez-le à votre revendeur qui en retirera la pile (si vous ne l'avez pas déjà fait) et s'assurera que les matériaux contenus sont traités et valorisés dans le respect de l'environnement. Mastrand est en contrat avec ERP (European Recycling Platform) pour le traitement et la valorisation des produits électroniques et électriques.

## **EN** FOR EU COUNTRIES ONLY

General information: Always dispose off used batteries in an environmentally acceptable manner. Do not throw this apparel away, but dispose it in an environmentally acceptable manner. This apparel should be disposed off at special collection sites or hazardous-waste sites. Mastrand is in contact with ERP (European Recycling Platform) for treatment and valorization of electronical and electrical products.

## **DE** NUR FÜR EU-LÄNDER

Allgemeine Hinweise: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen. Gerät nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelplätze oder Sondermüllplätze nutzen. Mastrand 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. Mastrand is in contract met ERP (European Recycling Platform) voor de behandeling en de valorisatie van de elektronische en elektrische producten.

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

No se debe tirar este aparato a la basura.  
Si no lo utilisen 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.

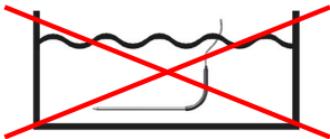
## **IT** SOLTANO PER I PAESI DELL'UNIONE EUROPEA

Informazione generale: smaltire le pile scariche nell'osservanza delle norme sulla tutela ambientale. Disfarsi degli orologi avendo cura dell'ambiente. Utilizzare gli appositi raccolitori. Mastrand è in contatto con ERP (European Recycling Platform) per il trattamento e la valorizzazione dei prodotti elettronici e elettrici.

- FR** UTILISATION CORRECTE DE L'AIGUILLE DE LA SONDE  
**EN** CORRECT USE OF THE PROBE'S NEEDLE  
**DE** RICHTIGER GEBRAUCH DES TEMPERATURFÜHLERS  
**NL** CORRECT GEBRUIK VAN DE SONDEAALD  
**ES** UTILIZACIÓN CORRECTA DE LA AGUJA DE LA SONDA  
**IT** UTILIZACIÓN CORRECTA DE LA AGUJA DE LA SONDA



- FR** UTILISATION INCORRECTE : NE PAS IMMERGER LE REVÊTEMENT SILICONE DE L'AIGUILLE DE LA SONDE DANS UN ALIMENT OU UN LIQUIDE.  
**EN** INCORRECT USE : DO NOT IMMERSE THE SILICON COATING OF THE PROBE'S NEEDLE IN A FOOD OR A LIQUID.  
**DE** FALSCHER GEBRAUCH: DIE SILIKONBESCHICHTUNG DES TEMPERATURFÜHLERS NICHT IN SPEISEN ODER FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.  
**NL** INCORRECT GEBRUIK: DE SILICONEBEKLEDING VAN DE SONDEAALD NIET IN DE VOEDING STEKEN OF IN EEN VLOEISTOF ONDERDOMPELEN.  
**ES** UTILIZACIÓN INCORRECTA: NO SUMERGIR EL REVESTIMIENTO EN SILICONA DE LA AGUJA DE LA SONDA EN UN ALIMENTO O UN LÍQUIDO.  
**IT** USO SCORRETTO: NON IMMERMERE IL RIVESTIMENTO DI SILICONE DELLA PUNTA DELLA SONDA IN ALIMENTI O LIQUIDI.



**m°classic**  
**FR THERMO-SONDE DE CUISSON**

**Remarques importantes avant la mise en route de votre thermo-sonde**

Ne pas mettre le boîtier de votre thermo-sonde dans le four.

Ne pas toucher le fil de la sonde à la sortie du four (risque de brûlure).

**Ne pas utiliser au dessus de 210°C**, le boîtier affiche alors « HI » et votre sonde peut être endommagée. La garantie est alors annulée.

Laisser refroidir la sonde, enlever la pile, la remettre, votre sonde est réinitialisée.

Ne pas immerger le boîtier dans l'eau, nettoyer la sonde et le câble avec un chiffon humide.

Utiliser la sonde selon le mode d'emploi.

La température est mesurée par la pointe de la sonde, planter celle-ci dans le cœur des aliments.

**Accessoires**

La thermo-sonde de cuisson est composée des éléments suivants :

- un boîtier de contrôle
- un câble de connexion terminé par une sonde thermique
- une pile AAA
- un manuel d'utilisation et de garantie
- un écran correspondant à votre langue

**Mise en route de l'appareil**

Placer la pile AAA dans l'emplacement prévue à cet effet, en respectant les polarités.

Retirer les films transparents présents sur les 2 côtés de l'écran correspondant à votre langue et le clipper sur le boîtier.

Brancher le câble dans le logement prévu à cet effet (si le câble est mal enclenché, l'écran affiche « LO »).

Mettre la sonde en marche POWER « ON » à l'arrière du boîtier

**Utilisation en cuisson Préprogrammée**

Choisir votre viande avec la touche « A », définir votre degré de cuisson avec la touche « B ».

Mettre le bouton « C » alerte sur « ON », mettre le bouton « D » sur « TEMP ».

Planter la sonde dans votre aliment, le mettre au four et lancer le contrôle de la cuisson en appuyant sur la touche « E », dès que le degré de cuisson est atteint la sonde sonne.

**Utilisation en mode manuel**

Le bouton « D » est sur « TEMP », le bouton « C » alerte sur « ON »

Avec la touche « A » se mettre sur la fonction MANUEL, appuyer sur « M » jusqu'au clignotement de la température, régler celle-ci en utilisant les touches + et -, appuyer de nouveau sur la touche « M » pour valider la température.

Planter la sonde dans l'aliment à cuire et lancer le contrôle de la température en appuyant sur la touche « E », votre sonde sonnera dès le degré de cuisson atteint.

**Utilisation du minutier**

Le bouton « D » est sur réveil le bouton « C » alerte sur « ON »

Régler les minutes avec la touche +, les secondes avec la touche -, la touche « M » sert

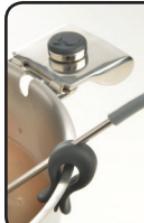
à remettre le chronomètre à 0.

Lancer le décompte avec la touche « E », en appuyant de nouveau dessus vous arrêtez le décompte.

La sonde retient dès que le temps est écoulé, elle sonne une minute, après le chronomètre continue, pour l'arrêter appuyer sur la touche « E »

### Pour connaître la température d'un four ou d'un aliment

Positionner la touche « D » sur TEMP, la touche « C » sur OFF, mettre la sonde dans le four et contrôler la température sur l'écran (parfait pour connaître la température exacte d'un four, pour la pâtisserie, par exemple.)



L'attache en silicone fournie permet de positionner la sonde de cuisson sur le bord de tout récipient à la hauteur voulue. Elle permet ainsi de garder les mains libres et évite de rayer le fond des récipients, fausser la température ou salir le plan de travail. MASTRAD recommande l'emploi de l'attache pour toute utilisation de la sonde de cuisson sur plaque à induction. Utilisation : Positionner l'attache en silicone sur le rebord du récipient. Insérer la sonde dans l'ouverture supérieure de manière à ce qu'elle ressorte par l'ouverture inférieure. Coulisser jusqu'à la hauteur souhaitée.

### Garantie

La thermo-sonde de cuisson est garantie 1 an à partir de sa date d'achat et sous présentation de la preuve d'achat.

La garantie couvre les vices de fabrication mais toute utilisation non conforme aux instructions ci-dessus annule cette garantie. En cas de problème, contacter le reveneur ou notre service après vente.

### TABLEAU TEMPERATURES SONDE DE CUISSON

Aliments	Température
Caramel	173°C ne pas dépasser 180°C(amer)
Sucre au filet*	110°C
Sucre gros boulé**	120°C
Confiture	104°C
Terrine de poisson / bain marie 80° four 180°	70°C à cœur
Foie gras mi-cuit / bain marie 80° four 160°	52°C
Foie gras cuit / bain marie 80° four 160°	62°C
Magret de canard / four 180°	65°C à cœur
Pavé de saumon / four 160°	70°C à cœur
Pavé de Thon épais / four 160°	65°C à cœur
Terrine de campagne	85°C à cœur
Terrine de volaille	75°C à 80°C
Lapin au four	60°C
Confit d'oie ou de canard (cuit dans la graisse au four, cocotte en fonte)	95°C

\* et \*\* le sucre au filet et le sucre gros boulet sont des termes utilisés pour caractériser les différents stades de caramel en fonction de leur température.

**m°classic**  
**EN ROASTING THERMO SENSOR**

Please read this important information before using the Roasting Thermo Sensor.

Use the Roasting Thermo Sensor only in accordance with these instructions.

Insert the end of the temperature probe in the centre of food for accurate measurement. To reinitialize the Roasting Thermo Sensor, first allow the temperature probe to cool, then remove and replace the battery.

Clean the temperature probe and cable with a damp cloth. Do not immerse the control unit in water.

Do not put the control unit in the oven.

Do not touch the temperature probe's connecting cable when removing it from the oven to avoid the risk of burning.

**Do not measure temperatures above 210°C / 410°F.** At this temperature, the Roasting Thermo Sensor will go into safety mode and its screen will display "Hi." The warranty is then invalidate.

**Includes:**

Control Unit with Screen (programmed in your language)

Temperature Probe with Connecting Cable

User Manual and Warranty

AAA Battery

**Using the Device**

Insert the battery into its compartment, paying attention to the polarity. Remove the transparent protective films on both sides of the screen corresponding to your language and clip it on the unit. Plug the cable into its socket. (If the cable is not correctly plugged in, the screen will display "LO".) Use the "POWER ON" switch on the back to turn on the unit.

**Pre-programmed Use**

Select your choice of meat using button "A" and select the degree of cooking with button "B". Switch the alert button, "C", to "ON" and set "D" to "TEMP". Insert the temperature probe into food before placing it in the oven, then start the temperature monitoring by pressing button "E". When the desired cooking temperature has been achieved, the Roasting Thermo Sensor will sound.

**Manual Use**

Set button "D" to "TEMP" and button "C" to "ON". Set the function to MANUAL using button "A" and press "M" until the temperature flashes. Adjust the temperature using the "+" and "-" buttons, and then press "M" again to confirm the temperature. Insert the temperature probe into food and start the temperature monitoring by pressing button "E". The Roasting Thermo Sensor will sound when the desired level of cooking is reached.

**Using the Timer**

Set button "D" to alarm and button "C" to "ON". Adjust the minutes with the "+" button and the seconds with "-". Press "M" to reset the timer to "0". Start the countdown by pressing "E". Pressing it again stops the countdown. When the time set has elapsed, the Roasting Thermo Sensor sounds for one minute and the timer continues; to stop it, press button "E". To measure the temperature of the oven or food: Set button "D" to "TEMP"

and button "C" to "OFF", then put the probe in the oven and check the temperature on the screen.

Note: This function is ideal for determining the exact oven temperature for baking cakes.



**Silicone holder**, included, makes it possible to keep the cooking probe in place at the desired height on the rim of any container. You can therefore have your hands free and avoid scratching the bottom of bowls, taking inaccurate temperature readings, or soiling your work surface. MASTRAD recommends using the holder whenever you use your cooking probe on an induction cooktop.

**To use:** Place the silicone holder on the rim of the bowl. Insert the cooking probe into the upper opening so that it comes out of the lower opening. Slide the probe to reach the desired height.

### Guarantee

The Roasting Thermo Sensor is guaranteed for one year from the date of purchase with proof of purchase required. The guarantee covers manufacturing defects; any usage not in accordance with the stated instructions for use in this document will render it void. In the event of a problem, please contact your dealer or our after-sales service department.

### TEMPERATURE TABLE

Food	Temperature
Caramel	173°C / 343°F. Do not exceed 180° / 356°F (bitter)
Sugar thread*	110°C / 230°F
Hard ball sugar**	120°C / 248°F
Jam	104°C / 219.2°F
Fish terrine / bain marie 80°, oven 180°	70°C / 158°F in the centre
Semi-cooked foie gras / bain marie 80°, oven 160°	52°C / 125.6°F
Well-done foie gras / bain marie 80°, oven 160°	62°C / 143.6°F
Duck breast / oven 180°	65°C / 149°F in the centre
Salmon steak / oven 160°	70°C / 158°F in the centre
Thick tuna steak / oven 160°	65°C / 149°C in the centre
Country terrine	85°C / 185°F in the centre
Poultry terrine	75-80°C / 167-176°F
Roast rabbit	60°C / 140°F
Preserved goose or duck (oven cooked in fat, cast-iron casserole)	95°C / 203°F

\* and \*\* sugar thread and hard sugar ball are terms used for the different stages of caramelisation according to their temperature.

## **m°classic** **DE DIGITALES GARTHERMOMETER**

### **Wichtige Hinweise vor der Inbetriebnahme Ihres Digitalen Garthermometers**

Das Schaltgerät Ihres Digitalen Garthermometers nicht in den Backofen legen.

Das Kabel der Sonde beim Herausnehmen aus dem Ofen nicht berühren (Verbrennungsgefahr)

**Eine Temperatur von 210°C nicht überschreiten.** Bei einer höheren Temperatur schaltet das Thermometer sicherheitshalber ab und auf dem Display erscheint „HI“. In diesem Fall gilt die Garantie nicht.

Schaltgerät nicht in Wasser eintauchen. Thermometer und Kabel mit einem feuchten Tuch reinigen.

Thermometer entsprechend der Gebrauchsanweisung verwenden.

Die Temperatur wird an der Spitze des Temperaturfühlers gemessen, diese bis in den Kern des Garguts einführen.

### **Zubehör**

Das digitale Garthermometer besteht aus folgenden Elementen:

- einem Schaltgerät,
- einem Verbindungskabel, mit Temperaturfühler
- einer Batterie der Größe AAA,
- einer Bedienungsanleitung mit Garantieschein,
- einem Display mit Anzeige in Ihrer Sprache.

### **Einschalten des Geräts**

Die Batterie AAA in das Batteriefach einlegen, dabei auf richtige Polung achten.

Das Display in Ihrer Sprache auf das Schaltgerät setzen.

Das Kabel an der dafür vorgesehenen Buchse anschließen (wenn das Kabel nicht richtig angeschlossen ist, erscheint auf dem Display „LO“).

Das digitale Garthermometer mit dem Schalter POWER „ON“ auf der Rückseite des Schaltgeräts einschalten.

### **Verwendung mit vorprogrammiertem Garen**

Die Fleischart mit der Taste „A“ auswählen und die Garstufe mit der Taste „B“ angeben.

Den Alarmschalter „C“ auf „ON“ einstellen, den Schalter „D“ auf „TEMP“ einstellen.

Den Fühler in das Gargut einführen, in den Backofen legen und die Garkontrolle mit der Taste „E“ einschalten. Sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal.

### **Verwendung im manuellen Modus**

Der Schalter „D“ steht auf „TEMP“, der Alarmschalter „C“ auf „ON“.

Die Taste „A“ auf MANUELL einstellen, die Taste „M“ drücken, bis die Temperaturanzeige blinkt, dies mit den Tasten + und - einstellen und die eingestellte Temperatur mit der Taste „M“ bestätigen.

Den Fühler in das Gargut einführen, in den Backofen legen und die Garkontrolle mit der Taste „E“ einschalten. Sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal.

### **Verwendung der Zeitschaltuhr**

Der Schalter „D“ ist auf das Weckerzeichen eingestellt, der Alarmschalter „C“ steht auf „ON“.

Die Minuten mit der Taste „+“, die Sekunden mit der Taste „-“ einstellen. Mit der Taste „M“ wird die Uhr auf null zurückgestellt.

Den Countdown mit der Taste „E“ starten. Durch erneutes Betätigen der Taste „E“ wird der Countdown unterbrochen. Das digitale Garthermometer klingelt, sobald die Zeit abgelaufen ist. Der Klingelton dauert eine Minute, anschließend läuft die Uhr weiter. Zum Abbrechen die Taste „E“ drücken.

### Messen der Temperatur eines Backofens oder Garguts

Die Taste „D“ auf TEMP einstellen und die Taste „C“ auf OFF. Das Garthermometer in den Ofen einführen und die Temperatur auf dem Display kontrollieren (um die genaue Temperatur eines Backofens zu erfahren, zum Beispiel für Backwaren usw.).



Anhand der mitgelieferten **Silikonhalterung** kann die Küchensonde am Rand jedes Kochgefäßes in der gewünschten Höhe angesetzt werden. Dadurch bleiben die Hände frei, der Boden des Kochgefäßes wird nicht zerkratzt, die Temperatur nicht verfälscht und die Arbeitsplatte bleibt sauber. MASTRAD empfiehlt daher, die Halterung bei jedem Gebrauch der Küchensonde auf Induktionsplatten zu nutzen.

**Verwendung :** Positionieren Sie die Silikonhalterung am Rand des Kochgefäßes. Führen Sie die Küchensonde in die obere Öffnung ein, sodass sie aus der unteren Öffnung wieder herauskommt. Schieben Sie sie auf die gewünschte Höhe.

### Garantie

Die Garantie für das Garthermometer beträgt ein Jahr ab Kaufdatum gegen Vorlage des Kaufnachweises. Die Garantie deckt Herstellungsmängel, aber bei einer Verwendung unter Missachtung der obigen Anweisungen entfällt die Garantie. Im Falle von Problemen wenden Sie sich an den Händler oder an unseren Kundendienst.

### TEMPERATUREN DES DIGITALEN GARTHERMOMETERS

Gerichte	Temperatur
Karamel	173°C bis maximal 180°C (bitter)
zähflüssiger Zucker *	110°C
kugelförmiger Zucker **	120°C
Konfitüre	104°C
Fischterrine / Wasserbad 80°C, Ofen 180°C	70°C Kerntemperatur
Halbgares Foie Gras / Wasserbad 80°C, Ofen 160°C	52°C
Gares Foie Gras / Wasserbad 80°C, Ofen 160°C	62°C
Entenbrust / Ofen 180°C	65°C Kerntemperatur
Lachssteak / Ofen 160°C	70°C Kerntemperatur
Dickes Thunfischsteak / Backofen 160°C	65°C Kerntemperatur
Fleischterrine	85°C Kerntemperatur
Geflügelterrine	75°C bis 80°C
Kaninchenbraten	60°C
Gänse- oder Entenkonfit (im eigenen Fett im gusseisernen Topf)	95°C

\* und \*\*: zähflüssiger und kugelförmiger Zucker sind Begriffe, um die verschiedenen Stadien des Karamels im Verhältnis zur Temperatur zu beschreiben.

**m°classic**

## **NL TEMPERATUURSONDE VOOR DE KEUKEN**

### **Belangrijke opmerkingen voorafgaand aan het in gebruik stellen van de temperatuursonde**

Plaats nooit de bedienmodule van de temperatuursonde in de oven.

Raak de draad van de sonde niet aan als deze uit de oven komt (risico van brandwonden).

**Gebruik de sonde niet boven 210°**, de temperatuursonde komt dan in de beveiligingssstand en op het scherm verschijnt "HI". De garantie is dan niet meer geldig.

Dompel de bedienmodule niet onder in water, veeg de sonde en de kabel met een vochtig doekje schoon.

Gebruik de sonde volgens de gebruiksaanwijzing.

De temperatuur wordt gemeten met de punt van de sonde, steek deze in de kern van het voedsel.

### **Toebehoren**

De temperatuursonde voor de keuken bestaat uit de volgende elementen:

- een bedienmodule
- een verbindingskabel naar de temperatuursonde
- een AAA-batterij
- een gebruiksaanwijzing en een garantiebewijs
- een scherm met de tekst in uw taal

### **In bedrijf stellen van het apparaat**

Plaats de AAA-batterij in het daarvoor bedoelde vakje met de plus- en minpool aan de goede kant.

Clip het scherm met uw taal op de bedienmodule.

Sluit de kabel aan op de daarvoor bedoelde ingang (als de kabel slecht is aangesloten verschijnt er "LO" op het scherm).

Schakel de sonde in door de POWER-schakelaar op "ON" te zetten aan de achterkant van de bedienmodule.

### **Voorgeprogrammeerd gebruik:**

Kies het vlees met de knop "A", kies de kookgraad met de knop "B".

Zet de waarschuwknop "C" op "ON" en zet de knop "D" op "TEMP".

Steek de sonde in het voedsel, plaats het in de oven en start de kookcontrole met een druk op de knop "E". Zodra de gewenste kookgraad is bereikt geeft de sonde een geluidssignaal.

### **Gebruik in handmatige modus**

Zet de knop "D" op "TEMP" en de waarschuwknop "C" op "ON"

Zet de knop "A" op MANUEL, druk op "M" tot de temperatuur knippert en stel deze in met de + en - knoppen, druk daarna opnieuw op de "M"-knop om de temperatuur te bevestigen.

Steek de sonde in het te koken voedsel en start de temperatuurcontrole door op de "E"-knop te drukken. De sonde geeft een geluidssignaal zodra de gewenste kookgraad is bereikt.

## Gebruik van de tijdklok:

Zet de knop "D" op wekker en zet de knop "C" op "ON"

Stel de minuten in met de plusknop en de seconden met de minknop. Met de knop "M" kunt u de chronometer weer op 0 zetten.

Start het aftellen met de knop "E" en druk nogmaals om het aftellen te stoppen.

De sonde geeft een geluidssignaal zodra de tijd verstrekken is, het signaal klinkt een minuut lang. Daarna loopt de chronometer door. Druk op knop "E" om de chronometer te stoppen.

## Om de temperatuur van de oven of een gerecht te meten:

Plaats de knop "D" op TEMP, de knop "C" op OFF, steek de sonde in de oven en controleer de temperatuur op het scherm (perfect om bijvoorbeeld de precieze oventemperatuur voor een bepaald gebak te weten.)



Het meegeleverde bevestigingsstuk van silicone maakt het mogelijk om de keukensonde op iedere gewenste hoogte aan de rand van potten en pannen te bevestigen. Zo hou je je handen vrij en maak je geen krassen op de bodem, krijg je geen valse resultaten en maak je het werkblad niet vuil. MASTRAD raadt aan om de keukensonde steeds in combinatie met het bevestigingsstuk te gebruiken als je kookt op een inductieplaat. **Gebruik:** Plaats het bevestigingsstuk van silicone op de rand van de pot. Plaats de sonde in de bovenste opening zodat ze er langs de onderste opening uitkomt. Schuif de sonde tot op de gewenste hoogte.

## Garantie

Op de temperatuursonde is 1 jaar garantie na de datum van aankoop en bij overlegging van de aankoopsbon.

De garantie dekt fabrieksfouten maar geldt niet bij gebruik dat niet overeenkomt met de bovenstaande gebruiksaanwijzing. Neem bij problemen contact op met de verkoper of met onze klantenservice.

## TEMPERATUURTABEL VOOR DE SONDE

Levensmiddelen	Temperatuur
Caramel	173 °C, niet hoger dan 180 °C (bitter)
Dunne draad stadium *	110 °C
Stevige bal stadium **	120 °C
Jam	104 °C
Vispâté / bain marie 80 °C oven 180 °C	70 °C
Halfgekookte ganzenlever / bain marie 80 °C oven 180 °C	52 °C
Gekookte ganzenlever / bain marie 80 °C oven 180 °C	62 °C
Eendenborst / oven 180 °C	65 °C in de kern
Zalmmoet / oven 180 °C	70 °C in de kern
Tonijnmoet / oven 180 °C	65 °C in de kern
Landelijke pâté	85 °C in de kern
Pâté van gevogelte	75 °C tot 80 °C
Konijn in de oven	60 °C
In eigen vet gegaard ganzen- of eendenvlees (in oven of gietijzeren pan)	95 °C

\* en \*\*: deze termen zijn gebruikelijk voor de opeenvolgende stadia van caramel, afhankelijk van de temperatuur.

**m°classic**

## **ES TERMOSONDA DE COCCIÓN**

### **Advertencias importantes antes de poner en marcha la termosonda**

- No poner la caja de la termosonda en el horno.
- No tocar el hilo de la sonda cuando sale del horno (riesgo de quemadura).
- No sobrepasar 210°**, la termosonda se pone en seguridad la pantalla visualiza «HL».
- En este caso se anula la garantía.
- No sumergir la caja en el agua, limpiar la sonda y el cable con un paño húmedo.
- Utilizar la sonda según el modo de empleo.
- La temperatura se mide con la punta de la sonda, colocar la punta en el centro de los alimentos.

### **Accesorios**

La termosonda de cocción está compuesta por los siguientes elementos:

- una caja de control
- un cable de conexión terminado por una sonda térmica
- una pila AAA
- un manual de utilización y garantía
- una pantalla que corresponde a su idioma

### **Puesta en marcha del aparato**

Colocar la pila AAA en el emplazamiento previsto a tal efecto, respetando las polaridades.

Elegir la pantalla que corresponde a su idioma en la caja.

Conectar el cable en el alojamiento previsto a tal efecto (si el cable está mal enganchado, la pantalla visualiza «LO»).

Poner la sonda en marcha POWER «ON» en la parte trasera de la caja

### **Utilización en cocción Preprogramada:**

Elegir la carne con la tecla «A», definir su grado de cocción con la tecla «B».

Poner el botón «C» alerta en «ON», poner el botón «D» en «TEMP».

Pinchar la sonda en el alimento, meterlo en el horno y lanzar el control de la cocción pulsando la tecla «E», en cuanto se alcance el grado de cocción la sonda suena.

### **Utilización en modo manual**

El botón «D» está en «TEMP», el botón «C» alerta en «ON»

Con la tecla «A» ponerse en la función MANUAL, pulsar «M» hasta que parpadee la temperatura, regularla utilizando las teclas + y -, pulsar de nuevo la tecla «M» para validar la temperatura.

Colocar la sonda en el alimento que debe cocinarse y lanzar el control de la temperatura pulsando la tecla «E», en cuanto se alcance el grado de cocción la sonda suena.

### **Utilización del minutero:**

El botón «D» está en despertador el botón «C» alerta en «ON»

Regular los minutos con la tecla +, los segundos con la tecla -, la tecla «M» sirve para volver a poner el cronómetro a 0.

Lanzar el recuento con la tecla «E», si vuelve a apoyar de nuevo interrumpirá el recuento. La sonda suena en cuanto ya ha pasado el tiempo, suena unos minutos, después el cronómetro continua, para detenerlo pulsar la tecla «E»

## Para conocer la temperatura de un horno o de un alimento:

Colocar la tecla «D» en TEMP, la tecla «C» en OFF, poner la sonda en el horno y controlar la temperatura en la pantalla (perfecto para conocer la temperatura exacta de un horno, para la repostería, por ejemplo.)



**El soporte de silicona** proporcionado permite colocar la sonda de cocción en el borde de cualquier recipiente a la altura deseada. De este modo, las manos quedan libres y se evita rayar el fondo de los recipientes, falsear la temperatura o ensuciar la superficie de trabajo. MASTRAD recomienda emplear el soporte cada vez que se utilice la sonda de cocción en una placa de inducción.

**Utilización:** Colocar el soporte de silicona en el borde del recipiente. Introducir la sonda por la apertura superior de manera a que sobresalga por la apertura inferior. Deslizarlo hasta la altura deseada.

### Garantía

La termosonda de cocción está garantizada 1 año a partir de su fecha de compra y presentando la prueba de compra.

La garantía cubre los vicios de fabricación pero toda utilización no conforme a las instrucciones mencionadas más arriba cancela esta garantía. En caso de problema, contactar al minorista o nuestro servicio postventa.

### CUADRO DE TEMPERATURAS SONDA DE COCCIÓN

Alimentos	Temperatura
Caramelo	173° C no sobrepasar 180° C (amer)
Azúcar líquido*	110° C
Azúcar con bolas gordas**	120° C
Mermelada	104° C
Terrina de pescado/ al baño maría 80° horno 180°	70°C en el centro
«Foie gras» medio cocido/al baño maría 80° horno 160°	52° C
«Foie gras» cocido/al baño maría 80° horno 160°	62°C
Filete de pato ahumado/horno 180°	65°C en el centro
Filete de salmón/horno 160°	70° C en el centro
Filete de atún espeso/horno 160°	65°C en el centro
Terrina de campaña	85° C en el centro
Terrina de ave	75°C a 80°C
Conejo en el horno	60°C
Confitado de oca o de pato (cocido en el horno con su grasa, cacerola de hierro)	95°C

\* y \*\* el azúcar líquido y el azúcar con bolas gordas son términos utilizados para caracterizar las distintas fases de caramelo en función de su temperatura.

**m°classic**

**IT TERMOSONDA DI COTTURA**

### Osservazioni importanti prima dell'avvio della vostra termosonda

Non mettere in forno la scatola della vostra termosonda.

Non toccare il filo della sonda all'uscita dal forno (rischio di ustione).

**Non superare i 210°:** la vostra termosonda si mette in sicurezza e lo schermo visualizza "HI". In questo caso la garanzia non ha validità.

Non immergere la scatola in acqua, pulire la sonda ed il cavo con un panno umido.

Utilizzare la sonda secondo le modalità d'uso.

La temperatura è misurata dalla punta della sonda, posizionarla al centro degli alimenti.

### Accessori

La termosonda di cottura è composta dai seguenti elementi:

- una scatola di controllo
- un cavo di connessione che termina con una sonda termica
- una pila AAA
- un manuale d'uso e di garanzia
- uno schermo corrispondente alla vostra lingua

### Avvio dell'apparecchio

Posizionare la pila AAA nell'alloggiamento previsto, rispettando le polarità.

Spuntare lo schermo corrispondente alla vostra lingua sulla scatola.

Inserire il cavo nell'alloggiamento preposto (se il cavo non è ben inserito, lo schermo visualizza "LO"). Avviare la sonda: POWER "ON" sul retro dello scatola.

### Utilizzo in cottura preprogrammata:

Scegliere la carne con il tasto "A", definire il grado di cottura con il tasto "B".

Mettere il tasto "C" di allarme su "ON", ed il tasto "D" su "TEMP".

Posizionare la sonda nell'alimento, metterlo in forno e lanciare il controllo della cottura, premendo il tasto "E": quando il grado di cottura viene raggiunto, la sonda suona.

### Utilizzo in modalità manuale

Il bottone "D" si trova su "TEMP", il bottone "C" di allarme su "ON".

Con il tasto "A" scegliere la funzione MANUEL, premere su "M" fino a che la temperatura lampeggia e regolarla tramite i tasti + e -, premere nuovamente sul tasto "M" per confermare la temperatura.

Posizionare la sonda nell'alimento da cuocere e lanciare il controllo di temperatura premendo il tasto "E": la vostra sonda suonerà al raggiungimento del grado di cottura.

### Utilizzo del timer:

Il bottone "D" si trova sulla sveglia, il bottone "C" di allarme su "ON".

Regolare i minuti con il tasto +, i secondi con il tasto -; il tasto "M" serve a riportare il cronometro a 0.

Lanciare il conteggio con il tasto "E"; premendolo nuovamente, il conteggio si ferma.

Trascorso il tempo, la sonda suona un minuto, poi il cronometro continua; per fermarlo, premere il tasto "E".

## Per conoscere la temperatura del forno o dell'alimento:

Posizionare il tasto "D" su TEMP, il tasto "C" su OFF, mettere la sonda in forno e controllare la temperatura sullo schermo (perfetta per conoscere l'esatta temperatura del forno, per esempio per la pasticceria).



**L'aggancio in silicone** fornito permette di posizionare la sonda di cottura sul bordo di ogni recipiente, all'altezza desiderata. Consente così di avere le mani sempre libere, di evitare di graffiare il fondo dei recipienti, di non falsare la temperatura e di non sporcare il piano di lavoro. MASTRAD consiglia di adoperare questo aggancio per ogni utilizzo della sonda di cottura sui fornelli a induzione.

**Utilizzo:** collocare l'aggancio in silicone sul bordo del recipiente. Inserire la sonda nell'apertura superiore, in modo da farla fuoriuscire da quella inferiore. Far scorrere la sonda fino all'altezza desiderata.

## Garanzia

La termosonda di cottura è garantita 1 anno a partire dalla data di acquisto e su presentazione dello scontrino di acquisto. La garanzia copre i vizi di fabbricazione ma qualsiasi utilizzo non conforme alle istruzioni di cui sopra annulla la garanzia. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il nostro servizio post vendita.

## TABELLA TEMPERATURE SONDA DI COTTURA

Alimentos	Temperatura
Caramello	173°C, non superare i 180°C (punto cospicuo)
Zucchero a filo*	110°C
Zucchero grande bolla**	120°C
Marmellata	104°C
Pasticcio di pesce / a bagnomaria 80° in forno 180°	70°C al nucleo
Fegato d'oca media cottura / a bagnomaria 80° in forno 160°	52°C
Fegato d'oca ben cotto / a bagnomaria 80° in forno 160°	62°C
Filetto d'anatra / in forno 180°	65°C al nucleo
Trancio di salmone / in forno 160°	70°C al nucleo
Trancio di tonno spesso / in forno 160°	65°C al nucleo
Pasticcio di campagna	85°C al nucleo
Pasticcio di volatili	Da 75°C a 80°C
Coniglio al forno	60°C
Confie d'oca o anatra (cotto nel grasso in forno, cocotte in ghisa)	95°C

\* e \*\*: zucchero a filo e grande bolla sono termini utilizzati per caratterizzare i diversi stadi di caramello in funzione della temperatura.

