VEILIGHEIDSINFORMATIE

MEATER PLUS

Batterijtype oplader	AAA
Nominale spanning oplaadbatterij	1,3 V
Formaat oplaadbatterij	EAA AAA-batterij met een diameter van 10,5 mm (0,413 inch) en een lengte van 44,5 mm (1,75 inch)
Aantal batterijen oplader	1
Modelnummer oplader	MT-MB01
Modelnummer sonde	MT-PR30, MT-PR13
Nominale spanning meetsonde	2,4 V
Capaciteit meetsonde	3mAh
Werkfrequentie	2402-2480MHz
Naam en adres importeur	**Appleton Labs,** 66 Commercial Square, Lincoln, LE1 7SS, Verenigd Koninkrijk **MEATER,** 377b Fahrenheit Blvd Shutts City, CA 91604 Verenigde Staten **Appleton Labs GmbH,** Frin-Otto-Straße 4, 80797 München, Duitsland

Lees voor gebruik zorgvuldig alle instructies

Lees vooraf je MEATER-product in gebruik neemt eerst deze handleiding zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Wanneer schade, lichamelijk letsel, of zelfs de dood, als je dit product niet correct gebruikt, of geen basic handleiding aan aan de eigenaar, zodat de heer hun advies en de beveren kennisvolg gebruikt.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

Als de onderstaande waarschuwingen niet worden opgevolgd, bestaat de kans dat de meetsonde van MEATER explodeert en ernstig schade of brandwonden veroorzaakt.

Steek, om schade aan het product en te brandwonden, de meetsonde van MEATER niet in de magnetron, afgaat misbruiken bij voorbij de verlegbaarheidsweg. Het mineraal indukbruyck in het oven.

Gebruik de thermometer niet bij een temperatuur boven 275 °C / 527 °F of wanneer je direct boven hete lokken of kamvlammen.

Laag de sidaker van MEATER NIET rechtstreeks op een hete ondergrond, zoals de grill, of in direkt bij een hete oppervlak.

Verwijder de thermometer NIET terwijl deze aan hitte wordt blootgesteld. Vermijd alle contact met hete oppervlakken. Je horn in het voedsel steekt en weer uithaalt.

Gebruik, als je een thermometer verwijdert die de maximale temperatuur heeft overschreden of in contact is geweest met vuur, handschoenen die dat stommen. altijd oplaadmeetsonde.

Gebruik de thermometer NIET bij het aanbranden.

De thermometer in het vuur of in een directe hitteborn valt. Jet het kookwater dan of en vuur dat. Gebruik de thermometer niet als deze beschadigd, volledig afkoelen voordat je hem wilt hebt.

Zorg dat de thermometer NIET in contact komt met hete oppervlakken of hete kolen.

Tijdens en na gebruik is de thermometer heet. Draag hittebestendige handschoenen als je de thermometer vast pakt.

Gevaar voor voedselvergiftiging

Vervoer je het gebruikt gewas, gevogelte of vanvisvlees kun je voedselvergiftiging oplopen. Kook & zorg altijd dat de oplaadmeetsonde die volgens het thermometer, schoonmaken & desinfecteren LEES EN zelfs wordt bewaard.

LET OP

Gevaar voor schade aan het apparaat

Steek om schade te voorkomen de meetsonde van MEATER niet in de magnetron, oven of verwarmingsoven.

Gebruik de thermometer NIET in een magnetron of verwarmingsoven.

Laag de sidaker van MEATER NIET op een hete oppervlak.

Laat de thermometer NIET op hete oppervlakken vallen.

Gebruik GEEN schoonmaakmiddelen die alcohol, bleekmiddel, schuurmiddelen of schuurmiddelen, deze kunnen het apparaat beschadigen.

Dompel de thermometer NIET voor langere tijd onder in water.

Laat de temperatuur direct nu het koken NIET boven de 275 °C / 527 °F. De thermometer afvuren voordat u het in het vuur.

Laat de temperatuur nu de interne sensor van de thermometer NIET uitzonnen boven de 100 °C. Voor de omgevingssensor gold een maximale temperatuur van 275 °C / 527 °F. De temperaturen boven deze maximumwaarden kan de thermometer beschadigen.

Stel de sidaker van MEATER NIET bloot aan vocht. Houd hem afgedicht bij inspraychlag weer en nog hem niet in de goudsteen.

Bewaar de thermometer op een droge, koele plaats als je hem een tijdje niet gebruikt. Laat de thermometer niet opladen in vochtige. Gebruik het dan ook alleen droogvoor.

Gevaar van schone punt

Richt de MEATER thermometer nooit in de richting van ongers of lichaam. Contact met schone verwonden. Buiten bereik van kinderen houden.

Gevaar voor elektrische schok

Houd het laadstation van de thermometer uit de buurt van water en vochtbronnen. Als je dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schok. Laad de thermometer hiternaal of vochtig of heb terugplaatst in de sidaker.

Aan de slag

Vooraf je je MEATER Plus gebruikt, moet je eerst zorgen dat it is opgeladen en dat je de belangrijke veiligheidsinformatie op deze pagina hebt doorgenomen

Als je hulp nodig hebt bij het gebruik van je MEATER of heb je vragen, bezoek dan onze website op support.meater.com of neem contact op met ons. Je kunt de meetsonder van onze klantenservice.nl van ze via de Support Wizard gebruiken met de juiste afstelling in contact nemen

Klantenservice

Stapsgewijze probleemoplossing en klantenservice

Veiligheidstips vragen

Antwoorden op de meest voorkomende vragen

Neem contact met ons op

Vragen van laadcijfers, pers en leftuimers

Wat is de maximale temperatuur waarbij MEATER gebruikt kan worden?

De maximale temperatuur die de omgevingssensor van de MEATER-thermometer kan weerstaan is 275 °C / 527 °F.

De maximale temperatuur die de interne temperatuursensor kan weerstaan is 100 °C / 212 °F.

Om de veiligheid van de thermometer te waarborgen, waarschuwt de MEATER app je wanneer je te dicht bij deze grenswaarden komt.

Zorg ervoor dat je de MEATER thermometer altijd minimaal volgens de veiligheidsinstructies in je eigen zoodat zijn schade aan de interne sensor te voorkomen.

Interne sensor

Omgevingssensor

Belangrijke veiligheidsinformatie

Koken op een houtskoolgrill

Steek de meetsonde van MEATER altijd minstens zoveel in de dikste vleesdelen van je gerecht.

Controleer voordat je gaat koken of de meetsonde van de thermometer goed vastzit.

Kook NIET met MEATER als de thermometer niet voorzig de meetsonde van de thermometer gehoudden.

Was altijd je handen als je in een vlees hebt aangeraakt.

Plaats het vlees boven indirecte hitte op je grill.

Gaat het vlees NIET op direct vuur vlees) boven de hitte.

Verwijder de thermometer pas nadat het vlees van de grill heft gehaald.

Draag een veiligheidsbril als je een thermometer gebruikt. Als de meetsondemateriaal heeft gebroken, moet je ervoor zorgen dat je gebroken met hete kolen of directe vlammen.

Haal het thermometer NIET uit het vlees terwijl het nog op de grill ligt.

Haal de thermometer NIET uit het vlees terwijl het nog op de grill ligt.

Zorg dat de omgevingssensor niet een rechte hoek, maar in een hoek van 45 graden.

Zorg dat de omgevingssensor niet een rechte hoek, maar in een hoek van 45 graden.

Zorg dat de omgevingssensor niet een rechte hoek, maar in een hoek van 45 graden.

Als dat lastig gaat, trek dan aan het uiteinde van de meetsonde en niet aan de draad waar die je thermometer NIET door langen het vlees.

Verwijder de thermometer altijd voordat je gaat serveren.

Zorg dat de thermometer is opgeladen voordat je je barbuik op de grill zetmeen de thermometer niet opgeladen.

Bewaar je niet NIET dicht als er een MEATER thermometer in zit.

Zorg dat de thermometer is opgeladen voordat je je barbuik op de grill zetmeen de thermometer niet opgeladen.