

Merci d'avoir acheté la sonde sans fil connectée Mastrad.

DÉMARRER AVEC LA SONDE

- 1 Charger la sonde, placée sur son support, jusqu'au maximum.
- 2 Démarrer la sonde en quelques secondes en la plaçant sur la partie inférieure de la station de chargement.
- 3 Télécharger et sélectionner l'application « meat*it »
- 4 Sélectionner la sonde détectée.
- 5 Placer la sonde intégralement dans la viande / le poisson (hors partie céramique). La partie métallique doit être complètement recouverte.
- 6 Choisir le type de viande, le degré de cuisson et appuyer sur démarrer.
- 7 Une fois la cuisson terminée, détacher l'extracteur situé sous la base de chargement.
- 8 Retirer la sonde en toute sécurité et la laisser refroidir.

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).
- Ne jamais placer des sources de flamme (bougies allumées, etc) sur l'appareil.
- 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 :

- Réserve à un usage domestique.
- Ne pas utiliser la sonde à micro-ondes, à l'autocuiseur ou au four vapeur.
- 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 dédiée à la mesure de température de viande/poisson/volaille.
- La notice complète est disponible sur www.mastrad-paris.com

MISE AU REBUT DES PRODUITS EN FIN DE VIE

La sonde connectée est conçue et fabriquée avec des matériaux et des composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Si un produit comporte le symbole d'une poubelle barrée d'une croix, cela signifie que ce produit est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012.

Veuillez vous renseigner sur le système de collecte local pour les produits électriques et électroniques.

Veuillez suivre les instructions locales et ne pas jeter vos anciens produits avec les déchets domestiques. Cela contribuera à éviter des conséquences potentiellement dangereuses pour l'environnement et la santé humaine.



Thank you for purchasing Mastrad's smart cooking thermometer.

START WITH THE PROBE

- 1 Charge the thermometer, on its base, up to the maximum limit.
- 2 Start the thermometer in a few seconds by placing it underneath the charging station.
- 3 Download and select the meat*it application.
- 4 Select the detected thermometer.
- 5 Insert the entire probe into the meat/fish (except for the ceramic part). The thermometer's metallic probe should be completely covered.
- 6 Choose your meat type and degree of doneness and press OK.
- 7 Once the cooking time has ended, remove the extractor located underneath the charging station.
- 8 Use precaution when removing the probe, and let it cool down. Do not touch the device with your bare hands.

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 place open flames (lit candles, etc.) on top of the device.
- 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, pressure cooker or steam oven.
- 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.mastrad-paris.com.

DISPOSAL OF END-OF-LIFE PRODUCTS

This smart cooking thermometer has been designed and made with high-quality materials and components that can be recycled and reused. A product that bears the symbol of a crossed out trashcan means that this product complies with the 4 July 2012 European Directive 2012/19/EU.

Please contact your local Department of Public Works to find out how used electric and electronic products are recycled in your area. Please follow your local collection program's instructions and do not dispose of your unwanted products with household waste. This will help prevent potentially dangerous consequences for the environment and human health.



Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf einer kabellosen Sonde mit Bluetooth-Verbindung von Mastrad entschieden haben.

BEGINNE MIT DER SONDE

- 1 Die Sonde in der Halterung vollständig aufladen.
- 2 Die Sonde durch Platzieren auf der Unterseite der Ladestation in wenigen Sekunden starten.
- 3 Die App „meat*it“ auswählen und downloaden.
- 4 Die erkannte Sonde auswählen.
- 5 Die Sonde vollständig in das Fleisch/den Fisch stecken (mit Ausnahme des Keramikteils). Der Metallteil muss komplett bedeckt sein.
- 6 Fleischart und gewünschten Garungsgrad auswählen und auf „Start“ drücken.
- 7 Sonde nach Ende des Garvorgangs vom Basisgerät trennen.
- 8 Die Sonde sicher entfernen und abkühlen lassen. Das Gerät nicht mit bloßen Händen anfassen.

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.
- Keine Feuerquellen auf dem Gerät platzieren (brennende Kerzen etc.).
- 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, Dampföfen verwenden.
- Die heiße Sonde nicht mit bloßen Händen anfassen.
- Nicht zum Backen geeignet: Die Garsonde dient der Temperaturmessung
- Die vollständige Bedienungsanleitung finden Sie auf www.mastrad-paris.com

ENTSORGUNG DES PRODUKTS AM ENDE SEINER LEBENSDAUER

Die Sonde mit Bluetooth-Verbindung ist aus hochwertigen Materialien und Komponenten hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Trägt ein Produkt das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne, entspricht das Produkt der EU-Richtlinie 2012/19/UE vom 04. Juli 2012. Informieren Sie sich über das örtliche Sammelsystem für elektrische und elektronische Produkte.

Beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie ausgediente Produkte nicht mit dem Haushaltsmüll. Dadurch können mögliche Gefahren für Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden.



Grazie per aver acquistato la sonda senza fili connessa firmata Mastrad.

INIZIARE CON LA SONDA

- 1 Caricare al massimo la sonda appoggiata sul suo supporto.
- 2 Avviare la sonda in pochi secondi, collocandola sul lato inferiore del suo supporto di ricarica.
- 3 Scaricare e aprire l'applicazione «meat°it».
- 4 Selezionare la sonda rilevata.
- 5 Inserire integralmente la sonda (parte in ceramica esclusa) all'interno di carne o pesce. La parte metallica della sonda dev'essere completamente inserita nell'alimento.
- 6 Scegliere il tipo di alimento e il livello di cottura e premere «Avvio».
- 7 A cottura ultimata, staccare l'estrattore situato sotto al supporto di ricarica.
- 8 Ritirare la sonda in tutta sicurezza e lasciarla raffreddare. Non toccare la sonda a mani nude.

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 collocare mai l'apparecchio in contatto diretto con una fiamma (candela accesa, ecc.).
- Non coprire l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e bagnato e asciugare immediatamente. Non utilizzare detergenti contenenti alcol, ammoniac, benzene o abrasivi, perché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

CONSIGLI :

- Non utilizzare la sonda nel microonde, pentola a pressione o forno a vapore.
- 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.mastrad-paris.com

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Questa sonda connessa è stata fabbricata con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Se un prodotto comporta il simbolo di una pattumiera sbarrata da una croce, ciò significa che questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/UE del 4 luglio 2012. Ti invitiamo a informarti sul sistema locale di raccolta e smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Rispetta le normative locali e non gettare mai i tuoi vecchi prodotti nella pattumiera dei rifiuti domestici. In questo modo, contribuirai ad evitare conseguenze potenzialmente pericolose per l'ambiente e la salute umana.



Gracias por haber comprado la sonda inalámbrica conectada Mastrad.

COMENZAR CON LA SONDA

- 1 Cargar la sonda, colocada sobre su soporte, hasta el máximo.
- 2 Iniciar la sonda en unos segundos colocándola sobre la parte inferior de la estación de carga.
- 3 Cargar y seleccionar la aplicación "meat°it".
- 4 Seleccionar la sonda detectada.
- 5 Colocar la sonda íntegramente en la carne / el pescado (sin la parte cerámica). La parte metálica debe estar completamente cubierta.
- 6 Elegir el tipo de carne, el grado de cocción y pulsar iniciar.
- 7 Una vez terminada la cocción, retirar el extractor situado bajo la base de carga.
- 8 Retirar la sonda con total seguridad y dejarla enfriar. El aparato no debe tocarse con las manos descubiertas.

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 o en un horno de vapor.
- 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.mastrad-paris.com

RECICLAJE DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

La sonda conectada está diseñada y fabricada con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Si un producto contiene el símbolo de un cubo de la basura tachado con una "X", significa que este producto cumple la Directiva Europea 2012/19/UE del 4 de julio de 2012. Infórmese sobre el sistema local de recogida para productos eléctricos y electrónicos.

Respete las normativas locales y no mezcle sus residuos orgánicos con productos manufacturados. Esto contribuirá a evitar consecuencias potencialmente peligrosas para el medioambiente y la salud humana.



Bedankt voor het aanschaffen van de draadloze voedselthermometer van Mastrad.

BEGIN MET DE SONDE

- 1 Plaats de meter in de houder en laadt hem op tot het maximum.
- 2 Start de meter in enkele seconden op door hem op het laadstation te plaatsen.
- 3 Download en selecteer de applicatie « meat°it ».
- 4 Selecteer de gedetecteerde meter.
- 5 Plaats de meter helemaal in het vlees/in de vis (behalve het keramische gedeelte). Het metalen gedeelte moet helemaal bedekt zijn.
- 6 Kies het type vlees, de bereidingsgraad en druk op start.
- 7 Nadat het koken is voltooid, verwijdert u de extractor die zich onder basis van de oplader bevindt.
- 8 Verwijder veilig de meter en laat deze afkoelen. Het apparaat mag niet met blote handen worden aangeraakt.

ONDERHOUD VAN DE VERBODEN MASTRAD-VOEDSELTHERMOMETER

- De meter mag niet worden ondergedompeld. Niet in de vaatwasser doen. De basis mag niet worden blootgesteld aan druppels of spatters.
- Plaats nooit ontvlambare bronnen (brandende kaarsen, etc.) op het apparaat.
- Bedek het apparaat niet.
- Gebruik een zachte, droge doek om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die alcohol, ammoniak, benzene of schuurmiddelen bevatten, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

OPMERKINGEN :

- Gebruik de voedselthermometer niet in de magnetron, met de snelkookpan, of in een stoomoven.
- Als de voedselthermometer heet is, mag deze niet met de blote handen worden aangeraakt.
- Niet geschikt voor patisserie: de voedingsthermometer is bedoeld voor het meten van de temperatuur van vlees, vis en gevogelte.
- De complete handleiding is te zien op www.mastrad-paris.com

WEGGOOIEN VAN HET PRODUCT BIJ EINDE LEVENSDUUR

De aangesloten meter is gemaakt van hoogwaardige materialen en componenten die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Indien een product een symbool bevat met een doorkruiste prullenbak, betekent dit dat dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19 / EU van 4 juli 2012. Informeer naar het lokale inzamelingsstelsel voor elektrische en elektronische producten.

Volg de lokale instructies op en gooi oude producten niet samen weg met huishoudelijk afval. Dit helpt om mogelijke gevaarlijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.



meat°it®

SONDE DE CUISSON SANS FIL CONNECTÉE
WIRELESS SMART COOKING THERMOMETER
KERNTemperaturfüler OHNE VERBINHDUNG-SKABEL
SONDA DE COCCIÓN INALÁMBRICA CONECTADA
DRAADLOZE KOOK SONDE THERMOMETER
AANGESLOTEN
SONDA DI COTTURA SENZA FILI CONNESSA



MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS /
BEDIENUNGSANLEITUNG / MODO DE
EMPLOO/ ISTRUZIONI DI UTILIZZO /
GEBRUIKSAANWIJZING

