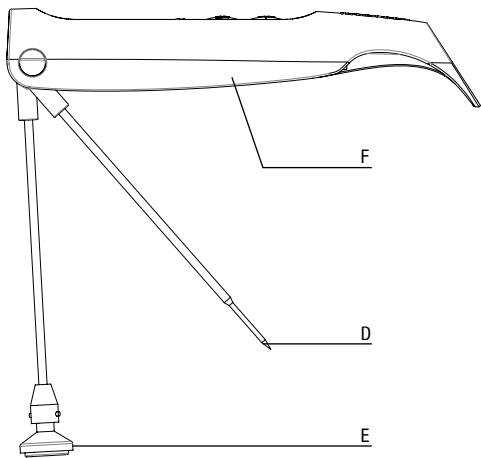
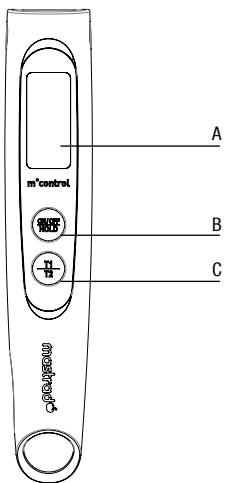



mastrad
PARIS



m°control

DOUBLE-SONDE DE CUISSON
DUAL COOKING PROBE
DOBLE SONDA DE COCCIÓN
DOPPELTES BRATENTHERMOMETER
DOPPIA SONDA 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. Mastrad est en contrat avec ERP (European Recycling Platform) pour le traitement et la valorisation des produits électroniques et électriques.

EN FOR EU COUNTRIES ONLY

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

ES 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.

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 raccoglitori. Mastrad è in contatto con ERP (European Recycling Platform) per il trattamento e la valorizzazione dei prodotti elettronici e elettrici.

m°control

FR DOUBLE SONDE DE CUISSON

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

Ne pas laisser votre sonde dans un four, au micro-onde ou dans un barbecue.

Ne toucher aucune des deux sondes directement après contact avec un aliment chaud (risque de brûlure).

Ne pas immerger le boîtier de la sonde dans l'eau, les nettoyer avec un chiffon humide. Utiliser la sonde selon le mode d'emploi.

La température de la sonde est mesurée par la pointe / l'embout de chaque sonde :

- la sonde T1 (D) doit être plantée au cœur des aliments
- la sonde T2 (E) doit être en contact avec la surface de chauffe (poêle, casserole, plancha, grill...)

Mise en route de l'appareil

Placer les 2 piles AAA (fournies) dans l'emplacement prévu à cet effet, en respectant les polarités (F).

Pour démarrer la sonde, appuyer sur le bouton ON/OFF (B). Pour éteindre la sonde, effectuer une pression longue sur le bouton ON/OFF.

Utilisation de l'appareil

Par défaut, au démarrage, la sonde T1 (D) est active. Pour utiliser la sonde T2 (E), appuyer sur le bouton « T1/T2 » (C). Chaque sonde se plie / se déplie manuellement.

Pour maintenir l'affichage d'une température à l'écran, effectuer un appui court sur le bouton ON/OFF/HOLD.

Pour changer l'unité de mesure (°C/°F), ouvrir le compartiment à piles et déplacer le bouton selon votre choix. (F)

Pour activer le rétroéclairage de l'écran (A), presser l'un ou l'autre des boutons.

Indications spécifiques

Fonctionne entre -40°C et 400°C (de -104°C à 752°C).

Compatible induction.

Il est normal lors de l'utilisation de votre sonde de surface T2 (E), que les températures affichées varient légèrement et rapidement. Ceci est dû à la précision des thermocouples et aux variations permanentes de chaleur du support.

TABLEAU TEMPERATURES SONDE DE CUISSON T1 – A CŒUR

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

Aliment	Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
Pièces de boeuf	49°C	54°C	60°C	65°C
Veau	49°C	57°C	60°C	70°C
Agneau	49°C	54°C	60°C	66°C
Porc	-	-	65°C	82°C
Poulet	-	-	75°C	80°C
Dinde	-	-	75°C	80°C
Canard	-	-	75°C	82°C
Poisson	-	-	57°C	63°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 la température.

TABLEAU TEMPERATURES SONDE DE CUISSON T2 – DE SURFACE*

Type de cuisson	Température
Cuire à petit feu	de 30°C à 60°C
Cuire à feu doux	de 70°C à 100°C
Cuire à feu moyen	de 100°C à 140°C
Saisir une viande / un poisson	150°C
Cuire à feu vif	de 180°C à 220°C
Huile	160°C ne pas dépasser 180°C

*Ce tableau est fourni à titre indicatif. Des variations de température peuvent être observées en fonction du type d'ustensile utilisé (poêle, casserole, plancha), du matériau (métal, fonte...) et du type d'aliment (viande, poisson, légumes...).

Important remarks before using your cooking probe

Do not put your cooking probe unit in a oven, microwave or a barbecue.

Do not touch either of the two sensors directly after contact with hot food (risk of burns).

Never immerse the probe unit in water. Clean it with a damp cloth.

Use the probe in accordance with the Instructions for Use.

The temperature of the probe is measured by the point/end piece of each sensor:

- Sensor T1 (D) must be implanted in the center of food
- Sensor T2 (E) must be in contact with the heating surface (frying pan, casserole, griddle, etc.)

Starting the appliance

Put 2 AAA batteries (supplied) in the compartment provided, respecting the polarities (F).

To start the probe, press the ON/OFF button (B). To turn the probe off, press and hold the ON/OFF button.

Use of the appliance

By default, on starting the T1 sensor (D) is active. To use the T2 sensor (E) press the "T1/T2" button (C). Each sensor is folded/unfolded manually.

To maintain a temperature display on the screen, press the ON/OFF/HOLD button quickly.

To change the unit of measurement (°C/°F), open the battery compartment and move the button according to your choice. (F)

To activate the backlighting for the screen (A), press either button.

Specific indications

Operates from -104°F to 752°F (between -40°C and 400°C).

Induction-compatible.

When using your T2 (E) surface probe, the displayed temperatures will normally vary slightly and rapidly due to the precision of the thermocouple sensors and the constant variations in the heat source.

COOKING PROBE TEMPREATURE TABLE T1 – CORE TEMPERATURE

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

Food	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Beef	49°C / 120°F	54°C / 129°F	60°C / 140°F	65°C / 149°F
Veal	49°C / 120°F	57°C / 135°F	60°C / 140°F	70°C / 158°F
Lamb	49°C / 120°F	54°C / 129°F	60°C / 140°F	66°C / 151°F
Pork	-	-	65°C / 149°F	82°C / 180°F
Chicken	-	-	75°C / 167°F	80°C / 176°F
Turkey	-	-	75°C / 167°F	80°C / 176°F
Duck	-	-	75°C / 167°F	80° / 176°F
Fish	-	-	57°C / 135°F	63° / 145°F

*and** the sugar thread and the hard ball sugar are terms used to caracerised differents caramel steps according to the temperature.

COOKING PROBE TEMPERATURE TABLE T2 – ON THE SURFACE*

Cooking type	Temperature
Cooking on very low heat	From 86°F to 140°F (30°C to 60°C)
Cooking on low heat	From 158°F to 212°F (70°C to 100°C)
Cooking on medium heat	From 86°F to 140°F (100°C to 140°C)
Searing meat/fish	302°F (150°C)
Cooking on high heat	From 86°F to 140°F (180°C to 220°C)
Oil	160°C / 320°F. Do not exceed 180°C / 356°F

*This table is provided for information purpose only. Temperature variations may be observed depending on the type or utensil used (frying pan, saucepan, griddle), the material (cast iron, etc.) and the type of food (meat, fish, vegetables, etc.).

m°control

DE DOPPELTES BRATENTHERMOMETER

Wichtige Hinweise vor der Verwendung Ihres Bratenthermometers

Legen Sie das Bratenthermometer nicht in einen geschlossenen Backofen, in die Mikrowelle oder in ein geschlossenes Grillgerät.

Berühren Sie keinen der beiden Messfühler direkt nach dem Kontakt mit einem heißen Lebensmittel (Verbrennungsgefahr).

Tauchen Sie das Bratenthermometer nicht in Wasser ein. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Bratenthermometer gemäß Gebrauchsanweisung.

Die Temperatur des Messfühlers wird an der Spitze / am Ende jedes Messfühlers gemessen:

- der Messfühler T1 (D) muss in die Mitte des Lebensmittels eingeführt werden.
- der Messfühler T2 (E) muss mit der erhitzten Oberfläche (Pfanne, Topf, Grillrost usw.) in Berührung kommen.

Inbetriebnahme des Gerätes

Legen Sie die beiden (mitgelieferten) AAA-Batterien in das dafür vorgesehene Batteriefach. Achten Sie auf die richtige Polarität (F).

Zum Einschalten des Bratenthermometers drücken Sie den Schalter ON/OFF (B). Zum Ausschalten drücken Sie lange auf den Schalter ON/OFF.

Verwendung des Geräts

Beim Einschalten ist automatisch der Messfühler T1 (D) aktiv. Für die Verwendung des Messfühlers T2 (E) drücken Sie den Schalter „T1/T2“ (C). Jeder Messfühler wird manuell aus- und eingeklappt.

Um eine Temperaturanzeige auf dem Display zu halten, drücken Sie kurz auf den Schalter ON/OFF/HOLD.

Um die Messeinheit zu ändern (°C/°F), öffnen Sie das Batteriefach und stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Messeinheit ein. (F)

Zum Einschalten der Hintergrundbeleuchtung des Displays (A), drücken Sie einen der Schalter.

Besondere Angaben

Betriebstemperatur von -40°C bis 400°C (von -104°F bis 752°F).

Für Induktion geeignet.

Bei der Verwendung der Oberflächensonde T2 (E) ist es normal, dass die angezeigten Temperaturen in kurzen Abständen leicht variieren. Dies liegt an der Präzision der Thermoelemente und der permanenten Wärmeveränderungen des Leiters.

TEMPERATURTABELLE FÜR DEN MESSFÜHLER T1 – KERNTemperatur

Lebensmittel	Temperatur
Karamell	173°C; 180°C nicht überschreiten (Bitter)
Dünnflüssiger Zucker	110°C
Dickflüssiger Zucker	120°C
Konfitüre	104°C
Fischterrine / Bain marie 80°C, Backofen 180°C	70°C Kerntemperatur
Halbgare Foie Gras / Bain marie 80°C, Backofen 160°C	52°C
Gare Foie Gras / Bain marie 80°C, Backofen 160°C	62°C
Entenbrust / Backofen 180°C	65°C Kerntemperatur
Lachssteak / Backofen 160°C	70°C Kerntemperatur
Dickes Thunfischsteak / Backofen 160°C	65°C Kerntemperatur
Fleischpastete	83°C Kerntemperatur
Geflügelpastete	75°C bis 80°C
Kaninchenbraten im Ofen	60°C
Gänse- oder Entenklein (im eigenen Fett im Backofen gegart, Gusseisentopf)	95°C

Lebensmittel	Blau/roh	Blutig	Rosa	Durchgebraten
Rindfleisch	49°C	54°C	60°C	65°C
Kalbfleisch	49°C	57°C	60°C	70°C
Lammfleisch	49°C	54°C	60°C	66°C
Schweinefleisch	-	-	65°C	82°C
Hähnchen	-	-	75°C	80°C
Pute	-	-	75°C	80°C
Ente	-	-	75°C	80°C
Fisch	-	-	57°C	63°C

* und **: dünn- und dickflüssiger Zucker sind Begriffe, um die verschiedenen Stadien des Karamells im Verhältnis zur Temperatur zu beschreiben.

TEMPERATURTABELLE FÜR DEN MESSFÜHLER T2 – KONTAKTTEMPERATUR *

Art des Garvorgangs	Temperatur
Auf kleinster Flamme garen	von 30°C bis 60°C
Auf kleiner Flamme garen	von 70°C bis 100°C
Auf mittlerer Flamme garen	von 100°C bis 140°C
Fleisch / Fisch anbraten	150°C
Auf großer Flamme braten	von 180°C bis 220°C
Öl	160 °C, dabei 180 °C nicht überschreiten

* Diese Tabelle besitzt Hinweischarakter. Temperaturschwankungen können je nach verwendetem Kochgeschirr (Pfanne, Topf, Grillrost) und Art des Lebensmittels (Fleisch, Fisch, Gemüse...) festgestellt werden.

Observaciones importantes antes de utilizar su sonda de cocción

No poner el cuerpo de la sonda en un horno cerrado, un microondas o una barbacoa cerrada.

No tocar ninguna de las dos sondas directamente tras contacto con un alimento caliente (riesgo de quemadura).

No sumergir el cuerpo de la sonda en agua, limpiarla con un trapo húmedo.

Utilizar la sonda según las instrucciones de uso.

La temperatura de la sonda se mide con la punta / boquilla de cada sonda:

- la sonda T1 (D) debe insertarse en el centro de los alimentos
- la sonda T2 (E) debe estar en contacto con la superficie de calentamiento (sartén, cacerola, plancha, etc.)

Encendido del aparato

Colocar las 2 pilas AAA (proporcionadas) en el emplazamiento previsto respetando la polaridad (F).

Para encender la sonda, pulsar el botón ON/OFF (B). Para apagar la sonda, pulsar de forma mantenida el botón ON/OFF.

Utilización del aparato

Por defecto, al encenderse, la sonda T1 (D) está activa. Para utilizar la sonda T2 (E), pulsar el botón «T1/T2» (C). Cada sonda se pliega / despliega manualmente.

Para mantener la visualización de una temperatura en la pantalla, efectuar una pulsación corta en el botón ON/OFF/HOLD.

Para cambiar la unidad de medida (°C/°F), abrir el compartimiento de las pilas y desplazar el botón según la elección. (F)

Para activar la retroiluminación de la pantalla (A), apretar uno u otro de los botones.

Indicaciones específicas

Funciona entre -40°C y 400°C (de -104°F a 752°F).

Compatible con inducción.

Es normal que cuando estés usando la sonda de superficie T2 (E), las temperaturas mostradas cambien ligeramente y con rapidez. Esto se debe a la precisión de los termopares y a las variaciones permanentes de calor del soporte.

CUADRO TEMPERATURAS SONDA DE COCCIÓN T1 – EN EL CENTRO

Alimentos	Temperatura
Caramelo	173°C no rebasar 180°C (amargo)
Azúcar semiclarificado	110°C
Azúcar clarificado	120°C
Mermelada	104°C
Terrina de pescado / baño maría 80° horno 180°	70°C en el centro
Foie-gras mi-cuit / baño maría 80° horno 160°	52°C
Foie-gras cocido / baño maría 80° 160°	62°C
Magret de pato / horno 180°	65°C en el centro
Bloque de salmón / horno 160°	70°C en el centro
Bloque de atún grueso / horno 160°	65°C en el centro
Terrina de campaña	85°C en el centro
Terrina de ave	75°C a 80°C
Conejo al horno	60°C
Confitado de oca o pato (cocido en la grasa al horno o en olla de fundición)	95°C

Alimento	Muy poco hecho	Poco hecho	Al punto	Hecho
Piezas de vaca	49°C	54°C	60°C	65°C
Ternera	49°C	57°C	60°C	70°C
Cordero	49°C	54°C	60°C	66°C
Cerdo	-	-	65°C	82°C
Pollo	-	-	75°C	80°C
Pavo	-	-	75°C	80°C
Pato	-	-	75°C	82°C
Pescado	-	-	57°C	63°C

* y ** el azúcar semiclarificado y el azúcar clarificado son términos utilizados para caracterizar diferentes fases del caramelo en función de su temperatura.

CUADRO TEMPERATURAS SONDA DE COCCIÓN T2 – EN LA SUPERFICIE*

Tipo de cocción	Temperatura
Cocer a fuego mínimo	De 30°C a 60°C
Cocer a fuego bajo	De 70°C a 100°C
Cocer a fuego medio	De 100°C a 140°C
Dorar carne / pescado	150°C
Cocer a fuego alto	De 180°C a 220°C
Aceite	160 °C no superar los 180 °C

*Este cuadro se proporciona a título orientativo. Pueden observarse variaciones de temperatura en función del tipo de utensilio utilizado (sartén, cacerola, plancha), del material (metal, fundición, etc.) y del tipo de alimento (carne, pescado, verduras).

m°control **T DOPPIA SONDA DI COTTURA**

Osservazioni importanti prima dell'utilizzo della sonda di cottura:

Non inserire mai il terminale della sonda in un forno chiuso, in un forno microonde o in un barbecue chiuso.

Non toccare mai direttamente alcuna delle due sonde dopo che le stesse sono entrate in contatto con un alimento caldo (rischio di ustioni).

Non immergere mai il terminale della sonda in acqua; pulirlo con un panno umido.

Utilizzare la sonda nel rispetto delle istruzioni indicate.

La temperatura degli alimenti è misurata dalla punta di ogni sonda:

- la sonda T1 (D) dev'essere inserita nel cuore degli alimenti;
- la sonda T2 (E) deve invece essere in contatto con la superficie di cottura (padella, pentola, piastra...).

Accensione della sonda

Inserire le 2 pile AAA in dotazione nel vano previsto a tale effetto, rispettando le polarità indicate (F).

Per accendere la sonda, premere il pulsante ON/OFF (B). Per spegnere la sonda, tenere premuto per alcuni secondi il pulsante ON/OFF.

Utilizzo della sonda

Secondo le impostazioni preregolate, all'avvio la sonda T1 (D) è attiva. Per utilizzare la sonda T2 (E), premere il pulsante "T1/T2" (C). Ogni sonda si dispiega e si piega manualmente. Per conservare la visualizzazione di una temperatura sul display, premere brevemente il pulsante ON/OFF/HOLD.

Per modificare l'unità di misura (°C/°F), aprire il vano delle pile e spostare il pulsante in funzione della propria scelta. (F)

Per attivare la retroilluminazione del display (A), premere uno dei pulsanti.

Indicazioni specifiche

Funziona tra -40°C e 400°C (da -104°F a 752°F).

Compatibile con i fornelli a induzione.

In caso di uso della sonda superficiale T2 (E), è normale che le temperature indicate varino leggermente e rapidamente, a causa della precisione delle termocoppie e delle costanti variazioni di calore del supporto.

TABELLA TEMPERATURE SONDA DI COTTURA T1 – NEL CUORE DELL'ALIMENTO

Alimenti	Temperatura
Caramello	173°C / non oltrepassare 180°C (amaro)
Zucchero a filo*	110°C
Zucchero grande bolla**	120°C
Marmellata	104°C
Terrina di pesce / bagnomaria 80°C forno 180°C	70°C a puntino
Foie gras mezzo cotto / bagnomaria 80°C forno 160°C	52°C
Foie gras cotto / bagnomaria 80°C forno 160°C	62°C
Filetto d'anatra / forno 180°C	65°C a puntino
Trancio di salmone / forno 160°C	70°C a puntino
Trancio spesso di tonno / forno 160°C	65°C a puntino
Terrina di campagna	85°C a puntino
Terrina di pollame	da 75°C a 80°C
Coniglio in forno	60°C
Oca o anatra confit (cotta nel grasso in fomo in un tegame di ghisa)	95°C

Tipo di carne	Bleu	Al sangue	Media	Ben cotta
Taglio di manzo	49°C	54°C	60°C	65°C
Vitello	49°C	57°C	60°C	70°C
Agnello	49°C	54°C	60°C	66°C
Maiale	-	-	65°C	82°C
Pollo	-	-	75°C	80°C
Tacchino	-	-	75°C	80°C
Anatra	-	-	75°C	82°C
Pesce	-	-	57°C	63°C

* e **: “zucchero a filo” e “zucchero grande bolla” sono termini utilizzati per indicare i vari stadi di caramello in funzione della temperatura.

TABELLA TEMPERATURE SONDA DI COTTURA T2 – SUPERFICIE DI COTTURA*

Tipo di cottura	Temperatura
Cuocere a fuoco lento	Da 30°C a 60°C
Cuocere a fuoco dolce	Da 70°C a 100°C
Cuocere a fuoco medio	Da 100°C a 140°C
Scottare una carne / un pesce	150°C
Cuocere a fuoco vivo	Da 180°C a 220°C
Olio	160°C - Non superare i 180°C

* Questa tabella è fornita a titolo indicativo. Variazioni di temperatura possono essere osservate in funzione del tipo di utensile utilizzato (padella, pentola, piastra, ecc.), del suo materiale (metallo, ghisa...) e del tipo di alimento (carne, pesce, verdura...).

m°control

NL DUBBELE KOOKTHERMOMETER

Belangrijke opmerkingen over het gebruik van uw kookthermometer.

Plaats het omhulsel van uw kookthermometer niet in een gesloten oven, een magnetron of gesloten barbecue.

Raak de meetsondes niet aan direct na contact met een warm gerecht (kans op brandwonden).

Dompel het omhulsel van de sonde niet in water onder maar maak het met een vochtige doek schoon.

Gebruik de sonde volgens de gebruiksaanwijzing.

De temperatuur wordt gemeten door de punt of het uiteinde van iedere sonde:

- sonde T1 (D) moet in het midden van het gerecht gestoken worden
- sonde T2 (E) moet contact met het oppervlak van de pot maken (pan, schaal, grill, ...)

Vorbereiding

Plaats 2 AAA-batterijen (meegeleverd) in het batterijvak, waarbij u rekening houdt met de polariteit (F).

Om de sonde in te schakelen, drukt u op de knop ON/OFF (B). Om de sonde uit te schakelen, drukt u lang op de knop ON/OFF.

Gebruik

Bij de start is sonde T1 (D) standaard actief. Om sonde T2 (E) te gebruiken, drukt u op de knop T1/T2 (C). Iedere sonde kan manueel aangepast worden.

Om de temperatuurweergave op het scherm te behouden, drukt u kort op de knop ON/OFF/HOLD.

Om de meeteenheid aan te passen (°C/°F), opent u het batterijvak en zet u de knop op de gewenste instelling. (F)

Om de achtergrondverlichting van het scherm te activeren (A), drukt u op een willekeurige knop.

Specifieke informatie

Werkt tussen -40°C en 400°C (-104°F tot 752°F).

Compatibel met inductie.

Durante a utilização da sua sonda de superfície T2 (E), é normal que as temperaturas indicadas variem de forma ligeira e rápida. Isto deve-se à precisão dos termopares e às variações permanentes de calor do suporte.

TEMPERATUURTABEL KOOKTHERMOMETER T1 – IN HET MIDDEN

Voedingsmiddel	Temperatuur
Karamel	173°C, niet heter dan 180°C (bitter)
Suikersiroop*	110°C
Suiker in stevige bal**	120°C
Confiture	104°C
Visterrine/au bain marie 80°C, oven 180°C	70°C in de kern
Foie gras, medium gebakken/au bain marie 80°C oven 160°C	52°C
Foie gras, doorbakken/au bain marie 80°C oven 160°C	62°C
Eendenborst/oven 180°C	65°C in de kern
Zalmsteak/oven 160°C	70°C in de kern
Tonijnsteak/oven 160°C	65°C in de kern
Terrine van het land	85°C in de kern
Gevogelterrine	75 à 80°C in de kern
Konijn in de oven	60°C in de kern
Confit van gans of eend (gebakken in vet in de oven, gietijzeren stoofpan)	95°C in de kern

Voedingsmiddel	Raw	Rare	Medium	Well done
Rundvleesstukjes	49°C	54°C	60°C	65°C
Kalfsvlees	49°C	57°C	60°C	70°C
Lamsvlees	49°C	54°C	60°C	66°C
Varkensvlees	-	-	65°C	82°C
Kip	-	-	75°C	80°C
Kalkoen	-	-	75°C	80°C
Eend	-	-	75°C	82°C
Vis	-	-	57°C	63°C

* e **: “zucchero a filo” e “zucchero grande bolla” sono termini utilizzati per indicare i vari stadi di caramello in funzione della temperatura.

TEMPERATUURTABEL KOOKTHERMOMETER T2 – OPPERVLAK

Bereiding	Temperatuur
Bereiding op een zwak vuur	Van 30 °C tot 60 °C
Bereiding op een matig vuur	Van 70 °C tot 100 °C
Bereiding op een vrij krachtig vuur	Van 100 °C tot 140 °C
Vlees of vis aanbraden	150 °C
Bereiding op een krachtig vuur	Van 180 °C tot 220 °C
Olie	160°C, niet heter dan 180°C

*Deze tabel is louter indicatief. Temperatuurvariaties zijn mogelijk in functie van het gebruikte kookgerei (pan, schaal, grill), het materiaal (metaal, gietijzer, ...) en het gerecht (vlees, vis, groente, ...).

Observações importantes antes da utilização da sua sonda de cozedura

Não colocar a estrutura da sua sonda num forno fechado, micro-ondas ou numa churrasqueira fechada.

Não tocar em nenhuma das duas sondas diretamente após contacto com um alimento quente (risco de queimadura).

Não submergir a estrutura da sonda na água, limpá-la com um pano húmido.

Utilizar a sonda de acordo com o modo de utilização.

A temperatura da sonda é medida através da ponta/extremidade de cada sonda:

- a sonda T1 (D) deve ser colocada no centro dos alimentos
- a sonda T2 (E) deve estar em contacto com a superfície de aquecimento (frigideira, panela, grelhador...).

Colocação em funcionamento do aparelho

Colocar as 2 pilhas AAA (fornecidas) no compartimento previsto para o efeito, respeitando as polaridades (F).

Para ligar a sonda carregue em ON/OFF (B). Para desligar a sonda, prima durante alguns segundos o botão ON/OFF.

Utilização do aparelho

Por predefinição, no arranque, a sonda T1 (D) está ativada. Para utilizar a sonda T2 (E), carregar no botão «T1/T2» (C). Cada sonda dobra e desdobra-se manualmente.

Para manter a temperatura no visor carregue no botão ON/OFF/HOLD.

Para alterar a unidade de medição (°C/°F), abrir o compartimento das pilhas e deslocar o botão à sua escolha. (F)

Para ativar a retroiluminação do ecrã (A), carregue num dos botões.

Indicações específicas

Funciona entre - 40°C e 400°C (de -104°F a 752°F).

Indução compatível.

Durante a utilização da sua sonda de superfície T2 (E), é normal que as temperaturas indicadas variem de forma ligeira e rápida. Isto deve-se à precisão dos termopares e às variações permanentes de calor do suporte.

TABELA TEMPERATURAS SONDA DE COZEDURA T1 – NO CENTRO

*e ** o açúcar em ponto de estrada e em ponto de espanada são termos utilizados para caracterizar os diferentes estados de caramelo em função da sua temperatura.

Alimentos	Temperatura
Caramelo	173 °C não ultrapassar os 180 °C (amargo)
Ponto de estrada*	110 °C
Ponto de Espanada**	120 °C
Doce	104 °C
Terrina de peixe/banho-maria 80°C forno 180°C	70 °C no centro
Foie gras meio cozido/banho-maria 80°C forno 160°C	52 °C
Foie gras cozido/banho-maria 80°C forno 160°C	62 °C
Peito de pato/forno 180°C	65 °C no centro
Lombo de salmão/forno 160°C	70 °C no centro
Lombo de atum grosso/forno 160°C	65 °C no centro
Terrine de campagne	85 °C no centro
Terrina de aves	75 °C a 80 °C
Coelho no forno	60 °C
Perna de ganso ou de pato (cozinhado na gordura no forno, tacho de ferro fundido)	95 °C

Alimento	Muito mal passado	Mal passado	Normal	Bem passado
Carne de vaca	49°C	54°C	60°C	65°C
Vitela	49°C	57°C	60°C	70°C
Borrego	49°C	54°C	60°C	66°C
Porco	-	-	65°C	82°C
Frango	-	-	75°C	80°C
Perú	-	-	75°C	80°C
Pato	-	-	75°C	82°C
Peixe	-	-	57°C	63°C

TABELA TEMPERATURAS SONDA DE COZEDURA T2 – DE SUPERFÍCIE*

Tipo de cozedura	Temperatura
Cozinhar em lume muito brando	De 30 °C a 60 °C
Cozinhar em lume brando	De 70 °C a 100 °C
Cozinhar em lume médio	De 100 °C a 140 °C
Introduzir carne/peixe	150 °C
Cozinhar em lume alto	De 180 °C a 220 °C
Óleo	160°C não exceder 180°C

*Esta tabela é fornecida a título indicativo. Podem ser observadas variações de temperatura em função do tipo de utensílio utilizado (frigideira, panela, grelhador), do material (metal, ferro fundido...) e do tipo de alimento (carne, peixe, legumes...).



Patents pending

mastrad-paris.com

© mastrad 2018



mastrad®

Distribué par /

Distributed by

Mastrad SA

75012 Paris

FRANCE

+33 (0)1 49 26 96 00

Mastrad Inc.

900 Merchants Concourse

Suite 211

USA - Westbury, NY 11590

(516)248-2166



① TEMPÉRATURE DE SURFACE - SURFACE TEMPERATURE
SAISIR - SEAR

185°C / 365°F
 165°C / 329°F

185°C / 365°F
 165°C / 329°F

185°C / 365°F
 165°C / 329°F

155°C / 311°F
 155°C / 311°F

185°C / 365°F
 155°C / 311°F

Surface inox - Stainless steel surface Surface revêtue - Non stick surface
 Ajout de matières grasses - with fat Sans matière grasse - fat free

② TEMPÉRATURE DE SURFACE - SURFACE TEMPERATURE
CUIRE - COOK

Cuisson à feu doux Cuisson à feu moyen Cuisson à feu vif
Cook over low heat Cook over medium heat Cook over high heat

90°C	120°C	150°C	180°C	250°C
194°F	248°F	302°F	356°F	482°F

③ TEMPÉRATURE À COEUR - CORE TEMPERATURE

<p>Bleu 49°C Rare 120°F</p> <p>Saignant 54°C Medium rare 129°F</p> <p>À point 60°C Medium 140°F</p> <p>Bien cuit 65°C Well done 149°F</p>	<p>Bleu 49°C Rare 120°F</p> <p>Saignant 57°C Medium rare 135°F</p> <p>À point 60°C Medium 140°F</p> <p>Bien cuit 70°C Well done 158°F</p>
<p>Bleu 49°C Rare 120°F</p> <p>Saignant 54°C Medium rare 129°F</p> <p>À point 60°C Medium 140°F</p> <p>Bien cuit 66°C Well done 151°F</p>	<p>À point 75°C Medium 167°F</p> <p>Bien cuit 80°C Well done 176°F</p>
<p>À point 65°C Medium 149°F</p> <p>Bien cuit 82°C Well done 180°F</p>	<p>À point 65°C Medium 135°F</p> <p>Bien cuit 63°C Well done 145°F</p>