VEILIGHEIDSINFORMATIE

MEATER Pro XL

Beltrefpijlen splatter	Wrum
Nominale spanning (oplaadbatterij)	1,3 V
Formaat oplaadbatterij	14.4 x 50mm (AA) per cel
Aantal batterijen oplader	1
Modulenummer splatter	MT-MA001, MT-ML30, MT-OX01
Modulenummer sonde	MT-PR17, MT-PR19
Nominale spanning meetsonde	3.4V
Capaciteit meetsonde	3mAh
Werkfrequentie	2402 - 2480 MHz
WLAN-frequentie	2412 - 2462 MHz
Naam en adres importeur	**Apetiser Labs** 66 Commercial Square, Leicester, LE2 7SB, Verenigd Koninkrijk
	MEATER, 3776 Camino Ramon, Studio City, CA 91604 Verenigde Staten
	Apetiser Labs GmbH, Frie-Drei-Straße 4, 82178 Puchheim, Duitsland

Lees voor gebruik zorgvuldig alle instructies

Lees overal op je MEATER-product in gebruik neemt eerst deze handleiding volledig door. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, persoonlijk letsel of de dood. Bewaar deze handleiding voor het geval anderen in de toekomst de MEATER gebruiken, of als je vragen over het hun aan toen ze bewust zelfmoordig gebruik.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

Als de standaardse warmtesensor van de MEATER oververhit, bestaat de kans dat de meetsonde van het MEATER explodeert en ernstig letsel of brandwonden veroorzaakt.

Steek, om schade aan het product en schennelijk letsel te voorkomen, de meetsonde van het MEATER altijd minstens tot aan de witgekleurde ring het meetsonde in vloeistof.

Verwijder de thermometer NIET terwijl deze aan het opladen is. Verwijder de thermometer pas wanneer het oplaadlampje aanneemt dat het is voldoende geweld en er weer afkoud.

Gebruik, als je een thermometer verwijdert die de meetsonde van het MEATER niet kan verwijderen, in contact is gekomen met hete hoeveelheid of directe vlammen, altijd ongebonden.

Als de thermometer in het vuur of in een directe vlam is geweest, dat het onderwerp dan uit en niet aan het gebruiken totdat afkoelen totaal is geweest.

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

Tijdens en na gebruik is de thermometer heet, wees voorzichtig wanneer je de thermometer als je de thermometer wast zelf.

Gevaar voor verstikkingsgevaar

Van nieuw of half gemaakt steen, gevogelte of verenschuim kun je voedselverpakking verstikkingsgevaar voor kinderen veroorzaken. Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.

LET OP

Gevaar voor schade aan het apparaat

Steek om schade te voorkomen de meetsonde van MEATER altijd minstens tot aan de witgekleurde ring in vloeistof.

Gebruik de thermometer NIET in een magnetron of inductiekookplaat.

Laat de thermometer NIET in water staan of in een reservoir.

Laat de thermometer NIET op harde oppervlakken vallen.

Gebruik GEEN schoonmaakmiddelen die alcohol, ammonium, benzeen of schuurmiddelen bevatten, deze kunnen het apparaat beschadigen.

Houd de thermometer direct na het koken NIET onder koud water. Laat de thermometer afkoelen voordat je hem afspoelt.

Laat de temperatuur van de interne sensor van de MEATER NIET hoger worden dan 70°C (158°F). Een hogere temperatuur geeft een foutmelding.

Laat de thermometer NIET langdurig bij hoge temperaturen boven deze maximumwaarden van de thermometer beschadigd raken.

Stel de oplader van MEATER NIET bloot aan vocht, laat deze niet onderdompelen en bescherming even er tegen naar in de gebruiken.

Bewaar de thermometer op een droge, koele plaats op je een een stijle laat gebruik.

Gebruik de thermometer NIET in de buurt of verstelt. Gebruik het dan ook alleen daarvoor.

Gevaar van schade aan het elektrische schok

Houd het batterijdeksel van de thermometer en de buurt van water en vloeistoffen. Als je dit niet doet, kan dit leiden tot schade aan het product of de thermometer het voorstel je hand terugplaatst in de oplader.

Aan de slag

Verzekt je de MEATER Pro XL gebruikt, kwik je eraan zorgen dat hij is opgeladen en dat je de bedoelingse verbindingsmethode op deze pagina hebt doorgenomen

Klantenservice

Ga naar apetiser.zendesk.com voor ondersteuning en klantenservice

Veelgestelde vragen

Ga naar apetiser.help voor de meest veelvoorkomende vragen

Neem contact met ons op

Ga naar apetiser.help/contact voor meer informatie

Wat is de maximale temperatuur waarbij MEATER gebruikt kan worden?

De maximale temperatuur die de omgevingssensor van de MEATER-thermometer kan weerstaan is 100°F (50°C).

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

Om de veiligheid van de thermometer te waarborgen, waarschuwt de MEATER-app je wanneer je te dicht bij deze temperaturen bent.

Zorg ervoor dat je de MEATER-thermometer altijd minimaal voorbij de verbindingsmethode in je oven, grill of barbecue laat de thermometer te gebruiken.

Om de MEATER Pro XL te resetten, houd de resetknop aan de achterkant van het apparaat enkele seconden ingedrukt.

Het activeringsnet van de MEATER Pro XL is niet uitwisselbaar. Om het vervangnummer en de juiste vervangonderdelen te vinden, ga je naar apetiser.help. Als je hulp nodig hebt bij het vervangen van de MEATER Pro XL, of als de radio ontgrendeld. Druk er opnieuw op om door te kiezen.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Koken op een houtskoolgrill

Steek de meetsonde van MEATER altijd minstens tot aan de witgekleurde ring in het vlees.

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

Raak NIET met MEATER en de meetsonde van het MEATER de verlengdelen aan worden gedoken.

Was altijd je handen als je naar het MEATER hebt aangeraakt.

Plaats het vlees boven indirecte hitte op je grill.

Verwijder de thermometer pas nadat je het vlees van de grill hebt gehaald.

Draag een veiligheidsbril als je een thermometer verwijdert die is vastgeklemd en/of als het thermometerdraad is beschadigd, of overschreden of in contact is geweest met hete kolen of directe vlammen.

Houd het vlees voorzichtig van de grill op een veilige plaats op van de MEATER-app.

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

Zorg dat het vlees niet te dicht bij de vlammen ligt en draai het regelmatig om.

Laat je vlees rusten totdat de app je vertelt dat het klaar is.

Zorg dat de thermometer niet in contact komt met hete kolen of vlammen.

Warmen het klaar is, kun je je vlees verwijderen met behulp van de sterke klittenband.

Zorg dat de thermometer niet in contact komt met hete kolen of vlammen