



Handbuch zur einfachen Reklamationsbearbeitung

Original MEATER.....	1
MEATER Plus.....	5
MEATER Block.....	10
App-Algorithmus/Ruhezeit.....	15
Falscher Garpunkt.....	16

Original MEATER

Verbindungsprobleme - Die Sonde lässt sich nicht mit mobilen Geräten verbinden.

Überprüfen Sie die Sonde auf Fettrückstände oder Ablagerungen, die das Aufladen der Sonde verhindern könnten. Falls Rückstände oder Ablagerungen vorhanden sind, insbesondere am quadratischen Ende der Sonde, sollten Sie diese mit 3 Teilen Backpulver und 1 Teil Wasser mit der rauen Seite eines Schwamms reinigen. Schrubben Sie kräftig, bis alle Edelstahlteile silbern glänzen.

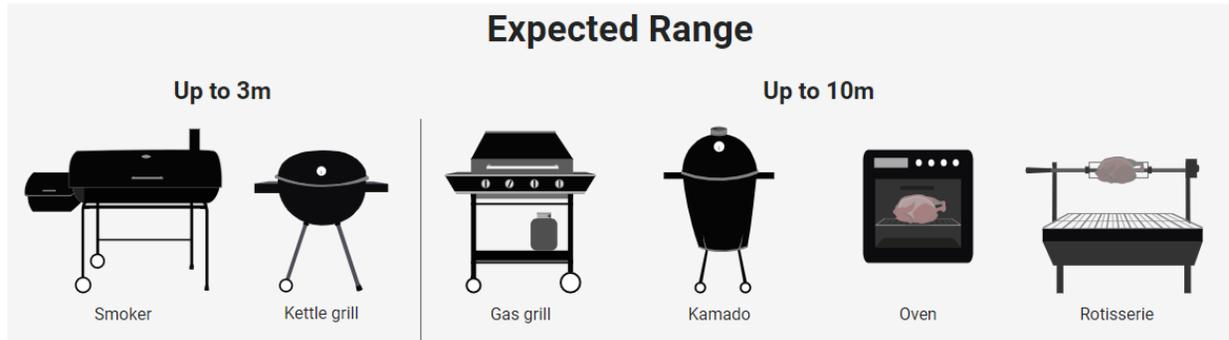


Untersuchen Sie die Sonde auf eventuelle Schäden. Prüfen Sie, ob irgendein Teil der Sonde wackelt oder sich drehen kann, insbesondere das quadratische Ende der Sonde oder die Dichtung zwischen der schwarzen Keramik und dem Stahlschaft. Wenn Sie die Sonde genau untersuchen, gibt es Haarrisse in der schwarzen Keramik?

Wenn die Probleme nach der Reinigung der Sonde weiterhin bestehen oder die Sonde beschädigt ist, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support:

reseller.support@apptionlabs.com.

Reichweitenproblem - Weniger als 10 Meter / 33 Fuß



Der Original MEATER bietet eine kabellose Reichweite von bis zu 10 Metern / 33 Fuß. Da die Sonde über Bluetooth mit einem mobilen Gerät verbunden wird, muss das mobile Gerät in Reichweite der Sonde bleiben. Bestimmte Materialien können das Signal blockieren, wodurch es für die Sonde schwierig wird, die Verbindung aufrechtzuerhalten.

Stellen Sie zunächst fest, ob der Kunde eine Mikrowelle oder einen Kombi-Ofen verwendet oder nicht. Mikrowellen und Kombidämpfer haben stark isolierte Türen, damit keine schädliche Strahlung entweichen kann. Da Bluetooth und Mikrowellen auf der gleichen Frequenz arbeiten, können unsere Sonden in diesen Geräten leider keine Verbindung aufrechterhalten.

Deckt der Kunde sein Fleisch mit einem Bratentopf oder einer Alufolie ab, wenn er die Sonde benutzt? Alufolie ist sehr effektiv bei der Blockierung von Bluetooth-Signalen, so dass unsere Sonden leider nicht in der Lage sind, eine Verbindung zu halten, wenn Sie sie vollständig mit Alufolie abdecken. Nur der schwarze Keramikgriff muss freiliegen, damit die Sonde verbunden werden kann. Sie können die Sonde also durch die Alufolie stecken und dann die Folie um die Sonde herum zusammenbinden, damit die Wärme nicht entweicht. Wir erzielen auch gute Ergebnisse, wenn wir die Sonde mit rosa Fleischerpapier umwickeln, das das Signal nicht so stark beeinträchtigt wie die Folie.

Ermitteln Sie die Marke und das Modell des Kochgeräts, das der Kunde verwendet, und wie weit er sich entfernen kann, bevor es zu Verbindungsabbrüchen kommt.

Wir können die Signalstärke der Sonde mit dem folgenden Test überprüfen.

- Lassen Sie die Sonde irgendwo im Freien liegen (idealerweise an einem Ort ohne Hindernisse), gehen Sie mit dem Smart-Gerät weg und sehen Sie, wie weit Sie gehen können, ohne dass die Verbindung abbricht. Lassen Sie anschließend die Sonde und das Smart-Gerät in der Nähe und prüfen Sie, ob die Verbindung innerhalb von 20-30 Minuten von selbst abbricht.

Wenn die Ergebnisse des Reichweitentests unter 10 Metern im Freien liegen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Sensorprobleme - Falsche Messwerte der Umgebungstemperatur

Unsere Sonde muss die Temperatur in unmittelbarer Nähe des Fleisches messen, damit sie eine genaue Garzeit berechnen kann. Da es in den meisten Kochgeräten heiße und kalte Stellen gibt, haben wir unseren Umgebungssensor so konzipiert, dass er sehr empfindlich auf das Mikroklima im Gerät reagiert, damit unser Fühler die Temperatur erfassen kann, der Ihre Lebensmittel tatsächlich ausgesetzt sind. Aus diesem Grund kann der Messwert je nach Position des Fühlers stark variieren, was zu beachten ist, wenn Sie den Messwert mit einem anderen Thermometer oder einem zweiten MEATER-Fühler vergleichen, der nur wenige Zentimeter entfernt ist. Außerdem befinden sich eingebaute Herdthermometer in der Regel an einer anderen Stelle als die Lebensmittel (z. B. im hinteren Teil des Ofens oder im Deckel des Grills), so dass sie oft eine andere Temperatur anzeigen als die Luft in der Nähe Ihres Fleisches.

Letztendlich besteht der Zweck unseres Umgebungsfühlers nicht darin, die durchschnittliche Gesamttemperatur Ihres Herdes zu messen, sondern eine Garzeit zu ermitteln, die Ihnen das beste Ergebnis liefert. Solange Ihr Essen richtig gegart ist, wenn die App Ihnen sagt, dass es fertig ist, funktioniert der Umgebungsfühler so, wie er soll.

Die Umgebungstemperatur zeigt nur "-" an.

Der Umgebungssensor des MEATER schaltet sich nur dann ein, wenn er einen Umgebungswert von mindestens 5°C über der Kerntemperatur erkennt. Bei Raumtemperatur sollten Sie nur ein "-"-Symbol sehen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass der Umgebungssensor während des langsamen Garens nur den Strich anzeigt, wenn sich die Kerntemperatur der Umgebungstemperatur annähert.

Wenn es immer noch Probleme mit der Anzeige der Umgebungstemperatur gibt oder die Umgebungstemperatur während eines Kochvorgangs nicht angezeigt wird, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Kerntemperatur falsch

Wir nehmen unsere Kerntemperatur-Messwerte sehr ernst, und alle Kerntemperatur-Sensoren unserer Sonden werden im Werk mit zertifizierten Werkzeugen auf +/- 0,5°C (1°F) kalibriert, um die Genauigkeit zu gewährleisten. Anschließend werden sie mit Sous-Vide-Messgeräten und anderen Geräten von Mitbewerbern verglichen, um sicherzustellen, dass unsere Messwerte korrekt sind. Wir haben noch nie erlebt, dass einer unserer Kerntemperatur-Sensoren einen falschen Wert anzeigt, aber es gibt einige Faktoren, die die angezeigte Temperatur beeinflussen können:

- Die Platzierung der Sonde ist entscheidend für den Erfolg von MEATER. Idealerweise sollte sich die Sonde in der Mitte der dicksten Stelle des Fleisches befinden und bis kurz hinter die Mindesteinstechkerbe eingeführt werden. Befindet sich die Sonde zu nahe an der Oberfläche oder an einem Knochen, in einem besonders fetthaltigen Bereich oder ist sie nicht tief genug eingeführt, ist die Kerntemperatur-Messung möglicherweise ungenau.
- Der Kerntemperatur-Sensor unserer Sonde befindet sich etwa 2 cm vom spitzen Ende der Sonde entfernt und nicht wie bei den meisten Thermometern direkt in der Spitze. Aus diesem Grund können Sie einen kleinen Temperaturunterschied feststellen, wenn Sie an der gleichen Stelle mit einem anderen Thermometer messen.
- Beim Garen verschiedener Fleischstücke oder sogar desselben Fleischstücks mit Thermometern an verschiedenen Stellen können Temperaturunterschiede oft auf die unterschiedliche Dicke der Fleischstücke oder -abschnitte zurückgeführt werden, an denen die Fühler angebracht sind. Außerdem reagiert der Umgebungsfühler unserer Sonde sehr empfindlich auf das Mikroklima, und je nachdem, wo sich die Sonde im Kochgerät befindet, kann die Umgebungsmessung variieren, was sich auf die geschätzte Garzeit auswirkt.

Wenn der Kern-Temperatursensor keine genaue Temperatur anzeigt, nachdem Sie die obigen Tipps befolgt haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

MEATER Plus

Verbindungsprobleme - Die Sonde lässt sich nicht mit mobilen Geräten verbinden.

Überprüfen Sie die Sonde auf Fettrückstände oder Ablagerungen, die das Aufladen der Sonde verhindern könnten. Falls Rückstände oder Ablagerungen vorhanden sind, insbesondere am quadratischen Ende der Sonde, sollten Sie diese mit 3 Teilen Backpulver und 1 Teil Wasser mit der rauen Seite eines Schwamms reinigen. Schrubben Sie kräftig, bis alle Edelstahlteile silber glänzen.



Untersuchen Sie die Sonde auf eventuelle Schäden. Prüfen Sie, ob irgendein Teil der Sonde wackelt oder sich drehen kann, insbesondere das quadratische Ende der Sonde oder die Dichtung zwischen der schwarzen Keramik und dem Stahlschaft. Wenn Sie die Sonde genau untersuchen, gibt es Haarrisse in der schwarzen Keramik?

Wenn die Probleme nach der Reinigung der Sonde weiterhin bestehen oder die Sonde beschädigt ist, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support:

reseller.support@apptionlabs.com.

Reichweitenproblem - Weniger als 50 Meter / 165 Fuß

Up To 50m Range With Any Cooker



Der MEATER Plus bietet eine kabellose Reichweite von bis zu 50 Metern / 165 Fuß. Da die Sonde mit dem MEATER Plus-Ladegerät verbunden wird, ist es wichtig, dass das Ladegerät in der Nähe der Sonde bleibt.

Stellen Sie zunächst fest, ob der Kunde eine Mikrowelle oder einen Kombidämpfer verwendet. Mikrowellen und Kombidämpfer haben stark isolierte Türen, damit keine schädliche Strahlung entweichen kann. Da Bluetooth und Mikrowellen auf der gleichen Frequenz arbeiten, können unsere Sonden in diesen Geräten leider nicht in Verbindung bleiben.

Stellen Sie sicher, dass die MEATER-Sonde über das MEATER Plus-Ladegerät angeschlossen ist. Wenn die Sonde direkt mit dem mobilen Gerät gekoppelt ist, können Sie nicht von der erweiterten Reichweite des MEATER Plus-Ladegeräts profitieren. Sie können die folgenden Schritte befolgen, um dieses Problem zu lösen.

- Legen Sie die MEATER-Sonde in das MEATER Plus-Ladegerät. Die LED sollte aus sein.
- Starten Sie die MEATER-App und rufen Sie den Bildschirm "Gekoppelte Geräte" im Einstellungsmenü auf oder tippen Sie auf das "+"-Symbol oben rechts in der Geräteliste.
- Ziehen Sie die Sonde aus dem MEATER+ Ladegerät, um es einzuschalten und legen Sie die Sonde direkt neben das Ladegerät.
- Das MEATER+-Ladegerät (gekennzeichnet durch ein rotes +-Symbol) sollte als Gerät in der Nähe erscheinen. Tippen Sie es an, um das Ladegerät zu koppeln. Koppeln Sie die MEATER-Sonde NICHT mit der App.
- Tippen Sie auf "Zurück" und Sie sind bereit! Schalten Sie MEATER+ ein, indem Sie die Sonde wieder in das Ladegerät stecken und es einschalten.

Deckt der Kunde sein Fleisch mit einem Bratentopf oder einer Alufolie ab, wenn er die Sonde benutzt? Alufolie ist sehr effektiv bei der Blockierung von Bluetooth-Signalen, so dass unsere Sonden leider nicht in der Lage sind, eine Verbindung zu halten, wenn Sie sie vollständig mit Alufolie abdecken. Nur der schwarze Keramikgriff muss freiliegen, damit die Sonde verbunden werden kann. Sie können die Sonde also durch die Alufolie stecken und dann die Folie um die Sonde herum zusammenbinden, damit die Wärme nicht entweicht. Wir erzielen auch gute Ergebnisse, wenn wir die Sonde mit rosa Fleischerpapier umwickeln, das das Signal nicht so stark beeinträchtigt wie die Folie.

Ermitteln Sie die Marke und das Modell des Kochgeräts, das der Kunde verwendet, und wie weit er sich entfernen kann, bevor es zu Verbindungsabbrüchen kommt.

Wir können die Signalstärke der Sonde und des Ladegeräts mit dem folgenden Test überprüfen.

- Lassen Sie die Sonde irgendwo im Freien liegen (idealerweise an einem Ort ohne Hindernisse), gehen Sie mit dem MEATER Plus-Ladegerät und dem Smart-Gerät weg und sehen Sie, wie weit Sie kommen, ohne die Verbindung zu unterbrechen.
- Wiederholen Sie den gleichen Test, aber lassen Sie diesmal das Ladegerät mit der Sonde liegen, und prüfen Sie, wie weit Sie mit Ihrem Smart-Gerät gehen können, bevor Sie das Signal verlieren.
- Lassen Sie die Sonde direkt neben Ihrem Ladegerät liegen, stellen Sie Ihr Smart-Gerät ein paar Meter entfernt auf und prüfen Sie, ob die Verbindung innerhalb von 20-30 Minuten von selbst abbricht.

Wenn die Ergebnisse des Reichweitentests unter 50 Metern im Freien liegen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Sensorprobleme - Falsche Messwerte der Umgebungstemperatur

Unsere Sonde muss die Temperatur in unmittelbarer Nähe des Fleisches messen, damit sie eine genaue Garzeit berechnen kann. Da es in den meisten Kochgeräten heiße und kalte Stellen gibt, haben wir unseren Umgebungssensor so konzipiert, dass er sehr empfindlich auf das Mikroklima im Gerät reagiert, damit unser Fühler die Temperatur erfassen kann, der Ihre Lebensmittel tatsächlich ausgesetzt sind. Aus diesem Grund kann der Messwert je nach Position des Fühlers stark variieren, was zu beachten ist, wenn Sie den Messwert mit einem anderen Thermometer oder einem zweiten MEATER-Fühler vergleichen, der nur wenige Zentimeter entfernt ist. Außerdem befinden sich eingebaute Herdthermometer in der Regel an einer anderen Stelle als die Lebensmittel (z. B. im hinteren Teil des Ofens oder im Deckel des Grills), so dass sie oft eine andere Temperatur anzeigen als die Luft in der Nähe Ihres Fleisches.

Letztendlich besteht der Zweck unseres Umgebungsfühlers nicht darin, die durchschnittliche Gesamttemperatur Ihres Herdes zu messen, sondern eine Garzeit zu ermitteln, die Ihnen das beste Ergebnis liefert. Solange Ihr Essen richtig gegart ist, wenn die App Ihnen sagt, dass es fertig ist, funktioniert der Umgebungsfühler so, wie er soll.

Die Umgebungstemperatur zeigt nur "-" an.

Der Umgebungssensor des MEATER schaltet sich nur dann ein, wenn er einen Umgebungswert von mindestens 5°C über der Kerntemperatur erkennt. Bei Raumtemperatur sollten Sie nur ein "-"-Symbol sehen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass der Umgebungssensor während des langsamen Garens nur den Strich anzeigt, wenn sich die Kerntemperatur der Umgebungstemperatur annähert.

Wenn es immer noch Probleme mit der Anzeige der Umgebungstemperatur gibt oder die Umgebungstemperatur während eines Kochvorgangs nicht angezeigt wird, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Kerntemperatur falsch

Wir nehmen unsere Kerntemperatur-Messwerte sehr ernst, und alle Kerntemperatur-Sensoren unserer Sonden werden im Werk mit zertifizierten Werkzeugen auf +/- 0,5°C (1°F) kalibriert, um die Genauigkeit zu gewährleisten. Anschließend werden sie mit Sous-Vide-Messgeräten und anderen Geräten von Mitbewerbern verglichen, um sicherzustellen, dass unsere Messwerte korrekt sind. Wir haben noch nie erlebt, dass einer unserer Kerntemperatur-Sensoren einen falschen Wert anzeigt, aber es gibt einige Faktoren, die die angezeigte Temperatur beeinflussen können:

- Die Platzierung der Sonde ist entscheidend für den Erfolg von MEATER. Idealerweise sollte sich die Sonde in der Mitte der dicksten Stelle des Fleisches befinden und bis kurz hinter die Mindesteinstechkerbe eingeführt werden. Befindet sich die Sonde zu nahe an der Oberfläche oder an einem Knochen, in einem besonders fetthaltigen Bereich oder ist sie nicht tief genug eingeführt, ist die Kerntemperatur-Messung möglicherweise ungenau.
- Der Kerntemperatur-Sensor unserer Sonde befindet sich etwa 2 cm vom spitzen Ende der Sonde entfernt und nicht wie bei den meisten Thermometern direkt in der Spitze. Aus diesem Grund können Sie einen kleinen Temperaturunterschied feststellen, wenn Sie an der gleichen Stelle mit einem anderen Thermometer messen.
- Beim Garen verschiedener Fleischstücke oder sogar desselben Fleischstücks mit Thermometern an verschiedenen Stellen können Temperaturunterschiede oft auf die unterschiedliche Dicke der Fleischstücke oder -abschnitte zurückgeführt werden, an denen die Fühler angebracht sind. Außerdem reagiert der Umgebungsfühler unserer Sonde sehr empfindlich auf das Mikroklima, und je nachdem, wo sich die Sonde im Kochgerät befindet, kann die Umgebungsmessung variieren, was sich auf die geschätzte Garzeit auswirkt.

Wenn der Kern-Temperatursensor keine genaue Temperatur anzeigt, nachdem Sie die obigen Tipps befolgt haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

MEATER Block

Verbindungsprobleme - Die Sonde lässt sich nicht mit dem Block verbinden.

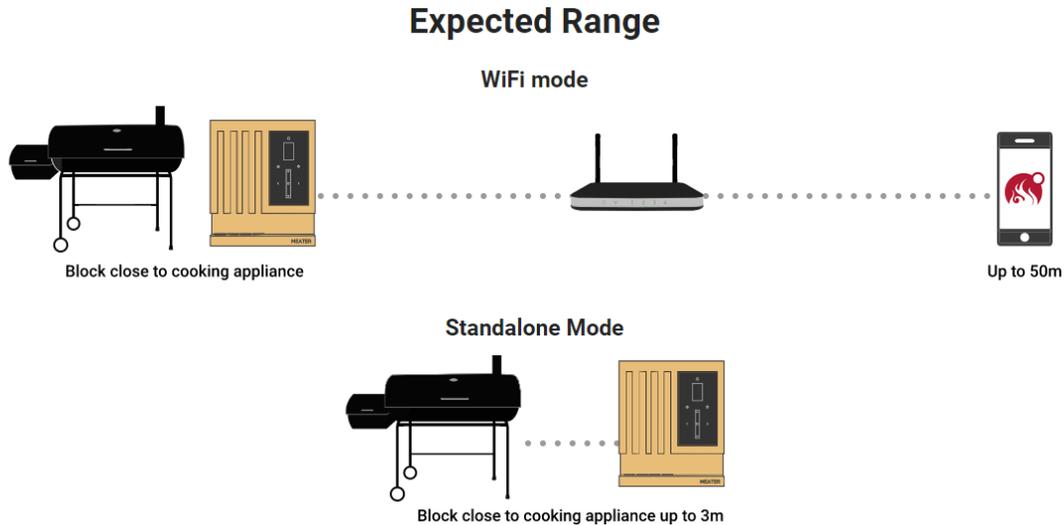
Überprüfen Sie die Sonde auf Fettrückstände oder Ablagerungen, die das Aufladen der Sonde verhindern könnten. Falls Rückstände oder Ablagerungen vorhanden sind, insbesondere am quadratischen Ende der Sonde, sollten Sie diese mit 3 Teilen Backpulver und 1 Teil Wasser mit der rauen Seite eines Schwamms reinigen. Schrubben Sie kräftig, bis alle Edelstahlteile silbern glänzen.



Untersuchen Sie die Sonde auf eventuelle Schäden. Prüfen Sie, ob irgendein Teil der Sonde wackelt oder sich drehen kann, insbesondere das quadratische Ende der Sonde oder die Dichtung zwischen der schwarzen Keramik und dem Stahlschaft. Wenn Sie die Sonde genau untersuchen, gibt es Haarrisse in der schwarzen Keramik?

Wenn die Probleme nach der Reinigung der Sonde weiterhin bestehen oder die Sonde beschädigt ist, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Reichweitenprobleme - weniger als die Wi-Fi-Reichweite zu Hause



Der MEATER Block bietet eine kabellose Reichweite innerhalb der Wi-Fi-Reichweite des Kunden zu Hause. Da die Sonden mit dem MEATER Block-Ladegerät verbunden werden, ist es wichtig, dass das Ladegerät in der Nähe der Sonden bleibt.

Stellen Sie zunächst fest, ob der Kunde eine Mikrowelle oder einen Kombidämpfer verwendet. Mikrowellen und Kombidämpfer haben stark isolierte Türen, damit keine schädliche Strahlung entweichen kann. Da Bluetooth und Mikrowellen auf der gleichen Frequenz arbeiten, können unsere Sonden in diesen Geräten leider nicht in Verbindung bleiben.

Stellen Sie sicher, dass die MEATER-Sonden über das MEATER-Block-Ladegerät verbunden sind. Wenn die Sonden direkt mit dem mobilen Gerät gekoppelt sind, verbindet sich die Sonde nur innerhalb der Bluetooth-Reichweite und nutzt nicht die integrierte WiFi-Konnektivität des Blocks. Sie sollten in der Lage sein, dies zu beheben, indem Sie Bluetooth auf Ihrem Smart Device deaktivieren, wodurch die Sonden gezwungen werden, sich erneut mit dem Block zu koppeln.

Wenn das nicht funktioniert, können Sie bitte einen Hard-Reset des MEATER Blocks mit den unten aufgeführten Schritten versuchen. Wir empfehlen, das Pairing des Blocks in der App aufzuheben, bevor Sie dies versuchen, aber es ist nicht erforderlich.

- Schalten Sie Bluetooth auf Ihrem Smartgerät aus.
- Stellen Sie sicher, dass die App vollständig geschlossen ist und alle 4 Sonden im Block angedockt sind.
- Starten Sie den Block im Standalone-Modus.
- Halten Sie die Taste Einstellungen (das Zahnradsymbol) 10-15 Sekunden lang gedrückt, bis die Meldung "Alle Einstellungen löschen?" erscheint, und wählen Sie "Ja".

- Starten Sie den Block erneut, und warten Sie, bis das Häkchen neben allen 4 Sonden erscheint.
- Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Smartgerät und starten Sie den Block im WiFi-Modus, um eine Verbindung zur App herzustellen.

Deckt der Kunde sein Fleisch mit einem Bratentopf oder einer Alufolie ab, wenn er die Sonde benutzt? Alufolie ist sehr effektiv bei der Blockierung von Bluetooth-Signalen, so dass unsere Sonden leider nicht in der Lage sind, eine Verbindung zu halten, wenn Sie sie vollständig mit Alufolie abdecken. Nur der schwarze Keramikgriff muss freiliegen, damit die Sonde verbunden werden kann. Sie können die Sonde also durch die Alufolie stecken und dann die Folie um die Sonde herum zusammenbinden, damit die Wärme nicht entweicht. Wir erzielen auch gute Ergebnisse, wenn wir die Sonde mit rosa Fleischerpapier umwickeln, das das Signal nicht so stark beeinträchtigt wie die Folie.

Ermitteln Sie die Marke und das Modell des Kochgeräts, das der Kunde verwendet, und wie weit er sich entfernen kann, bevor es zu Verbindungsabbrüchen kommt.

Wir können die Signalstärke von Sonde und Ladegerät mit dem folgenden Test überprüfen.

- Schalten Sie den Block im Standalone-Modus ein. Lassen Sie die Sonden irgendwo im Freien liegen (idealerweise an einem Ort ohne Hindernisse), gehen Sie mit der MEATER-Block-Basis weg und sehen Sie, wie weit Sie kommen, bevor Sie rotierende Kreise anstelle von "Setup" auf dem Block-Display sehen.

Wenn die Ergebnisse des Reichweitentests unter 50 Metern im Freien liegen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Probleme mit der Wi-Fi-Verbindung

Wir haben einige Anforderungen, die erfüllt sein müssen, damit Ihr Block eine Verbindung zum Heimnetzwerk eines Kunden herstellen kann. Diese Anforderungen lauten wie folgt:

- Das WiFi-Netzwerk muss die 2,4Ghz-Frequenz verwenden.
- Ab der Firmware-Version 2.0.2.12 unterstützt der MEATER Block die volle Passwortlänge, die von WPA2-AES unterstützt wird. Bei Firmware-Versionen 2.0.1.3 oder niedriger darf das Passwort für das WiFi-Netzwerk nicht länger als 57 Zeichen sein.
- Das WiFi-Netzwerk darf nicht versteckt sein.
- Ihr Endgerät und der MEATER Block müssen für die erste Koppelung mit demselben Netzwerk verbunden sein.
- Multicast- und Broadcasting-Geräte müssen aktiviert sein.
- Falls verfügbar, muss Airtime Fairness deaktiviert sein.

Wenn die oben genannten Voraussetzungen erfüllt sind, fragen Sie den Kunden nach der Marke und dem Modell seines Wi-Fi-Routers und wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Sensorprobleme - Falsche Messwerte der Umgebungstemperatur

Unsere Sonde muss die Temperatur in unmittelbarer Nähe des Fleisches messen, damit sie eine genaue Garzeit berechnen kann. Da es in den meisten Kochgeräten heiße und kalte Stellen gibt, haben wir unseren Umgebungssensor so konzipiert, dass er sehr empfindlich auf das Mikroklima im Gerät reagiert, damit unser Fühler die Temperatur erfassen kann, der Ihre Lebensmittel tatsächlich ausgesetzt sind. Aus diesem Grund kann der Messwert je nach Position des Fühlers stark variieren, was zu beachten ist, wenn Sie den Messwert mit einem anderen Thermometer oder einem zweiten MEATER-Fühler vergleichen, der nur wenige Zentimeter entfernt ist. Außerdem befinden sich eingebaute Herdthermometer in der Regel an einer anderen Stelle als die Lebensmittel (z. B. im hinteren Teil des Ofens oder im Deckel des Grills), so dass sie oft eine andere Temperatur anzeigen als die Luft in der Nähe Ihres Fleisches.

Letztendlich besteht der Zweck unseres Umgebungsfühlers nicht darin, die durchschnittliche Gesamttemperatur Ihres Herdes zu messen, sondern eine Garzeit zu ermitteln, die Ihnen das beste Ergebnis liefert. Solange Ihr Essen richtig gegart ist, wenn die App Ihnen sagt, dass es fertig ist, funktioniert der Umgebungsfühler so, wie er soll.

Die Umgebungstemperatur zeigt nur "-" an.

Der Umgebungssensor des MEATER schaltet sich nur dann ein, wenn er einen Umgebungswert von mindestens 5°C über der Kerntemperatur erkennt. Bei Raumtemperatur sollten Sie nur ein "-"-Symbol sehen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass der Umgebungssensor während des langsamen Garens nur den Strich anzeigt, wenn sich die Kerntemperatur der Umgebungstemperatur annähert.

Wenn es immer noch Probleme mit der Anzeige der Umgebungstemperatur gibt oder die Umgebungstemperatur während eines Kochvorgangs nicht angezeigt wird, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Kerntemperatur falsch

Wir nehmen unsere Kerntemperatur-Messwerte sehr ernst, und alle Kerntemperatur-Sensoren unserer Sonden werden im Werk mit zertifizierten Werkzeugen auf +/- 0,5°C (1°F) kalibriert, um die Genauigkeit zu gewährleisten. Anschließend werden sie mit Sous-Vide-Messgeräten und anderen Geräten von Mitbewerbern verglichen, um sicherzustellen, dass unsere Messwerte korrekt sind. Wir haben noch nie erlebt, dass einer unserer Kerntemperatur-Sensoren einen falschen Wert anzeigt, aber es gibt einige Faktoren, die die angezeigte Temperatur beeinflussen können:

- Die Platzierung der Sonde ist entscheidend für den Erfolg von MEATER. Idealerweise sollte sich die Sonde in der Mitte der dicksten Stelle des Fleisches befinden und bis kurz hinter die Mindesteinstechkerbe eingeführt werden. Befindet sich die Sonde zu nahe an der Oberfläche oder an einem Knochen, in einem besonders fetthaltigen Bereich oder ist sie nicht tief genug eingeführt, ist die Kerntemperatur-Messung möglicherweise ungenau.
- Der Kerntemperatur-Sensor unserer Sonde befindet sich etwa 2 cm vom spitzen Ende der Sonde entfernt und nicht wie bei den meisten Thermometern direkt in der Spitze. Aus diesem Grund können Sie einen kleinen Temperaturunterschied feststellen, wenn Sie an der gleichen Stelle mit einem anderen Thermometer messen.
- Beim Garen verschiedener Fleischstücke oder sogar desselben Fleischstücks mit Thermometern an verschiedenen Stellen können Temperaturunterschiede oft auf die unterschiedliche Dicke der Fleischstücke oder -abschnitte zurückgeführt werden, an denen die Fühler angebracht sind. Außerdem reagiert der Umgebungsfühler unserer Sonde sehr empfindlich auf das Mikroklima, und je nachdem, wo sich die Sonde im Kochgerät befindet, kann die Umgebungsmessung variieren, was sich auf die geschätzte Garzeit auswirkt.

Wenn der Kern-Temperatursensor keine genaue Temperatur anzeigt, nachdem Sie die obigen Tipps befolgt haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

App-Algorithmus

MEATER generiert die Garzeit aus den Kern- und Umgebungsmesswerten sowie der Geschwindigkeit, mit der die Kerntemperatur zu Beginn des Garvorgangs ansteigt, sodass Sie sich keine Gedanken über die Eingabe des Fleischgewichts in der App machen müssen. Die Kerntemperatur muss um etwa 8 °C ansteigen, damit die Sonde genügend Daten sammeln kann, und das kann einige Zeit dauern, vor allem bei sehr großen Fleischstücken. Es kann auch länger dauern, bis die Schätzung erscheint, wenn der Garvorgang abgebrochen und neu gestartet wird oder wenn es größere Temperaturschwankungen gibt, die dazu führen, dass die Garzeit immer wieder neu berechnet wird.

Wenn Sie feststellen, dass Sie immer noch keine geschätzte Zeit erhalten, auch wenn die Innentemperatur um mindestens 8°C gestiegen ist, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Ruhezeit

In der Ruhephase kommt es zum Nachgaren, d. h. das Fleisch gart weiter durch die Restwärme, die sich noch im Inneren befindet, so dass sich die Fleischsäfte wieder im Fleisch ausbreiten können und es gleichmäßig gegart ist (da sich die Fleischsäfte in der Mitte des Stücks sammeln, während es auf dem Herd liegt).

Die Ruhezeit kann auch von der Größe des Fleisches abhängen, das gegart werden soll. Je größer das Fleischstück ist, desto länger muss es ruhen. Die Ruhezeit ist beendet, wenn die Innentemperatur des Fleisches um 0,5 °C gesunken ist.

Wenn die Erklärung nicht ausreicht, um das Problem des Kunden zu lösen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Falscher Garpunkt: Zu roh

Wenn Fleisch mit MEATER nicht weit genug gebraten wird, hat das i.d.R. einen der folgenden Gründe:

- Das Fleisch war zu Beginn des Garvorgangs fast gefroren. Unsere Ruhezeiten werden danach berechnet, wie schnell die Kerntemperatur zu Beginn des Garvorgangs ansteigt. Wenn das Fleisch also extrem kalt ist, steigt die Temperatur nur langsam an und die Ruhezeit wird zu früh ausgelöst. Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Garen mindestens auf Kühlschranktemperatur zu bringen, wenn nicht sogar einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen zu lassen
- Der Kerntemperatur-Fühler war zu nah an der Oberfläche des Fleisches oder wurde nicht tief genug eingeführt. Idealerweise sollte der Fühler in der Mitte zwischen der minimalen Einkerbung und dem schwarzen Keramikgriff eingeführt werden, und der Sensor sollte sich in der Mitte der dicksten Stelle des Fleisches befinden. Ist dies nicht der Fall, kann der Sensor die höhere Lufttemperatur erfassen, und die App denkt, dass der Garvorgang beendet ist, bevor er es tatsächlich ist. Aus demselben Grund kann es schwierig sein, sehr kleine oder dünne Fleischstücke mit MEATER zu garen.
- Der Kerntemperatur-Fühler war zu nah an einem Knochen oder einem fettigen Teil und konnte keine genaue Temperaturanzeige erhalten.

Wenn die Erklärung nicht ausreicht, um das Problem des Kunden zu lösen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.

Falscher Garpunkt: Zu durch

Wenn Fleisch mit MEATER zu durch gebraten wird, hat das i.d.R. einen der folgenden Gründe:

- Das Fleisch wurde vor dem Garen angebraten, aber nicht ruhen gelassen. Unsere Ruhezeiten werden danach berechnet, wie schnell die Innentemperatur zu Beginn des Garvorgangs ansteigt. Wenn sie also bereits schnell ansteigt, wird die Ruhezeit zu spät eingeleitet. Wenn Sie Ihr Fleisch vor dem langsamen Garen anbraten möchten, empfehlen wir Ihnen, es einfach ein paar Minuten ruhen zu lassen, damit sich der Temperaturanstieg abflachen kann.
- Der Kerntemperatur-Fühler war zu nah an einem Knochen oder einem fettigen Teil und konnte keine genaue Temperaturanzeige erhalten.
- Während des Garvorgangs gab es große Temperaturschwankungen, so dass die Garzeit immer wieder neu berechnet werden musste
- Das Fleisch wurde bei höherer Hitze gegart. Je höher die Umgebungstemperatur während des Garvorgangs ist, desto mehr Restwärme entsteht, und desto länger dauert das Nachgaren. Unser Schätzer funktioniert am besten bei langsamem und kontrolliertem Garen, daher empfehlen wir immer, unter 230°C zu garen und das Fleisch vor oder nach dem eigentlichen Garvorgang nur kurz anzubraten.

- Unser Algorithmus geht davon aus, dass das Fleisch unbedeckt auf einer zimmerwarmen Oberfläche, z. B. einem Schneidebrett, ruht. Wenn das Fleisch während der Ruhezeit im heißen Kochtopf oder zugedeckt bleibt, steigt die Innentemperatur länger an, und es ist viel wahrscheinlicher, dass das Ziel überschritten wird.

Wenn die Erklärung nicht ausreicht, um das Problem des Kunden zu lösen, wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Händler-Support: reseller.support@apptionlabs.com.