

# The MeatStick

TRUE Wireless Meat Thermometer



## PACKUNGSIHALT:

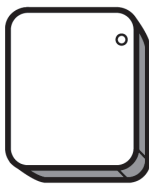
1 x



1 x



1 x



**Vielen Dank, dass Sie sich für The MeatStick entschieden haben!**

Mehr Informationen finden Sie unter [www.themeatstick.de](http://www.themeatstick.de)

Wenn Sie Hilfe benötigen, kontaktieren Sie uns über E-Mail: [support@themeatstick.de](mailto:support@themeatstick.de)

 [thetruemeatstick](https://www.facebook.com/thetruemeatstick)  [truemeatstick](https://twitter.com/truemeatstick)  
 [themeatstickig](https://www.instagram.com/themeatstickig)  [#mymeatstick](https://www.instagram.com/mymeatstick)

## KURZANLEITUNG

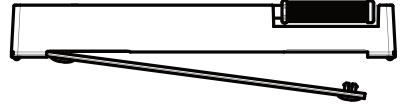
1. Laden Sie sich die App herunter und erstellen Sie ein Benutzerkonto.

Available on the iPhone  
App Store

GET IT ON  
Google play



2. Legen Sie den Stick in das Ladegerät und geben Sie Batterien hinein. Schalten Sie das Ladegerät ein und laden Sie den Stick für 4 Stunden, bevor Sie ihn verwenden.



2 AAA Batterien (nicht enthalten)

3. Installieren Sie den Xtender (mehr Informationen im Innenteil).



4. Um den Stick zu aktivieren, drücken Sie den Knopf an dem Ladegerät. Wählen Sie den Stick und die gewünschte Zubereitung.



5. Nehmen Sie den Stick aus dem Ladegerät und stecken Sie ihn vollständig bis zum Keramikgriff in das Fleisch. Die Kerbe sollte sich im dicksten Teil befinden, nicht im Fett oder am Knochen.



6. Sie erhalten die Daten in Echtzeit auf Ihr Smartphone und Sie werden informiert, sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist.



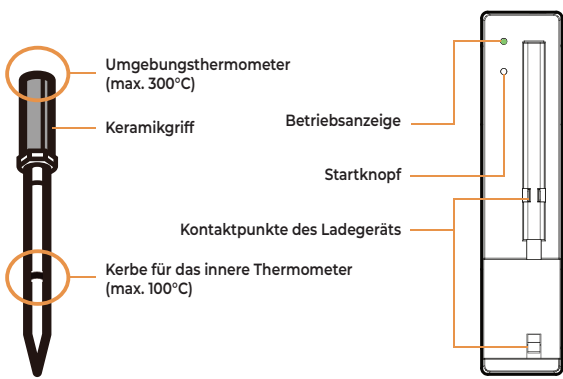
7. Guten Appetit! Beachten Sie, dass der Stick nach jeder Zubereitung kochend heiß ist und seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen.



8. Lassen Sie den Stick gut abkühlen und reinigen Sie ihn gründlich, dass er wie neu aussieht.

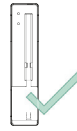


## STICK & LADEGERÄT



Eine Ladung des Sticks hält 24+ Stunden.

**VORSICHT**



Laden Sie den Stick nur mit dem beigefügten batteriebetriebenen Ladegerät auf.

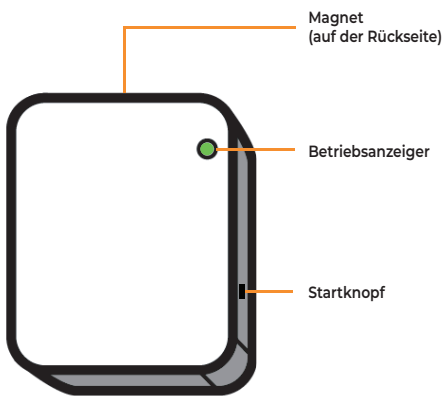


Wenn sich der Stick nicht in einer heißen Umgebung befindet, schaltet er sich nach 30 Minuten ab.



Stecken Sie die Sonde vollständig in das Fleisch, damit sie den hohen Temperaturen standhalten kann.

## XTENDER



1. Legen Sie 2 AA Batterien ein.
2. Betätigen Sie den Schalter, legen Sie den Xtender neben den Stick und los geht's.



Die inneren Sensoren können Temperaturen bis 100°C messen und standhalten, die Umgebungssensoren bis 300°C. Höhere Temperaturen können den Stick beschädigen.

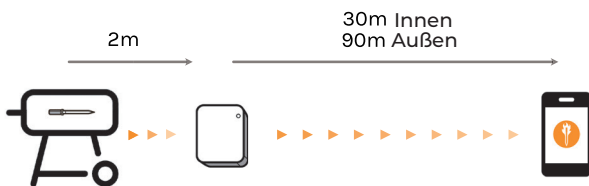


Beim direkten Grillen kann es zum Aufflammen des Feuers kommen, wodurch unmittelbar 500°C überschritten werden. Bitte achten Sie darauf und entfernen Sie den Stick, um Schäden vorzubeugen.



Zur Gewährleistung einer besseren Verbindung empfehlen wir die Verwendung des Sticks mit dem Xtender oder der WiFi Bridge.

## VERBINDUNG



Der Xtender sollte in einem Umkreis von max. 2 m zum Stick positioniert werden.



Verwenden Sie den Stick nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.

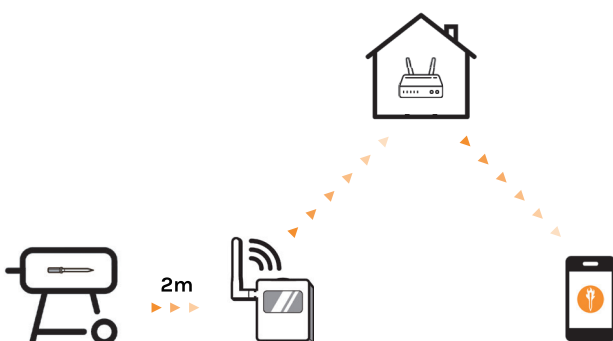


Der Stick wird nach jeder Verwendung kochend heiß sein. Berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen.



Der Stick ist absolut wasserfest, Sous-Vide- und spülmaschinengeeignet.

## WOLLEN SIE DIE TEMPERATUR IHRES FLEISCHES VON ÜBERALL HER BEOBACHTEN? VERWENDEN SIE DIE WIFI BRIDGE!



The MeatStick ist modular, Sie wählen Ihre bevorzugte Zusammenstellung. Das gesamte Sortiment finden Sie auf unserer Webseite.



Für alle The MeatStick Produkte gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.



Tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem Sie Verpackungen und elektronische Geräte zum Recycling an die vorgesehenen Stellen geben.