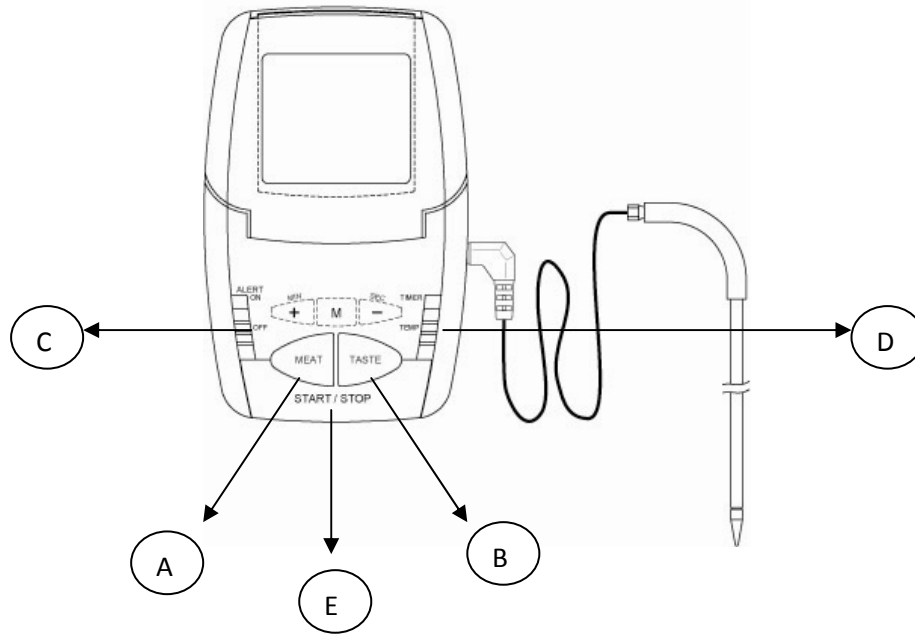


1st page



2<sup>nd</sup> page



*F- Uniquement pour les pays de l'union européenne*

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

GB- For EU countries only

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

*D- Nur für EU-Länder*

Allgemeine Hinweise: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen. Gerät nicht wegwerfen, sondern umweltgerecht entsorgen. Hierfür bestehende Sammelplätze oder Sondermüllplätze nutzen. Mastrad ist Vertragsmitglied der ERP (Europäische Recycling Plattform) für die Aufbereitung und Valorisierung elektronischer und elektrischer Produkte.

*NL - Alleen voor de landen van de Europese*

Unie moet Dit apparaat niet met het huisvuil geworpen worden. Als u het niet meer gebruikt, toevertrouwt aan uw kleinhandelaar die de stapel ervan zal terugtrekken (als hebt u het niet reeds gedaan) en ervan zal overtuigen zich dat de beperkte materialen worden behandeld en met inachtneming van het milieu gevaloriseerd. Mastrad is in contract met ERP (European Recycling Platform) voor de behandeling en de valorisatie van de elektronische en elektrische producten.

*E- Solamente para los países de la Union Europea*

No se debe tirar este aparato a la basura.

Si no lo utilizan mas, les rogamos confien las baterias usadas a su vendedor.

En respeto con el medio ambiente, el se encargara del tratamiento y la valorizacion de los residuos. Mastrad esta en contacto con ERP (European Recycling Platform) para el tratamiento y la valorización de los productos electrónicos y eléctricos.

*I- Soltano per i paesi dell'Unione europea*

Informazione generale: smaltire le pile scariche nell'osservanza delle norme sulla tutela ambientale.

Disfarsi degli orologi avendo cura dell'ambiente. Utilizzare gli appositi raccoglitori. Mastrad è in contatto con ERP (European Recycling Platform) per il trattamento e la valorizzazione dei prodotti elettronici e elettrici.

**3rd pages**

F - Utilisation correcte de l'aiguille de la sonde

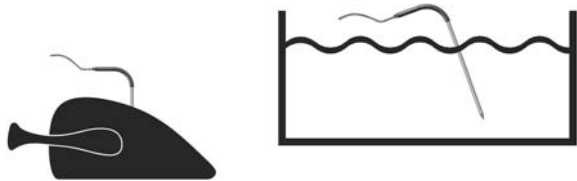
GB - Correct use of the probe's needle

D - Richtiger Gebrauch des Temperaturfühlers

NL - Correct gebruik van de sondaald

E - Utilización correcta de la aguja de la sonda

I - Utilización correcta de la aguja de la sonda



F - Utilisation incorrecte : ne pas immerger le revêtement silicone de l'aiguille de la sonde dans un aliment ou un liquide.

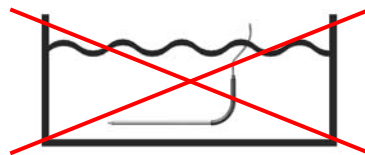
GB - Incorrect use : do not immerse the silicon coating of the probe's needle in a food or a liquid.

D - Falscher Gebrauch: die Silikonbeschichtung des Temperaturfühlers nicht in Speisen oder Flüssigkeiten eintauchen.

NL - Incorrect gebruik: de siliconebekleding van de sondaald niet in de voeding steken of in een vloeistof onderdompelen.

E - Utilización incorrecta: no sumergir el revestimiento en silicona de la aguja de la sonda en un alimento o un líquido.

I - Uso scorretto: non immergere il rivestimento di silicone della punta della sonda in alimenti o liquidi.



## **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 dépasser 210°, votre thermo-sonde se met en sécurité l'écran affiche « HL ».

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.

Clipper l'écran correspondant à votre langue 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.

Placer 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 minuteur**

Le bouton « D » est sur réveil (logo) 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 retentie 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.)

## 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 revendeur 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 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°C à 80°C
Lapin au four	60°C
Confie 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.

RECETTES PAR Jean-Claude Fascina, Chef consultant Mastrad

### Terrine de foie gras mi cuit

1 foie gras de 500gr

6g de sel fin et du poivre du moulin

1 cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe de porto

Sortir votre foie gras à température ambiante 1h avant la préparation. Déveiner le foie en séparant les deux lobes. Dans un saladier saler, poivrer, sucrer le foie verser le porto bien mélanger avec les mains. Disposer le foie dans une terrine le petit lobe en premier, bien tasser la terrine, mettre au frais 30 minutes. Faire préchauffer le four à 160°, régler la température de la sonde à 52°, planter la sonde au milieu du foie. Mettre la terrine dans un bain marie chaud (le doigt supporte la chaleur de l'eau), enfourner en prenant soin de laisser la partie électronique de la sonde à l'extérieur du four. Dès que la sonde sonne, sortir le foie du four ôter la sonde, laisser reposer à température ambiante 1h, couvrir mettre au réfrigérateur pour 24h. Pour un foie gras cuit régler la sonde sur 62°.

### Terrine de foie gras mi cuit au coing

1 foie gras de 500g

6g de sel fin et du poivre du moulin

1 cuiller à café de sucre

50g de patte de coing (maison ou acheté dans le commerce)

Sortir votre foie gras à température ambiante 1h avant la préparation. Déveiner le foie en séparant les deux lobes. Dans un saladier saler, poivrer, sucrer le foie bien mélanger. Disposer la moitié du foie dans une terrine, disposer la patte de coing découpée en fine tranches au milieu du foie, mettre le reste du foie dessus et bien tasser la terrine, mettre au frais 30 minutes. Faire préchauffer le four à 160°, régler la température de la sonde à 52°, planter la sonde au milieu du foie. Mettre la terrine dans un

bain marie chaud (le doigt supporte la chaleur de l'eau), enfourner en prenant soin de laisser la partie électronique de la sonde à l'extérieur du four. Dès que la sonde sonne, sortir le foie du four ôter la sonde, laisser reposer à température ambiante 1h, couvrir mettre au réfrigérateur pour 24h. Pour un foie gras cuit régler la sonde sur 62°.

### **Confiture de poire au gingembre**

1kg de poires assez ferme

700g de sucre

50g de gingembre frais

Laver, éplucher et épépiner les poires. Couper-les en morceaux et disposer-les dans une casserole à fond épais, couvrir avec le sucre. Éplucher le gingembre, le détailler en petit morceaux et le mettre dans la casserole. Régler la sonde sur 104° et la mettre au milieu de la casserole en prenant soins de ne pas toucher le fond. Mettre à cuire à feu doux, dès que la sonde sonne votre confiture est cuite. Mettre en pot immédiatement et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement pour faire la stérilisation.

Produit distribué par ©Mastrad SA, 2008 – adresse du service après vente : Mastrad SA 16 rue François truffaut 75012 Paris

– Tel : 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)

Référence produit F73000

Notice référence FNOT3-730

## **GB - 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 "HL."

### **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. Clip the screen for your language into 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 (logo) 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.

### **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

### Semi-cooked Foie Gras Terrine

1 foie gras weighing 500 g / 17.64oz  
 6 g / 0.21oz fine salt and milled pepper  
 1 tsp. sugar  
 1 tbsp. port

Bring the foie gras to room temperature for one hour before use. De-vein it by separating the two lobes. Salt, pepper and sugar the foie gras in a large bowl, add the port and mix together well by hand. Put the foie gras in a terrine, starting with the smaller lobe and packing the terrine well. Chill for 30 minutes.

Pre-heat the oven to 160° C / 320°C, set the temperature probe to 52°C / 125.6°F and insert the temperature probe in the middle of the foie gras.

Put the terrine in a warm bain marie and place it in the oven, keeping the control unit out of the oven.

When the Roasting Thermo Sensor sounds, take the foie gras out of the oven and remove the temperature probe. Let the terrine sit for one hour at room temperature, then cover and refrigerate for 24 hours. For a well-done foie gras, set the Roasting Thermo Sensor to 62°C / 143.6°F.

### Foie Gras Terrine with Quince

1 foie gras weighing 500 g / 17.64oz  
 6 g / 0.21oz fine salt and milled pepper  
 1 tsp. sugar  
 50 g / 1.76oz quince paste (homemade or store bought)

Bring the foie gras to room temperature one hour before use. De-vein it by separating the two lobes. Salt, pepper and sugar the foie gras in a large bowl and mix together well.

Put half of the foie gras into a terrine, put the quince paste (cut into thin slices) in the middle, and then place the rest of the foie gras on top. Pack the terrine well and chill for 30 minutes.

Pre-heat the oven to 160°C / 320°F, set the temperature probe to 52°C / 125.6°F and insert it into the centre of the foie gras. Put the terrine in a warm bain marie and place it in the oven, keeping the control unit out of the oven.

When the Roasting Thermo Sensor sounds, take the foie gras out of the oven and remove the temperature probe. Let the terrine sit for one hour at room temperature, then cover and refrigerate for 24 hours. For a well-done foie gras, set the probe to 62°C / 143.6°F

### **Pear Preserves with Ginger**

1 kg / 35.3oz pears, reasonably firm

700 g / 24.69 oz sugar

50 g / 1.76oz fresh ginger

Wash, peel and remove the pips from the pears.

Cut the pears into pieces and place in a thick-bottomed saucepan. Cover with sugar.

Peel the ginger, cut into small pieces and place in the saucepan.

Set the Roasting Thermo Sensor to 104° C / 219.2°F and place the temperature probe in the centre of the saucepan, making sure that it does not touch the bottom. Cook over low heat. The Roasting Thermo Sensor will sound when the preserves are cooked.

To assure sterilisation, immediately place preserves in jars and turn them upside down until completely cooled.

Product distributed by ©Mastrad SA, 2008 – after-sales service department: Mastrad SA 16 rue François Truffaut 75012 Paris - Tel: 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)

Product reference F73000

Instruction reference FNOT3-730

## **D - 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 „HL“.

Thermometer abkühlen lassen, Batterie herausnehmen und wieder einlegen, um das Gerät neu zu initialisieren.

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.).

### 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.

REZEPTE VON Jean-Claude Fascina, Küchenchef und Berater von Mastrad.

### Halbgare Stopfleber (Foie Gras)

- 1 rohe Gänseleber mit 500 g Gewicht
- 6 g feines Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Portwein

Die Stopfleber (Foie Gras) eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die beiden Hälften der Gänseleber trennen und die Blutgefäße entfernen. In einer Schüssel die Gänseleber salzen, pfeffern, zuckern und mit dem Portwein begießen. Die Gänseleber in eine Terrinenform legen, die kleinere Hälfte zuerst. Gut andrücken, 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160°C vorheizen, das Garthermometer auf eine Temperatur von 52°C einstellen, den Fühler bis in den Kern der Gänseleber einführen. Die Terrine in ein heißes Wasserbad stellen (die

Wassertemperatur muss für die Finger gerade noch erträglich sein), das Ganze in den Ofen schieben. Darauf achten, dass das elektronische Steuergerät des Digitalen Garthermometers außerhalb des Ofens bleibt. Sobald das Garthermometer klingelt, die Gänseleber aus dem Ofen nehmen, eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen, zudecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Gänseleber gar sein soll, das Garthermometer auf 62°C einstellen.

### **Halbgare Stopfleber (Foie Gras) mit Quitten**

1 rohe Gänseleber mit 500 g Gewicht  
6 gr feines Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Teelöffel Zucker

50g Quittenpaste (hausgemacht oder aus dem Handel).

Die Stopfleber (Foie Gras) eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die beiden Hälften der Gänseleber trennen und die Blutgefäße entfernen. In einer Schüssel die Gänseleber salzen, pfeffern und zuckern. Die Hälfte der Gänseleber in eine Terrinenform legen, die in feine Scheiben geschnittene Quittenpaste auf der Gänseleber verteilen, die andere Hälfte der Gänseleber drauflegen, gut andrücken, 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160°C vorheizen, das Garthermometer auf eine Temperatur von 52°C einstellen, den Fühler bis in den Kern der Gänseleber einführen. Die Terrine in ein heißes Wasserbad stellen (die Wassertemperatur muss für die Finger gerade noch erträglich sein), das Ganze in den Ofen schieben. Darauf achten, dass das elektronische Steuergerät des digitalen Garthermometers außerhalb des Ofens bleibt. Sobald das Garthermometer klingelt, die Gänseleber aus dem Ofen nehmen, eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen, zudecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Gänseleber gar sein soll, das Garthermometer auf 62°C einstellen.

### **Birnenkonfitüre mit Ingwer**

1 kg feste Birnen  
700 g Zucker  
50 g frischen Ingwer

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. In Würfel schneiden und in einen Topf mit dickem Boden geben, mit dem Zucker bedecken. Den Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben. Das Garthermometer auf 104°C einstellen und in die Mitte der Birnen-Zuckermasse stecken. Darauf achten, dass sie nicht den Boden des Topfes berührt. Bei milder Hitze garen. Sobald das Garthermometer klingelt, den Garzustand der Konfitüre kontrollieren. Sofort in Gläser füllen, verschließen und umdrehen, bis sie vollständig abgekühlt sind, um die Konfitüre zu sterilisieren.

Vertrieb durch © Matrad SA 2008 - Anschrift des Kundendienstes: Matrad SA, 16 Rue François Truffaut, 75012 Paris - Tel.: 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)

Produktnummer F73000

Anleitung Nr. FN013-730

## 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 beveiligingsstand en op het scherm verschijnt "HL".

Laat de sonde dan afkoelen, haal de batterij eruit en plaats deze weer terug: de sonde wordt dan opnieuw geïnitieerd.

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 verbindingkabel 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 MANUEEL, 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 (logo) 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 verstreken 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.)

## Garantie

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

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
Zalmmoot / oven 180 °C	70 °C in de kern
Tonijnmoot / 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.

RECEPTEN van Jean-Claude Fascina, adviserend chefkok bij Mastrad

### Halfgekookte ganzenlever

1 ganzenlever van 500 gr  
6 gr fijn zout en versgemalen peper  
1 koffielepel suiker  
1 soeplepel portwijn

Breng de ganzenlever 1 uur voor de toebereiding op kamertemperatuur. De lever schoonmaken door de twee lobben te scheiden. De leverlobben in een slakom leggen. Zout, peper en suiker toevoegen. De portwijn erbij gieten en goed met de handen mengen. Disposer de lever in een terrine le petit lobe en premier, bien tasser la terrine, mettre au frais 30 minutes. De oven voorverwarmen op 160°, de temperatuur van de sonde instellen op 52°, de sonde in het midden van de lever steken. Plaats de aardenschaal in een warme bain marie (uw vinger moet de watertemperatuur verdragen) en plaats het geheel in de oven. Zorg dat de elektronische bedienmodule buiten de oven blijft. Zodra de sonde het geluidssignaal geeft, de lever uit de oven nemen, de sonde eruit nemen en de lever 1 uur bij kamertemperatuur laten staan. Daarna afdekken en 24 uur in de koelkast plaatsen. Voor een geheel gekookte lever, de sonde instellen op 62°.

### Halfgekookte ganzenlever met kweeperen

1 ganzenlever van 500 gr  
6 gr fijn zout en versgemalen peper  
1 koffielepel suiker  
50 gr kweepeerpasta (zelfgemaakt of klaargekocht)

Breng de ganzenlever 1 uur voor de toebereiding op kamertemperatuur. De lever schoonmaken door de twee lobben te scheiden. De leverlobben in een slakom leggen. Zout, peper en suiker toevoegen.

Goed mengen. Plaats de ene lob van de lever in een aarden schotel, leg de in plakjes gesneden kweeperenpasta in het midden van de lever, plaats de andere lob van de lever erop en druk het geheel goed aan. Daarna 30 minuten koel wegzetten. De oven voorverwarmen op 160°, de temperatuur van de sonde instellen op 52°, de sonde in het midden van de lever steken. Plaats de aarden schotel in een warme bain marie (uw vinger moet de watertemperatuur verdragen) en plaats het geheel in de oven. Zorg dat de elektronische bedienmodule buiten de oven blijft. Zodra de sonde het geluidssignaal geeft, de lever uit de oven nemen, de sonde eruit nemen en de lever 1 uur bij kamertemperatuur laten staan. Daarna afdekken en 24 uur in de koelkast plaatsen. Voor een geheel gekookte lever de sonde instellen op 62°.

### **Perengemberjam**

1 kg vrij stevige peren

700 gr suiker

50 gr verse gember

Was de peren, schil en ontpit ze.

Snij ze in stukken, leg ze in een pan met een dikke bodem en bedek ze met de suiker. Schil de gember, snij ze in kleine stukjes en doe ze erbij in de pan. Stel de sonde in op 104° en plaats deze midden in de pan zonder dat deze de bodem raakt. Op een zacht pitje laten garen. Zodra de sonde een geluidssignaal geeft is de jam klaar. De jam onmiddellijk in potten gieten en voor de sterilisatie de potten omkeren tot de jam geheel is afgekoeld.

Product verspreid door ©Mastrad SA, 2008 – Adres klantenservice: Mastrad SA 16 rue François Truffaut 75012 Paris – Tel: 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)  
Productreferentie F73000

## **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».

Dejar enfriar la sonda, retirar la pila, volverla a poner, su sonda ya está reinicializada.

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 minuterero:**

El botón «D» está en despertador (logotipo) 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.)

### **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.

RECETAS POR Jean-Claude Fascina, Jefe consultor Mastrad

#### Terrina de «foie gras» a medio cocer

1 «foie gras» de 500gr

6gr de sal de fina y de pimienta de molino

1 cucharadita de café de azúcar

1 cucharada sopera de Oporto

Poner el «Foie gras» a temperatura ambiente 1h antes de la preparación. Quitar las venas del hígado separando los dos lóbulos. En una ensaladera echar sal, pimienta, añadir azúcar al hígado, verter el Oporto mezclar bien con las manos. Colocar el hígado en una terrina, primero el lóbulo pequeño, apiñar bien la terrina, ponerla en un lugar fresco 30 minutos. Precalentar el horno a 160°, regular la temperatura de la sonda a 52°, colocar la sonda en medio del hígado. Poner la terrina en un baño maría caliente (el dedo debe soportar el calor del agua), meterla en el horno teniendo cuidado con dejar la parte electrónica de la sonda fuera del horno. En cuanto la sonda suena, sacar el hígado del horno, quitar la sonda, dejar reposar a temperatura ambiente 1h, cubrirlo, ponerlo en el refrigerador durante 24h. Para un «foie gras» cocido regular la sonda en 62°.

#### Terrina de «foie gras» medio cocido con membrillo

1 «foie gras» de 500gr

6gr de sal fina y pimienta molida

1 cucharadita de café de azúcar

50gr de pasta de membrillo (casera o comprada en el comercio)

Poner el «foie gras» a temperatura ambiente 1h antes de la preparación. Quitar las venas del hígado separando los dos lóbulos. En una ensaladera echar sal, pimienta, añadir azúcar al hígado, y mezclar bien. Colocar la mitad del hígado en una terrina, añadir la pasta de membrillo cortada en finas rodajas en medio del hígado, poner el resto del hígado encima y apiñar bien la terrina, ponerla en un lugar fresco durante 30 minutos. Calentar previamente el horno a 160°, regular la temperatura de la sonda a 52°, colocar la sonda en medio del hígado. Poner la terrina en un baño maría caliente (el dedo debe soportar el calor del agua), meterla en el horno teniendo cuidado con dejar la parte electrónica de la

sonda fuera del horno. En cuanto la sonda suena, sacar el hígado del horno, quitar la sonda, dejar reposar a temperatura ambiente 1h, cubrirlo, ponerlo en el refrigerador durante 24h. Para un «foie gras» cocido regular la sonda a 62°.

### **Mermelada de pera al jengibre**

1kg de peras bastante duras

700gr de azúcar

50gr de jengibre fresco

Lavar, pelar y quitar las pepitas de las peras. Cortar en pedazos y colocarlos en una cacerola con fondo espeso, cubrir con el azúcar. Pelar el jengibre, cortarlo en pedacitos y ponerlo en la cacerola. Regular la sonda a 104° y ponerla en medio de la cacerola teniendo cuidado con no tocar el fondo. Poner a cocinar a fuego bajo, en cuanto suene la sonda ya estará cocida la mermelada. Ponerla inmediatamente en botes y dar la vuelta a los botes hasta que se enfríen por completo para hacer la esterilización.

Producto distribuido por ©Mastrad SA, 2008 - ADS postventa: Mastrad S.A. 16 rue François Truffaut 75012

París - Tel: 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)

Referencia producto F73000

Prospecto referencia FNOT3-730

## **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 "HL".

Lasciar raffreddare la sonda, togliere la pila, reinserirla e la vostra sonda è riformattata.

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 (logo), 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).

## 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

Alimenti	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.

RICETTE DI Jean-Claude Fascina, Chef consulente Mastrad

### **Paté di fegato d'oca di media cottura**

1 fegato d'oca da 500 gr

6gr sale fino e pepe macinato

1 cucchiaino da caffè di zucchero

1 cucchiaio da minestra di porto

1h prima della preparazione, lasciare il fegato d'oca a temperatura ambiente. Separare il fegato nei due lobi. In un'insalatiera salare, pepare e cospargere di zucchero il fegato, versare il porto e mescolare bene con le mani. Disporre il fegato in una terrina, prima il lobo piccolo, calcare bene, mettere in luogo fresco per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 160°, regolare la temperatura della sonda a 52°, posizionare la sonda al centro del fegato. Mettere la terrina a bagnomaria calda (il dito deve sopportare il calore dell'acqua), infornare, assicurandosi di lasciare fuori dal forno la parte elettronica della sonda. Quando la sonda suona, togliere il fegato dal forno, ritirare la sonda, lasciar riposare a temperatura ambiente per 1 h, coprire e mettere in frigorifero per 24h. Per un fegato d'oca ben cotto, regolare la sonda a 62°.

### **Paté di fegato d'oca di media cottura alle mele cotogne**

1 fegato d'oca da 500 gr

6gr sale fino e pepe macinato

1 cucchiaino da caffè di zucchero

50 gr di pasta di mele cotogne (casalinga o reperita in commercio)

1h prima della preparazione, lasciare il fegato d'oca a temperatura ambiente. Separare il fegato nei due lobi. In un'insalatiera salare, pepare e cospargere di zucchero il fegato, quindi mescolare bene.

Disporre la metà del fegato in una terrina, la pasta di mele cotogne tagliata in fette sottili al centro del fegato, ricoprire con il resto del fegato e calcare bene il pasticcio; mantenere in luogo fresco per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 160°, regolare la temperatura della sonda a 52°, posizionare la sonda al centro del fegato. Mettere la terrina a bagnomaria calda (il dito deve sopportare il calore dell'acqua), infornare, assicurandosi di lasciare fuori dal forno la parte elettronica della sonda.

Quando la sonda suona, togliere il fegato dal forno, ritirare la sonda, lasciar riposare a temperatura ambiente per 1 h, coprire e mettere in frigorifero per 24h. Per un fegato d'oca ben cotto, regolare la sonda a 62°.

### **Marmellata di pere allo zenzero**

1 kg di pere piuttosto sode

700gr di zucchero

50 gr di zenzero fresco

Lavare, sbucciare e togliere i semi delle pere. Tagliarle a pezzetti e disporle in una casseruola a fondo spesso, ricoprire con lo zucchero. Sbucciare lo zenzero, tagliarlo in piccoli pezzi e metterlo nella casseruola. Regolare la sonda a 104° e metterla al centro della casseruola, facendo attenzione a non toccare il fondo. Far cuocere a fuoco basso: quando la sonda suona, la marmellata è cotta. Versare immediatamente nei vasetti e capovolgerli fino al totale raffreddamento per sterilizzarli.

Prodotto distribuito da ©Mastrad SA, 2008 – indirizzo del servizio post vendita: Mastrad SA 16 rue François truffaut 75012 Paris – Tel: 01 49 26 96 00 - [mastrad@mastrad.fr](mailto:mastrad@mastrad.fr)

Riferimento prodotto F73000