

Przygotuj doskonale mięso i ryby za każdym razem - i przy odpowiedniej szybkości gotowania! Dzięki naszemu całkowicie bezprzewodowemu termometrowi do pieczenia meat°it możesz kontrolować parametry swojego mięsa zdalnie i bez wysiłku podczas całego procesu obróbki termicznej. Nasz inteligentny termometr będzie Twoim najlepszym przyjacielem w kuchni, pomagając Ci przyrządzić soczystą i aromatyczną wołowinę oraz doskonale miękkiego kurczaka, jagnięcinę lub wieprzowinę.

- **Innowacja:** obecność czujników – będących częścią unikalnej opatentowanej technologii - umożliwiają monitorowanie zarówno wewnętrznej temperatury żywności w trakcie pieczenia, jak i szybkości, z jaką ona się piecze. Alarmy dźwiękowe i wizualne ostrzegają, za pomocą aplikacji meat°it, jeśli mięso jest niedopieczone, rozgotowane lub przypalone.

- **Precyzja:** ten niezbędny do grillowania, inteligentny termometr może monitorować temperatury od -30 ° C (-22 ° F) do + 300 ° C (+ 572 ° F) i może przez krótki okres czasu wytrzymać nawet bezpośredni kontakt z płomieniami (do 3 minut: 600 ° C [1112 ° F]).

- **Przemysłana konstrukcja:** zasięg do 20 m (65 ½ stóp) aplikacja ponownie łączy się automatycznie, jeśli sygnał zostanie utracony.

- **Kompleksowość:** aplikacja zapewnia wybór różnorodnych opcji, w tym przy użyciu zaprogramowanych lub ręcznych ustawień gotowania; monitorowanie wielu naczyń do gotowania jednocześnie i dzielenie się najbardziej atrakcyjnymi kreacjami za pośrednictwem sieci społecznościowych.

- **Dopasowanie:** wstępnie zaprogramowany algorytm pozwoli Ci upiec każde mięso w idealnej temperaturze lub dostosować parametry według własnych preferencji. Poza tym można podłączyć do systemu do 4 sond jednocześnie!

- **Długi czas pracy:** Wewnętrzną baterię, która ma 10-godzinną pojemność, można naładować za pośrednictwem stacji ładującej wyposażonej w port micro-USB.

Dziękujemy za zakup inteligentnego termometru firmy Mastrad

#### ROZPOCZĘCIE UŻYCIA



1. Naładować termometr w podstawce do końca.
2. Uruchomić termometr w ciągu kilku sekund umieszczając go pod stacją ładowania.
3. Pobrać, zainstalować i uruchomić aplikację meat°it ze strony <http://www.meat-it.co/> (w języku angielskim).
4. Wybrać termometr odnaleziony przez aplikację.
5. Wbić czujnik na całą długość części metalowej w mięso/rybę pozostawiając część ceramiczną na powierzchni. Część metalowa musi być całkowicie zagłębiona.
6. W aplikacji wybrać rodzaj mięsa oraz stopień jego upieczenia a następnie nacisnąć OK.
7. Po zakończeniu obróbki cieplnej wyciągnąć termometr przy użyciu wyciągacza umieszczonego w podstawie ładującej.
8. Podczas wyciągania zachować ostrożność i nie dotykać termometru ręką. Należy pozwolić urządzeniu schłodzić się samoczynnie.

#### Instrukcja pielęgnacji inteligentnego termometru firmy Mastrad

- Termometr nie powinien być zanurzany w cieczach ani myty w zmywarce.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie ognia (np. świeczki czy zapalniczki).
- Nie przykrywać urządzenia.
- Czyszczenie wykonywać przy użyciu mokrej, miękkiej szmatki a po oczyszczeniu niezwłocznie osuszyć. Nie stosować środków czyszczących zawierających alkohol, amoniak, benzen czy cząstki ściernie, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Ładowanie przy pomocy stacji ładującej wyposażonej w port micro-USB.

#### Uwagi

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego,
- Nie stosować termometru w kuchenkach mikrofalowych, szybkowarach czy piekarnikach parowych.
- Gdy czujnik jest gorący nie dotykać go ręką.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pieczenia ciast czy topienia cukierków. Jego przeznaczeniem jest wyłącznie mierzenie temperatury mięsa, ryb lub drobiu.
- Kompletna instrukcja użycia znajduje się na stronie dystrybutora



Postępowanie z odpadem

Inteligentny termometr został opracowany i wykonany z wysokiej jakości materiałów i komponentów, które mogą być poddane powtórnemu przetworzeniu. Produkt oznaczony jest symbolem przekreślonego kosza



Jedno naładowanie wystarcza na 24 godziny pracy



Ekstraktor w komplecie



**Un concentré de technologie compact**

**A compact concentrated technology**

**Technologia wysokiej integracji**

