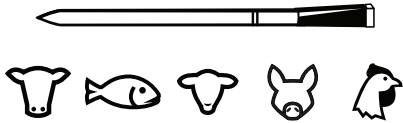


Front



Thank you for choosing MEATER:
The World's First Wireless Smart Meat Thermometer.

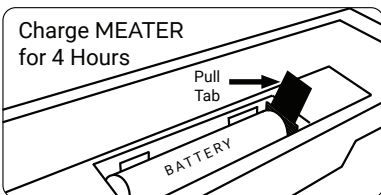
Home cooked gourmet meals are only a few steps away!

Please follow the Important Safety Information (located behind this page and in the MEATER app) for the best MEATER experience. For more information, please visit www.meater.com.

If you need help, contact support@apptionlabs.com.

Getting Started

Charge MEATER
for 4 Hours



Download the MEATER app



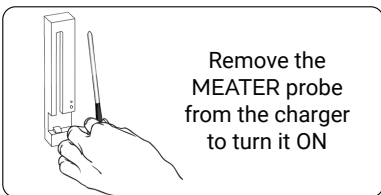
iOS
Android

Visit meater.com/app

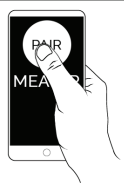
Launch the
MEATER app



Remove the
MEATER probe
from the charger
to turn it ON



Follow the app
instructions to pair the
MEATER probe for the
first time



Back



Important Safety Information

- Use MEATER only for its intended purpose.
- MEATER is designed for use in meat (food).
- To protect against the risk of electric shock, do not immerse the charging block in water or other liquids.
- To avoid damage to MEATER, insertion of the probe in the meat past the Safety Notch is necessary.
- For best performance, DO NOT insert any part of the MEATER ceramic handle into the meat.
- DO NOT use MEATER probes in a microwave or pressure cooker.
- DO NOT drop MEATER on a hard surface.
- MEATER probes are not dishwasher safe. Please hand wash with soap and water before and after each use.
- Make sure the MEATER probes are completely dry when placed back in the charger or MEATER Block.
- MEATER is water resistant, not waterproof. Do not submerge in water for long periods of time.
- Please take caution with the pointed tip of the probe.
- Probe will be very hot during or just after a cook. DO NOT touch with bare hands.
- DO NOT submerge the MEATER probe in cold water after cooking. Wait until it has cooled down prior to washing.
- MEATER is not a toy. Close supervision is necessary if MEATER is to be used near children.
- The internal sensor max is 212°F (100°C). Temps above the maximum may potentially damage MEATER.
- The ambient sensor max is 527°F (275°C). Temps above the maximum may potentially damage MEATER.
- When cooking, ensure the ambient sensor or any part of the probe is not touching any HOT cooking surface.
- Avoid applying left/right/up/down pressure on the MEATER ceramic handle when removing from the meat. To remove, pull and twist on the same horizontal axis of insertion.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, or seafood may increase your risk of foodborne illness. To reduce the risk, cook your food to USDA safe temperatures.
- When not in use, store MEATER in a dry and cool place.

Information For The User

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the users' authority to operate the equipment.

MEATER Charger Model Number: MT-CH01
MEATER Probe Model Number: MT-PR00
FCC ID: 2A15IMTPR
Patents: www.meater.com/patents

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



RoHS
Compliant



Limited Warranty and Return Policy

Apption Labs hereby warrants that MEATER is free from defects in parts, materials and workmanship for a period of one (1) year from the date from proof of purchase. Should any repairs or servicing under this warranty be required by you during the limited warranty term, please contact the Customer Happiness Team at Apption Labs:

Email: support@apptionlabs.com

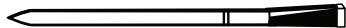
Do not send any parts of MEATER to Apption Labs without obtaining a Return Merchandise Authorization (RMA) number and instructions. This warranty is VOID if: a) the Product Safety instructions for proper usage of the Products are not followed; b) accidental damage occurred caused by the user or cooking apparatus; c) the MEATER was used commercially; or d) if MEATER has been tampered with.

All costs for shipping any parts of MEATER to Apption Labs will be paid for by the User. All costs for return shipment of User products from Apption Labs to the same address the User's product came from will be paid for by Apption Labs. Should the Apption Labs Customer Happiness Team deem the product DOA, all shipping costs will be covered by Apption Labs.

Full company policies can be found on our online website, meater.com/support, and supercedes any information found in this user guide.

Folded like an accordion to fit
in the packaging.

Front



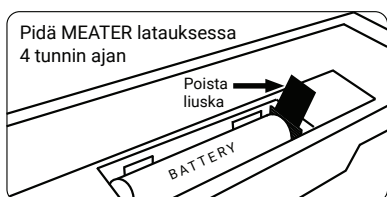
Kiitos, kun valitsit MEATER:in,
maailman ensimmäisen langattoman lihalämpömittarin.

Kotona tehdyt gourmet-ateriat ovat vain askeleen päässä!

Lue tarkasti turvallisuusohjeet (tämän sivun takana ja MEATER-applikaatiossa) varmistaaksesi parhaan MEATER-käyttökokemuksen. Lisäinformaatiota löydät osoitteesta www.meater.com.

Jos tarvitset apua, ota yhteyttä asiakaspalveluun, support@apptionlabs.com. (englanninkielinen asiakastuki)

Näin pääset alkuun



Back



Turvallisuusohjeet

- Käytä MEATER-lihamittaria ainoastaan siihen käyttöön, johon se on tarkoitettu.
- MEATER-lihamittari on tarkoitettu käytettäväksi lihassa (ruoka).
- Sähköturvallisuuden vuoksi, älä upota lataustelineettä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Välttääksesi MEATER-lihamittarin vahingoittumisen, lihamittari täytyy työntää vähintään siihen merkittyyn turvallisuusmerkkiin asti.
- Parhaan toiminnallisuuden varmistamiseksi, ÄLÄ työnä MEATER-lihamittarin päällä olevaa keraamista osaa lihan sisään.
- ÄLÄ käytä MEATER-lihamittaria mikroaaltouunissa tai painekattilassa.
- ÄLÄ pudota MEATER-lihamittaria kovalle alustalle
- MEATER-lihamittaria ei voi käyttää astianpesukoneessa. Pese käsin vedellä ja astianpesuaineella.
- Varmista, että MEATER-lihamittari on aina täysin kuiva ennen kuin asetat sen takaisin lataustelineeseen tai MEATER Blockiin.
- MEATER-lihamittari on vedenkestävä, mutta ei vesitiivis. Älä pidä sitä upotettuna nesteeseen pitkiä aikajaksoja.
- Ole varovainen lihamittarin terävän päädyn kanssa.
- Lihamittari on erittäin kuuma kokkauksen aikana, ja sen jälkeen. ÄLÄ koske siihen paljain käsin, kun se on kuuma.
- ÄLÄ upota MEATER-lihamittaria kylmään veteen välittömästi kokkauksen jälkeen. Odota, että se on kokonaan jäähtynyt ennen pesua.
- MEATER-lihamittari ei ole lelu. Tarkka valvonta on tarpeen lasten läsnäollessa.
- Sisälämpöanturin maksimilämpötila on 100 °C. Tätä suuremmat lämmöt voivat vaurioittaa tuotteen.
- Ulkolämpöanturin maksimilämpötila on 275 °C. Tätä suuremmat lämmöt voivat vaurioittaa tuotteen.
- Varmista kokkauksen aikana, että ulkolämpöanturi, tai mikään lihamittarin osa ei kosketa kuumaa grilliä, uunia tai muuta pintaa.
- Vältä kaikkea ylös-, alas-, tai sivuttaissuuntaista voimaa, joka kohdistuu MEATER-lihamittarin keraamisen osan pätyyn. Poistaaksesi lihamittarin lihasta, vedä, sekä pyöritä sitä samalla.
- Raa'an tai alikypsän lihan, siipikarjan, kalan ja äyriäisten syöminen voi nostaa riskiä sairastua ruokamyrkytykseen. Vähentääksesi riskiä, kypsennä ruokasi turvallisiin lämpötiloihin.
- Kun MEATER-lihamittari ei ole käytössä, säilytä se kuivassa ja viileässä.

Tietoja käyttäjälle

Varoitus: Tähän tuotteeseen tehdyt muutokset tai muutokset, joiden noudattamisen vastuussa oleva taho ei ole erikseen hyväksynyt, mitätöivät käyttäjän toimivaltuuden.

MEATER-laturin mallinumero: MT-CH01
MEATER-lihamittarin mallinumero: MT-PR00
FCC ID: 2A15IMTPR
Patents: www.meater.com/patents

Tämä laite on FCC-säännösten osan 15 mukainen.
Käyttö edellyttää kahden ehdon täyttymistä: (1) Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja (2) tämän laitteen on kestävä vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien toimintaa mahdollisesti haittaavat häiriöt.



Rajoitetut takuu- ja palautusehdot

Apption Labs takaa, että MEATER-lihamittari ei sisällä vikoja osissa, materiaaleissa, eikä työn laadussa kahden vuoden ajan todistettavasta ostohetkestä lähtien. Jos tarvitset tämän takuun mukaisia korjauksia tai huoltoja, ota yhteyttä Apption Labsin asiakaspalveluun:

Sähköposti: support@apptionlabs.com

Älä lähetä mitään MEATER-laitteen osia Apption Labsille ilman asiakastuesta saatua (RMA) numeroa ja ohjeita. Tämä takuu on mitätöity, jos: a) tuotteen turvallisuusohjeita oikeaoppiseen käyttämiseen ei ole noudatettu; b) käyttäjä tai käyttöympäristö aiheuttaa tuotteelle vahinkoja; c) MEATER-lihamittari on ollut kaupallisessa käytössä; d) jos MEATER-lihamittaria on muokattu.

Kaikki MEATER-lihamittarin osien lähettämisen kustannukset Apption Labsille maksaa asiakas. Kaikki asiakaspalautusten kustannukset, jotka lähetetään Apption Labsilta samaan osoitteeseen, josta palautus on tullut, maksaa Apption Labs. Jos laite on viallinen saapuessaan, Apption Labs maksaa kaikki toimituskulut.

Täydet yrityksen menettelytavat, sekä mahdollisesti tämän tiedotteen korvaava informaatio löytyvät nettisivuiltamme, meater.com/support (englannin kielellä).

Folded like an accordion to fit in the packaging.