



## 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 retentit 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

6gr 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 500gr

6gr de sel fin et du poivre du moulin

1 cuiller à café de sucre

50gr 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

700gr de sucre

50gr 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

Référence produit F73000

Notice référence FN0T3-730