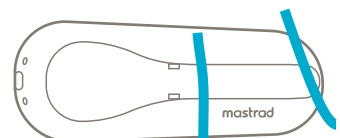


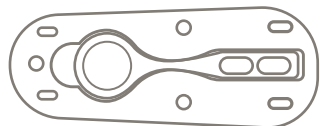
1

Ce produit contient
This item contains
Este producto contiene
Dieses Produkt enthält

Support • Base • Soporte • Halterung



Dessus • Front • Delantera • Vorderseite



Dessous • Back • Trasera • Rückseite



Sonde • Probe •
Sonda • Sonde



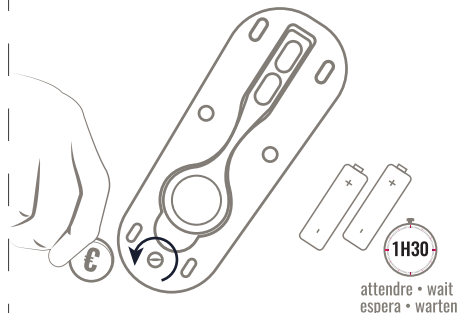
Extracteur • Extractor •
Extraktor



2 piles AAA • 2 AAA batteries •
2 pilas AAA • 2 AAA-Batterien

2

Insertion des piles
Insert batteries
Colocar las pilas
Batterien einsetzen



attendre • wait
espera • warten

3

Téléchargez l'app « meat°it »
Download « meat°it » app
Descárgate la aplicación « meat°it »
Laden Sie die « meat it » - App herunter



* iOS 9.3 Android 5.0

4

Connexion de la sonde
Connect the probe
Conexión de la sonda
Verbindung mit der Sonde



5

Configurez la cuisson directement sur l'app
Configure cooking program directly from the app
Configura el cocinado directamente en la aplicación
Stellen Sie den Garvorgang direkt über die App ein



Appareil de cuisson
Cooking device
Equipo de cocina
Kochgerät



Protéines
Proteins
Proteínas
Eiweiß



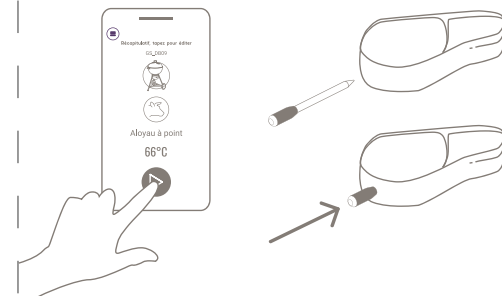
Coupe • Morceau
Cut • Piece
Corte • Trozo
Stück



Cuisson
Cooking
Cocidas
Kochen

6

Démarrage de la cuisson
Launch cooking
Inicio del cocinado
Garvorgang starten



Insérez intégralement la partie métallique de votre sonde dans la partie la plus épaisse de votre protéine. Celle-ci doit être d'une épaisseur minimum de 20mm.

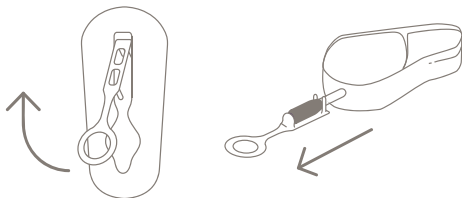
Insert the entire metal part of your probe into the thickest part of your protein. The minimum thickness of this one should be 20 mm.

Introduce totalmente la parte metálica de la sonda en la parte más gruesa de proteína. Esta debe tener un grosor mínimo de 20 mm.

Führen Sie den ganzen Metallteil der Sonde in den dicksten Teil des Stücks ein. Diese Protein muss mindestens 20 mm dick sein.

7

Arrêt de la cuisson Termination of cooking Fin del cocinado Garvorgang stoppen



ATTENTION : APRES UTILISATION VOTRE SONDE
PEUT ETRE EXTREMEMENT CHAUDE

CAUTION: AFTER USE, YOUR PROBE CAN BE
EXTREMELY HOT

ATENCIÓN: LA SONDA PUEDE ESTAR MUY
CALIENTE TRAS SU USO.

ACHTUNG : IHRE SONDE KANN NACH DER
ANWENDUNG EXTREM HEISS SEIN

ENTRETIEN DE LA SONDE CONNECTÉE MASTRAD

- La sonde ne doit pas être immergée ni placée au lave-vaisselle. La base ne doit être exposée ni aux gouttes ni aux éclaboussures.
- Aucun liquide ne doit être placé sur l'appareil (sonde + base).
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser un tissu humide et sécher immédiatement. Ne pas utiliser d'agents nettoyants contenant de l'alcool, de l'ammoniac, du benzène ou des abrasifs, le tout pourrait endommager l'appareil.

REMARQUES :

- Réservé à un usage domestique.
- Ne pas utiliser la sonde au micro-ondes, ni à l'autocuiseur.
- Lorsqu'elle est chaude, la sonde ne doit pas être touchée à mains nues.
- Ne convient pas à une utilisation en pâtisserie : la sonde de cuisson est uniquement dédiée à la mesure de température de viande/poisson/volaille.
- La notice complète est disponible sur www.meat-it.co

CARE INSTRUCTIONS FOR MASTRAD'S SMART THERMOMETER

- The probe should not be submerged in liquid or put in the dishwasher. The base should not be exposed to droplets or splatters.
- Do not cover the device.
- To clean the device, use a soft, wet cloth and be dried immediately. Do not use cleaning products containing alcohol, ammonium, benzene, or abrasives, all of which could damage the device.

NOTES:

- Reserved for domestic use.
- Do not use the thermometer in the microwave, nor pressure cooker.
- When the probe is hot, do not touch it with your bare hands.
- Is not intended for pastry/candy making: this cooking thermometer is specially designed for measuring the temperature of meat/fish/poultry.
- The complete user's instructions are available at: www.meat-it.co

MANTENIMIENTO DE LA SONDA CONECTADA MASTRAD

- La sonda no debe sumergirse y no es apto para lavavajillas. La base no debe exponerse a gotas ni salpicaduras.
- No cubrir el aparato.
- Para limpiar el aparato, utilice un tejido húmedo y suave se seca inmediatamente. No utilice agentes limpiadores que contengan alcohol, amoníaco, benceno o abrasivos, porque podrían dañar el aparato.

OBSERVACIONES :

- No utilizar la sonda en el microondas, un olla de presión.
- Cuando esté caliente, la sonda no debe tocarse con las manos descubiertas.
- No conviene para uso en repostería: la sonda de cocción está destinada a medir la temperatura de la carne o el pescado.
- El manual completo está disponible en www.meat-it.co

WARTUNG DER SONDE MIT BLUETOOTH-VERBINDUNG VON MASTRAD

- Die Sonde nicht in Flüssigkeit tauchen oder in die Spülmaschine geben. Das Basisgerät vor Tropfen und Spritzern schützen.
- Das Gerät nicht abdecken.
- Zur Reinigung des Gerätes ein nass, weiches Tuch verwenden und sofort trocknen. Keine Reinigungsmittel mit Alkohol, Ammoniak, Benzol oder Schleifmitteln verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

HINWEISE :

- Buch für den häuslichen Gebrauch.
- Die Sonde nicht in der Mikrowelle, Dampfkochtopf.
- Die heiße Sonde nicht mit bloßen Händen anfassen.
- Nicht zum Backen geeignet: Die Garsonde dient der Temperaturmessung
- Die vollständige Bedienungsanleitung finden Sie auf www.meat-it.co

Résiste aux
températures extrêmes (400°C)
et aux flammes (< 3mm)

Withstands extreme temperature
(400°C/752°F) and flare up (< 3mm)

Conçu par / Created by
Distribué par / Distributed by
Mastrad SA
75012 PARIS
FRANCE
meatit@mastrad.fr
Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
- Suite 211
USA - Westbury,
NY 11590
customerservice@mastrad.us

FR071-743 © 2020 Mastrad



meat°it® +

SONDE DE CUISSON SANS FIL CONNECTÉE
WIRELESS SMART COOKING THERMOMETER
SONDA DE COCCIÓN INALÁMBRICA CONECTADA
KERNTEMPATURFÜLER OHNE VERBIN-
DUNGSKABEL



MODE D'EMPLOI • INSTRUCTIONS
• MODO DE EMPLEO •
BEDIENUNGSANLEITUNG

Consulter plus d'informations sur • More instructions on • Consulta más
instrucciones en • Das Handbuch finden Sie auf • Istruzioni disponibili su •
De gebruiksaanwijzing is vinden op

meat-it.co

