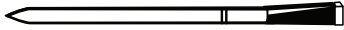


## Front



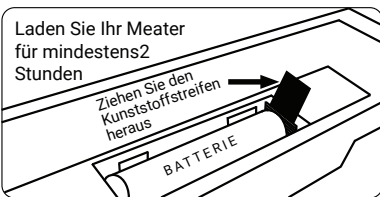
Vielen Dank, dass Sie sich für MEATER entschieden haben:  
Das weltweit erste wirklich drahtlose intelligente  
Fleischthermometer.

Endlich können Sie zu Hause auch professionelle  
Ergebnisse erzielen!

Bitte beachten Sie die Sicherheitsinformationen (Auf der  
Rückseite sowie in der Meater App) um optimale Ergebnisse  
zu erzielen! Weitergehende Informationen finden Sie auf  
unserer Webseite [www.meater.com](http://www.meater.com)

Sollten Sie Hilfe benötigen, können Sie uns unter  
[support@apptionlabs.com](mailto:support@apptionlabs.com) erreichen.

### Erste Schritte



## Back



### Wichtige Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie MEATER nur für den beschriebenen Zweck
- Meater ist für die Verwendung in Fleisch (Lebensmittel) ausgelegt
- Um Kurzschlüsse oder einen elektrischen Schlag zu vermeiden darf der Ladeblock nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Um Beschädigung am MEATER zu vermeiden, muss die Sonde immer bis hinter die Sicherheitsmarkierung in das Lebensmittel eingeführt werden.
- For best performance, DO NOT insert any part of the MEATER ceramic handle into the meat.
- Um die Funktion zu gewährleisten darf das keramische Endstück NICHT in das Fleisch eingestochen werden.
- Verwenden Sie MEATER nie in einem Mikrowellenofen oder einem Dampfdrucktopf.
- Lassen Sie Meater nicht auf harte Untergründe fallen.
- Die MEATER Sonden sind nicht Spülmaschinen geeignet. Bitte reinigen Sie MEATER nur mit Handspülmittel und Wasser vor und nach jeder Benutzung.
- Stellen Sie sicher, dass die MEATER Sonden vollkommen abgetrocknet sind bevor Sie sie wieder in das Ladegerät oder den MEATER Block zurücklegen.
- MEATER ist zwar wassergeschützt, aber nicht wasserdicht! Tauchen Sie das Gerät nie für längere Zeit in Wasser ein!
- Bitte sind Sie vorsichtig mit der Spitze des MEATER! Verletzungsgefahr!
- Die Meater Sonde wird während des Garvorgangs sehr heiß. Fassen Sie die Sonde nicht mit bloßen Händen an! Verletzungsgefahr!
- Tauchen Sie die heiße MEATER Sonde nach dem Garvorgang NIE in kaltes Wasser ein! Warten Sie bis die Sonde abgekühlt ist.
- Meater ist kein Spielzeug! Lassen Sie Meater nicht unbeaufsichtigt wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- Der Sonden Sensor (in der metallenen Spitze) darf maximal Temperaturen von 100°C ausgesetzt werden. Höhere Temperaturen beschädigen das Gerät!
- Der Umgebungssensor (auf der schwarzen Keramikplatte) darf maximal Temperaturen von 275°C ausgesetzt werden. Höhere Temperaturen schädigen das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass während des Garvorgangs, weder der Umgebungssensor noch ein anderer Teil des MEATER heiße Oberflächen berühren.
- Vermeiden Sie jegliche Biegekräfte auf die Keramikplatte des MEATER's! Um den MEATER aus dem Lebensmittel zu entfernen ziehen Sie ihn gerade, ggf. unter leichtem Drehen, aus dem Lebensmittel heraus.
- Beachten Sie, dass der Genuss von rohen oder nicht durchgegartem Fleisch (insbesondere Geflügel) und Fisch das Risiko von Erkrankungen mit sich bringen kann! Um das Risiko zu minimieren garen Sie die Lebensmittel mindestens nach den USDA Angaben zur Sicherheit.
- Wenn Sie MEATER nicht benutzen sollten Sie ihn an einem trockenen und kühlen Ort lagern.

#### Informationen für den Benutzer:

Warnung: Änderungen und Modifikationen am MEATER und seinem Zubehör die nicht ausdrücklich und in schriftlicher Form vom Zulassungsinhaber genehmigt wurden führen zum Verlust jeglicher Gewährleistung und Haftung! Wurden solche Änderungen oder Modifikationen durchgeführt, darf MEATER nicht mehr verwendet werden!

MEATER Ladegerät Typenbezeichnung: MT-CH01  
MEATER Sonde Typenbezeichnung: MT-PRO0  
FCC ID: 2A15IMTPR  
Patents: [www.meater.com/patents](http://www.meater.com/patents)

Dieses Gerät entspricht den Vorgaben von Teil 15 der FCC Vorschriften. Der Betrieb erfolgt unter den folgenden zwei Konditionen: (1) Das Gerät darf keine schädlichen Störungen Interferenzen erzeugen und (2) das Gerät muss Empfangsstörungen hinnehmen, inklusive solcher die Funktionsstörungen hervorrufen.



#### Begrenzte Garantie (Gewährleistung) und Regeln für Rücksendungen

Apption Labs gewährleistet, dass MEATER frei von Fehlern in Teilen, Materialien und Fertigung ist für den Zeitraum von einem (1) Jahr ab Kaufdatum (es gilt der Verkaufsbeleg). Sollte in diesem Zeitraum eine Reparatur oder Serviceleistung im Sinne einer Gewährleistung notwendig werden, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst (Customer Happiness Team) von Apption Labs unter der folgenden E-Mail-Adresse:

Email: [support@apptionlabs.com](mailto:support@apptionlabs.com)

Senden Sie keinen MEATER oder Teile davon an Apption Labs ohne vorher eine Rücksendenummer (RMA) und detaillierte Versandanweisungen von Apption Labs erhalten zu haben! Die Gewährleistungsansprüche verfallen unter folgenden Konditionen: a) Die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise für das Produkt wurden nicht befolgt; b) Beschädigung des MEATER durch den Nutzer oder Koch- und Grillgeräte; c) gewerblicher Einsatz des MEATER; d) Öffnen und Eingriffe in MEATER.

Alle Versandkosten vom Meater und seinen Teilen zu Apption Labs sind vom Benutzer zu tragen. Alle Kosten für die Rücksendung von kundeneigenen Teilen von Apption Labs, zur gleichen Versandadresse wie die für die Einsendung verwendet, werden von Apption Labs getragen. Sollte der Apption Labs Kundendienst (Customer Happiness Team) einen Neudeфекt (DOA) feststellen, trägt Apption Labs alle Versandkosten.

Die AGB und Gewährleistungsregeln finden Sie in vollem Umfang auf unserer Website [meater.com/support](http://meater.com/support). Im Zweifelsfall gelten die dort gemachten Angaben und Vorgaben und nicht die dieser Bedienungsanleitung.

Folded like an accordion to fit in the packaging.