

Zahvaljujemo se vam, da ste se odločili za meat°it®.

UPORABA

- 1 Sondo polnite na držalu (A), dokler kontrolna lučka ne sveti zeleno.
 - 2 Izberite in prenesite aplikacijo „meat°it“.
 - 3 Svojo meat°it® sondo aktivirajte tako, da jo za kratek čas položite v črno območje (C) v sredino polnilne postaje (B). Sondo odstranite, zdaj je aktivirana in pripravljena za uporabo.
 - 4 Izberite zaznano sondo.
 - 5 Nastavite postopek kuhanja. Izberite svoj kuhalnik, hrano in zelen način kuhanja.
 - 6 Celoten kovinski del sonde (D) vstavite v najdebelejši del hrane, ki jo pripravljate. Ta mora biti debel najmanj 20 mm.
- ⚠ POZOR: VAŠA SONDA JE LAHKO PO UPORABI IZREDNO VROČA!**
- 7 Uporabite ekstraktor (E), ki se nahaja v dnu (A), da po koncu kuhanja sondo varno odstranite.

VZDRŽEVANJE SONDE Z BLUETOOTH MASTRAD POVEZAVO

- Sonde ne potaplajte v tekočino in ne polagajte je pomivalni stroj. Osnovno napravo zaščitite pred kapljicami in brizgljaji.
- Naprave ne pokrivajte.
- Za čiščenje uporabite vlažno, mehko krpo. Mokre ostanke skrbno osušite. Ne uporabljajte čistilnih sredstev, kot so alkohol, amoniak, benzen ali brusil, ker lahko poškodujejo napravo.

NAPOTKI:

- Le za zasebno gospodinjsko uporabo.
- Ne uporabljati v mikrovalovni pečici ali v loncu na pritisk.
- Vroče sonde ne prijemati z golimi rokami.
- Ni primerno za peko: sonda za kuhanje je namenjena merjenju temperature v mesu, ribah ali perutnini.
- Celotna navodila za uporabo najdete na spletni strani www.meat-it.co

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA 704042

☎ CH 00800 / 093 485 67

💻 gt-support@zeitlos-vertrieb.de

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
F74300SL 05/2020

2

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

KUNDENDIENST
POPRAJNA PODPORA 704042

☎ AT SI 00800 456 22 000

💻 gt-support-at@telemarcom.de

MODELL / IZDELEK:
F74300SL 05/2020

2

JAHRE GARANTIE
LETA GARANCIJE



meat°it®

KABELLOSES GRILLTHERMOMETER

BREŽŽIČNI ŽAR TERMOMETER

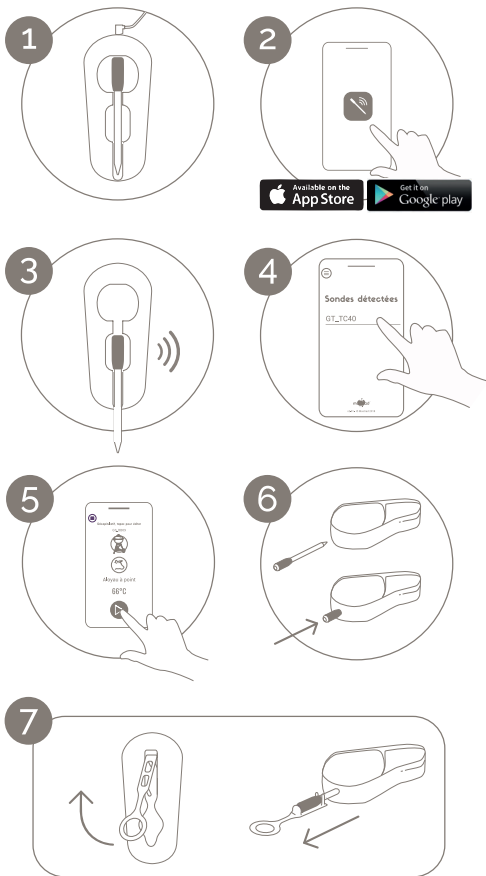
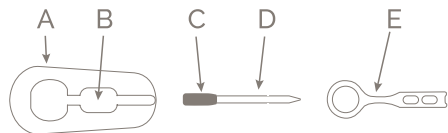
SONDE DE CUISSON SANS FIL CONNECTÉE

SONDA DI COTTURA SENZA FILI CONNESSA



BEDIENUNGSANLEITUNG
NAVODILA ZA UPORABO
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONE PER L'USO





Vielen dank, dass Sie sich für meat°it® entschieden haben.

GEBRAUCH

- 1 Laden Sie die Sonde auf der Halterung (A) bis die Kontrollleuchte grün leuchtet.
 - 2 Die App „meat°it“ bitte auswählen und downloaden.
 - 3 Aktivieren Sie Ihre meat°it®-Sonde, indem Sie sie kurz in den schwarzen Bereich (C) in der Mitte der Ladestation legen (B). Nehmen Sie die Sonde heraus, sie ist aktiviert und einsatzbereit.
 - 4 Die erkannte Sonde auswählen.
 - 5 Stellen Sie den Garvorgang ein. Wählen Sie Ihr Kochgerät, die Fleischart, das Gargut und die gewünschte Garart.
 - 6 Führen Sie den ganzen Metallteil der Sonde (D) in den dicksten Teil des Garstücks ein. Dieses muss mindestens 20 mm dick sein.
- ⚠ ACHTUNG: IHRE SONDE KANN NACH DER ANWENDUNG EXTREM HEISS SEIN!**
- 7 Bitte verwenden Sie den Extraktor (E), der sich im Boden befindet (A), um nach Ende des Garvorgangs die Sonde sicher zu entnehmen.

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 ein feuchtes, weiches Tuch verwenden. Feuchte Rückstände sorgfältig trocknen. Keine Reinigungsmittel mit Alkohol, Ammoniak, Benzol oder Schleifmitteln verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

HINWEISE:

- Nur für den privaten Hausgebrauch.
- Nicht in der Mikrowelle oder Dampfkochtopf verwenden.
- Die heiße Sonde nicht mit bloßen Händen anfassen.
- Nicht zum Backen geeignet: Die Garsonde dient der Temperaturmessung im Fleisch, Fisch oder Geflügel.
- Die vollständige Bedienungsanleitung finden Sie auf www.meat-it.co

Merci d'avoir acheté meat°it®.

UTILISATION

- 1 Chargez votre sonde, placée sur sa base (A), jusqu'à ce que le témoin de charge devienne vert.
 - 2 Téléchargez et lancez l'application «meat°it®».
 - 3 Activez votre sonde meat°it® en plaçant brièvement la partie noire de la sonde (C) dans la partie centrale de la base (B). Retirez la sonde, elle est activée et prête à l'emploi.
 - 4 Sélectionnez la sonde détectée
 - 5 Configurez votre cuisson. Choisissez : votre appareil de cuisson, le type de viande, la coupe et la cuisson désirée.
 - 6 Insérez intégralement la partie métallique de votre sonde (D) dans la partie la plus épaisse de votre protéine. Celle-ci doit être d'une épaisseur minimum de 20 mm.
- ⚠ ATTENTION : APRES UTILISATION VOTRE SONDE PEUT ETRE EXTREMEMENT CHAUDE**
- 7 Une fois la cuisson terminée, détachez l'extracteur (E) situé sous la base (A), et utilisez-le pour extraire votre sonde en sécurité.

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 :

- Pour usage privé uniquement.
- 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/volailler.
- La notice complète est disponible sur www.meat-it.co

Grazie per aver acquistato meat°it®.

USO

- 1 Carica il termometro a sonda, posizionato sul suo supporto (A), finché la spia indicante il caricamento non si accende di verde.
 - 2 Scaricare e aprire l'applicazione «meat°it®».
 - 3 Attiva il termometro meat°it® posizionando rapidamente la parte nera della sonda (C) sulla parte centrale della stazione di ricarica (B). Estrai la sonda: sarà attiva e pronta all'uso.
 - 4 Selezionare la sonda rilevata.
 - 5 Imposta la cottura. Scegli il dispositivo di cottura, il tipo di carne, il taglio e la cottura desiderata.
 - 6 Inserisci la parte metallica della sonda (D), per intero, nel punto più spesso di proteine. Questo deve avere uno spessore di almeno 20 mm.
- ⚠ ATTENZIONE: LA SONDA PUÒ ESSERE MOLTO CALDA DOPO L'USO**
- 7 Al termine della cottura, staccare l'estrattore (E) situato sotto la base (A) e servirsene per estrarre la sonda in tutta sicurezza.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA SONDA CONNESSA MASTRAD

- La sonda non deve mai essere immersa in liquidi o messa nel lavastoviglie. La sua base non deve essere esposta a gocce o schizzi.
- Non coprire l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e bagnato e asciugare immediatamente. Non utilizzare detersivi contenenti alcol, ammoniaca, benzene o abrasivi, perché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

CONSIGLI :

- Non utilizzare la sonda nel microonde, pentola a pressione.
- Quando è calda, la sonda non deve mai essere toccata a mani nude.
- Non si presta per un utilizzo in pasticceria: questa sonda di cottura è stata pensata per misurare la temperatura di carne, pesce o pollame.
- Il libretto di istruzioni completo è disponibile sul sito Internet www.meat-it.co