

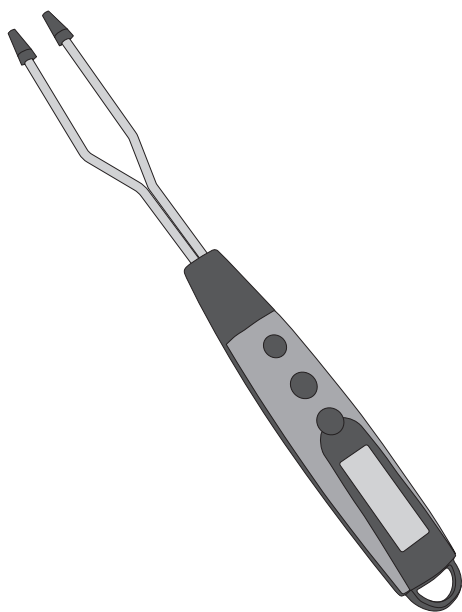
Digital Barbecue Thermometer

Digital grilltermometer

Digitalt grilltermometer

Digitaalinen grillilämpömittari

Digitales Grillthermometer



Art.no

44-2347

Model

WDJ7003

Ver. 20161228

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

clas ohlson

Digital Barbecue Thermometer

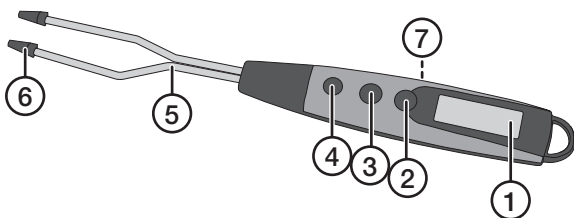
Art.no 44-2347 Model WDJ7003

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

Description

- Adjustable °C or °F units display
- Measuring range: 0–130 °C (32–266 °F)
- Countdown timer (60 min).
- Fixed settings for beef, veal, lamb, chicken, turkey or fish.
- Set temperature alarm.

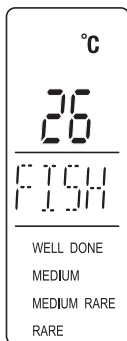
Buttons and functions



1. Display
2. [TASTE] Doneness selector: **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** or **RARE**. Timer start. Time and temperature setting and manual shut-off.
3. [MEAT] Meat selection, timer reset, time and temperature settings.
4. [MODE] Power on. Functions: Measuring using doneness, "well done", "medium", etc., timer, measuring preset temperature, confirm timer and temperature settings.
5. Y-lever
6. Protective fork prong caps
7. Battery compartment (on bottom)

Operating instructions

1. Open the battery compartment cover and insert 2 × AAA/LR03 batteries. Note the markings on the bottom of the battery holder to ensure correct polarity.
2. Press [MODE] to turn on the BBQ thermometer. The display will show the previous setting/function. Press [MODE] to toggle to another desired function. The thermometer will automatically shut off if it has not been activated for more than 10 min. Manually turn the thermometer off by holding in the [TASTE] button for a few seconds.
3. Press [MEAT] to select the type of meat to be cooked: **BEEF, VEAL, LAMB, PORK, CHIC** (chicken), **TURK** (turkey) or **FISH**.
4. Press [TASTE] to select the type of meat to be cooked. Select between **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** or **RARE**.



Note: All types of meat do not have a doneness option. Fish for example only has WELL DONE as an option.

- Remove the protective caps from the fork prongs and insert the fork into the thickest part of the meat. Avoid placing the prongs directly against bone or other sections of meat containing large fat deposits. **Note:** It can take up to 15–20 seconds for the fork prongs to reach and display the correct temperature.
- Let the thermometer rest in the meat. Once the set temperature is reached, the display will flash and the buzzer will sound indicating that the meat is ready.
- The buzzer will sound for 60 seconds. Turn the alarm off by pressing: [TASTE], [MEAT] or [MODE].
- Probe other sections of the meat to ensure that the temperature is even throughout.
- Clean the thermometer's fork carefully after each use. Refer to the *Care and maintenance* section below.

Note: Never use the thermometer in a closed oven or close the BBQ lid over it. The handle cannot tolerate such high temperatures. Measure temperature of oven roasted meat only after removing it from the oven and measure the temperature of barbecued meats with the lid off and never expose the handle to the direct heat of the coals. Let the fork's prongs cool for about a minute before attempting to touch them.

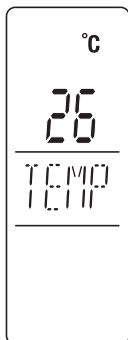
Countdown Timer

- Press [MODE] to turn the BBQ thermometer on. The display will show the previous setting/function. Press [MODE] once to select the **TMR** function.
- Hold in [MODE] until the minutes marker (M) begins to flash. Set the desired number of minutes using the [MEAT] and [TASTE] buttons and confirm by pressing [MODE] to save the setting.
- Press [TASTE] to start the countdown. Press [TASTE] again to pause the countdown.
- When the time is up "0" will flash on the display and the buzzer will sound for 60 seconds. Turn off the alarm by pressing: [TASTE], [MEAT] or [MODE].



Measuring temperature

- Press [MODE] to turn the BBQ thermometer on. The display will show the previous setting/function. Press [MODE] twice to select the **TEMP** setting.
- Hold in [MODE] until the temperature begins flashing on the display.
- Press [TASTE] for increasing or [MEAT] for decreasing the temperature setting.
- Push [MODE] to save your settings.
- Remove the protective caps from the fork prongs and insert the fork into the thickest part of the meat. Avoid placing the prongs directly against bone or other sections of meat containing large fat deposits.
- Once the meat has reached the desired temperature, the temperature reading will flash and the buzzer will sound for 60 seconds. Switch the thermometer off by pressing: [TASTE], [MEAT] or [MODE].



Selecting temperature display units in either °C or °F

1. Press the required number of times to reach the TEMP setting.
2. Hold in [MODE] and [MEAT] simultaneously to toggle between °C and °F.

Approximate temperatures for different types of meat

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
FISH				60 °C/140 °F
BEEF	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
VEAL		60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
LAMB	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
PORK			71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
CHIC				82 °C/180 °F
TURK				82 °C/180 °F

Care and maintenance

Cleaning

Clean the thermometer's fork thoroughly after each use. Use a mild detergent. Never use solvents or strong, abrasive cleaning agents.

Note: Never immerse the thermometer's handle in water or expose it to moisture. Wipe the handle clean using a dry cloth when needed.

Changing the batteries

Change the batteries if the display is blurry or blank. Never mix old and new batteries. Change both batteries at the same time. Never mix rechargeable batteries with non-rechargeable batteries.

Responsible disposal

This symbol indicates that this product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner. When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



Specifications

Batteries 2 × AAA/LR03 (sold separately)

Temperature range 0–130 °C (32–266 °F)

Digital grilltermometer

Art.nr 44-2347

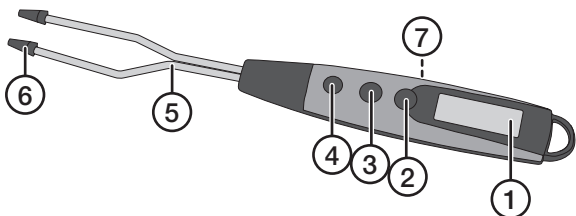
Model WDJ7003

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Beskrivning

- Omkopplingsbar visning °C eller °F.
- Mätområde: 0–130 °C (32–266 °F).
- Nedräknande timer (60 min).
- Välj mellan inställningar för nöt, kalv, lamm, fläsk, kyckling, kalkon och fisk.
- Alarm vid inställd temperatur.

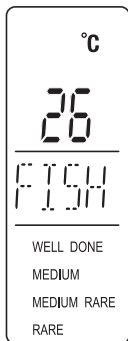
Knappar och funktioner



1. Display
2. [TASTE] Välj hur köttet ska tillagas: **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** eller **RARE**. Starta timern. Inställning av tid, temperatur samt manuell avstängning.
3. [MEAT] Val av kött, nollställning av timer, inställning av tid och temperatur.
4. [MODE] Slå på grilltermometern. Val av funktion: temperaturmätning med begreppen "well done", "medium" osv., timer, uppmätning av förinställd temperatur, bekräfta inställning av timertid och temperatur.
5. Gaffel
6. Spets skydd
7. Batterifack (på undersidan)

Användning

1. Öppna luckan över batterifacket på termometers baksida och sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
2. Tryck [MODE] för att slå på grilltermometern, displayen visar föregående inställning/funktion, tryck på [MODE] upprepade gånger för att välja annan funktion. Grilltermometern stängs av automatiskt om den har varit inaktiv i mer än 10 minuter. Stäng av manuellt genom att hålla in [TASTE] några sekunder.
3. Tryck [MEAT] för att välja typ av kött: **BEEF** (nöt), **VEAL** (kalv), **LAMB** (lamm), **PORK** (fläsk), **CHICK** (kyckling), **TURK** (kalkon) eller **FISH** (fisk).



- Tryck [TASTE] för att välja hur du vill ha köttet tillagat. Välj mellan **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** och **RARE**. **Obs!** Alla typer av kött har inte alla de valmöjligheter som nämns ovan, fisk har t.ex. bara WELL DONE.
- Ta bort skydden från gaffelns spetsar och stick in gaffeln i den tjockaste delen av köttet. Undvik att placera gaffelns spetsar mot ev. ben eller i partier med mycket fett.
Obs! Det kan ta 15–20 sekunder innan gaffelspetsarna är uppvärmda och visar rätt temperatur.
- Håll kvar termometern och se i displayen hur temperaturen stiger. När inställt läge har uppnåtts blinkar displayen och termometerns summer avger en ljudsignal och visar därmed att köttet är klart.
- Signalen ljuder i 60 sekunder. Stäng av alarmet genom att trycka på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].
- Stick ev. in gaffelns spetsar på olika platser i köttet för kontrollera att temperaturen är jämn.
- Rengör termometerns gaffel noga efter användning. Se avsnittet *Skötsel och underhåll* nedan.

Obs! Låt inte grilltermometern vara kvar i köttet i en ugn eller på en grill med stängt lock, handtaget tål inte så höga temperaturer. Ta ut köttet ur ugnen och öppna locket på grillen vid temperaturmätning. Låt gaffelns spetsar svalna i ca 60 sekunder innan du vidrör dem.

Nedräknande timer

- Tryck [MODE] för att slå på grilltermometern, displayen visar föregående inställning/funktion, tryck på [MODE] en gång till för att välja **TMR**.
- Håll in [MODE] tills minutsiffran (M) börjar blinka. Ställ in önskat antal minuter med [MEAT] eller [TASTE] och tryck sedan på [MODE] för att spara inställningen.
- Tryck på [TASTE] för att starta nedräkningen, tryck på [TASTE] igen om du vill göra paus i nedräkningen.
- När tiden är nedräknad till 0 blinkar displayen och summern ljuder i 60 sekunder. Stäng av alarmet genom att trycka på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].



Temperaturmätning

- Tryck [MODE] för att slå på grilltermometern, displayen visar föregående inställning/funktion. Tryck två gånger till på [MODE] för att välja **TEMP**.
- Håll in [MODE] tills temperaturen blinkar i displayen.
- Tryck [TASTE] och [MEAT] för att öka respektive minska den önskade temperaturen.
- Tryck [MODE] för att bekräfta inställningen.
- Ta bort skydden från gaffelns spetsar och stick in gaffeln i den tjockaste delen av köttet. Undvik att placera gaffelns spetsar mot ev. ben eller i partier med mycket fett.
- När köttet har uppnått önskad temperatur blinkar displayen och summern ljuder i 60 sekunder. Stäng av alarmet genom att trycka på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].



Välj temperaturvisning i °C eller °F

1. Tryck uppretrade gånger för att välja TEMP.
2. Håll in [MODE] och [MEAT] samtidigt för att växla mellan °C och °F.

Ungefärliga temperaturer för olika typer av kött

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Fisk (FISH)				60 °C/140 °F
Biff (BEEF)	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Kalv (VEAL)		60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamm (LAMB)	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Fläsk (PORK)			71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Kyckling (CHICK)				82 °C/180 °F
Kalkon (TURK)				82 °C/180 °F

Skötsel och underhåll

Rengöring

Rengör grilltermometerens gaffel noga efter varje användning. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller starka, slipande rengöringsmedel.

Obs! Grilltermometerens handtag får inte sänkas ner i vatten eller på annat sätt utsättas för fukt. Torka av handtaget med en mjuk trasa vid behov.

Byte av batterier

Om displayen är otydlig eller inte visar något alls, byt batterier. Blanda inte nya och gamla batterier. Byt båda batterierna samtidigt och blanda inte laddbara med ej laddbara batterier.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



Specifikationer

Batterier 2 x AAA/LR03 (säljs separat)

Temperaturområde 0–130 °C (32–266 °F)

Digitalt grilltermometer

Art.nr. 44-2347

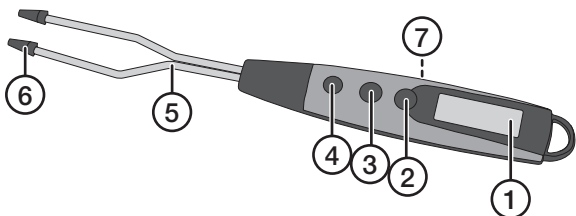
Modell WDJ7003

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Beskrivelse

- Justerbar visning, °C eller °F.
- Måleområde: 0–130 °C (32–266 °F).
- Nedtelling timer (60 min).
- Velg mellom innstillinger for okse, kalv, lam, svin, kylling, kalkun og fisk.
- Alarmerer når det kommer opp til innstilt temperatur.

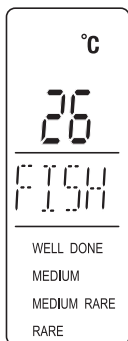
Knapper og funksjoner



1. Display
2. [TASTE] Velg hvordan kjøttet skal tilberedes: **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** eller **RARE**. Start timeren. Innstilling av tid, temperatur samt manuell avstenging.
3. [MEAT] Velg av kjøtt, nullstilling av timer, innstilling av tid og temperatur.
4. [MODE] Slå på grilltermometeret. Velg av funksjon: temperaturmåling etter parameterne «well done», «medium» osv., timer, oppmåling av forhåndsinnstilt temperatur, bekreft innstilling av timertid og temperatur.
5. Gaffel
6. Beskyttelse til spissene
7. Batteriluke (på undersiden)

Bruk

1. Batterilokket åpnes på termometerets bakside og plasser 2 x AAA/LR03-batterier i holderen. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
2. Trykk [MODE] for å slå på grilltermometeret. Displayet viser foregående innstilling/funksjon. Trykk på [MODE] gjentatte ganger for å velge en annen funksjon. Grilltermometeret stenges automatisk hvis det har vært inaktivt i mer enn 10 minutter. Steng det manuelt ved å holde [TASTE] inne i noen sekunder.
3. Trykk [MEAT] for å velge type kjøtt: **BEEF** (storfe), **VEAL** (kalv), **LAMB** (lam), **PORK** (svin), **CHIC** (kylling), **TURK** (kalkun), **FISH** (fisk).

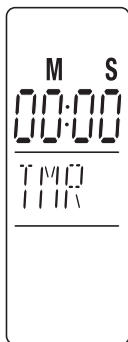


- Trykk [TASTE] for å velge hvordan du ønsker kjøttet tilberedt. Velg mellom **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** og **RARE**. **Obs!** Det er ikke alle typer ingredienser som har valgmulighetene som nevnes ovenfor. Fisk har f.eks. kun WELL DONE.
- Fjern beskyttelsen fra spissene på gaffelen og stikk den inn i den tykkeste delen av kjøttet. Unngå å plassere gaffelen inntil bein eller i partier med mye fett. **Obs!** Det kan ta 15–20 sekunder før gaffelsspissene blir varmet opp og viser rett temperatur.
- Hold termometeret på samme plass og se på skjermen hvor lenge temperaturen stiger. Når innstilt temperatur er oppnådd blinker displayet og termometeret avgir et lydsignal. Dette er signal om at kjøttet er klart.
- Alarmen alarmerer i 60 sekunder. Alarmen stenges ved å trykke på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].
- Stikk termometeret inn forskjellige steder på kjøttet for å sjekke om temperaturen er jevn.
- Gaffelen på termometeret rengjøres grundig etter bruk. Se avsnittet *Stell og vedlikehold* nedenfor.

Obs! Ikke la grilltermometeret bli stående i kjøttet i en ovn eller på grillen med stengt lokk. Håndtaket tåler ikke så høye temperaturer. Ta kjøttet ut av ovnen eller åpne lokket på grillen ved måling av temperaturen. La spissene på gaffelen avkjøles i ca. 60 sekunder før du berører dem.

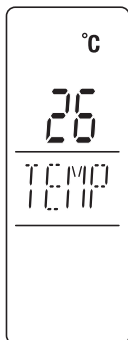
Nedtellingstimer

- Trykk [MODE] for å slå på grilltermometeret. Displayet viser foregående innstilling/funksjon. Trykk på [MODE] en gang til for å velge **TMR**.
- Hold [MODE] inne til minuttene (M) begynner å blinke. Still inn ønsket antall minutter med [MEAT] eller [TASTE] og trykk deretter på [MODE] for å lagre innstillingen.
- Trykk på [TASTE] for å starte nedtelling. Trykk på [TASTE] igjen hvis du vil ta en pause i nedtelling.
- Når nedtelling er fullført blinker displayet og summeren avgir lyd i 60 sekunder. Alarmen stenges ved å trykke på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].



Temperaturmåling

- Trykk [MODE] for å slå på grilltermometeret. Displayet viser foregående innstilling/funksjon. Trykk to ganger på [MODE] for å velge **TEMP**.
- Hold [MODE] inne til temperaturen blinker i displayet.
- Trykk [TASTE] og [MEAT] for å øke/reducere ønsket temperatur.
- Trykk på [MODE] for å bekrefte innstillingen.
- Fjern beskyttelsen fra spissene på gaffelen og stikk den inn i den tykkeste delen av kjøttet. Unngå å plassere gaffelen inntil bein eller i partier med mye fett.
- Når kjøttet har nådd ønsket temperatur blinker displayet og summeren avgir lyd i 60 sekunder. Alarmen stenges ved å trykke på: [TASTE], [MEAT] eller [MODE].



Velg mellom temperaturvisning i °C eller °F

1. Trykk gjentatte ganger for å velge TEMP.
2. Hold [MODE] og [MEAT] inne samtidig for å skifte mellom °C og °F.

Cirkatemperaturer for forskjellige typer kjøtt

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Fisk FISH				60 °C/140 °F
Okse BEEF	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Kalv VEAL		60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lam LAMB	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Svin PORK			71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Kylling CHIC				82 °C/180 °F
Kalkun TURK				82 °C/180 °F

Stell og vedlikehold

Rengjøring

Gaffelen på termometeret rengjøres grundig etter bruk. Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov. Unngå å bruke løsemidler og slipende rengjøringsmidler.

Obs! Håndtaket på grilltermometeret må ikke senkes ned i vann eller utsettes for fuktighet. Tørk av håndtaket med en myk klut ved behov.

Skifte av batterier

Hvis displayet begynner å bli utydelig eller ikke viser noe må batteriene skiftes. Bland aldri nye og gamle batterier. Skift begge batteriene samtidig og bland ikke ladbare batterier med ikkeladbare.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder i hele EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig tilfredsstillende måte.



Spesifikasjoner

Batterier 2 × AAA/LR03 (selges separat)

Temperaturområde 0–130 °C, (32–266 °F)

Digitaalinen grillilämpömittari

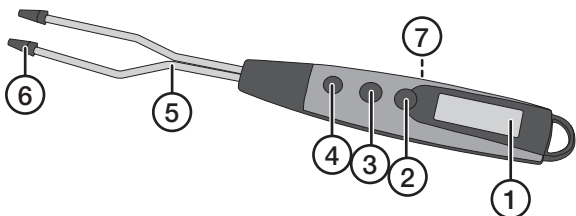
Tuotenro 44-2347 Malli WDJ7003

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys asiakaspalveluun.

Kuvaus

- Lämpötilanäyttö °C ja °F.
- Mittausalue: 0–130 °C (32–266 °F).
- Lähtölaskenta-ajastin (60 min).
- Valmiit asetukset naudalle, vasikalle, karitsalle, porsaalle, kanalle, kalkkunalle ja kalalle.
- Hälyttää oikeassa lämpötilassa.

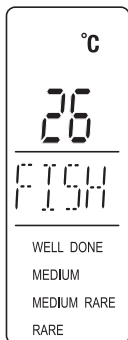
Painikkeet ja toiminnot



1. Näyttö
2. [TASTE] Valitse lihan kypsyyssaste: **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** tai **RARE**. Käynnistä ajastin. Ajan ja lämpötilan asetus ja manuaalinen sammutus.
3. [MEAT] Lihan valinta, ajastimen nollaus, ajan ja lämpötilan asetus.
4. [MODE] Grillilämpömittarin käynnistäminen. Toiminnon valinta: lämpötilanmittaus (well done, medium jne.), ajastin, esiasetetun lämpötilan mittaus, ajastimen ajan vahvistaminen ja lämpötila.
5. Haarukka
6. Kärjen suoja
7. Paristolokero (alapuolella)

Käyttö

1. Avaa lämpömittarin takana oleva paristolokero ja aseta lokeroon kaksi AAA/LR03-paristoa. Noudata paristolokeron pohjassa olevia napaisuusmerkintöjä.
2. Käynnistä lämpömittari painamalla [MODE], näytöllä näkyy edellinen asetus/toiminto, vaihda toimintoa painamalla useita kertoja [MODE]. Lämpömittari sammuu automaattisesti, jos sitä ei ole käytetty 10 minuuttiin. Sammuta lämpömittari manuaalisesti painamalla [TASTE] muutaman sekunnin ajan.
3. Valitse lihatyyppi painamalla [MEAT]: **BEEF** (nauta), **VEAL** (vasikka), **LAMB** (karitsa), **PORK** (porsas), **CHIC** (kana), **TURK** (kalkkuna) tai **FISH** (kala).

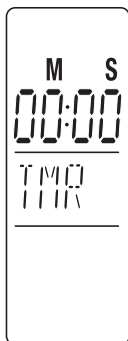


- Valitse lihan kypsyyssaste painamalla [TASTE]. Kypsyyssasteet ovat **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** tai **RARE**.
Huom.! Kaikkiin vaihtoehtoihin ei ole valittavissa kaikkia kypsyyssasteita, kalalle voi valita esim. vain vaihtoehdon WELL DONE.
- Poista suojat haarukan piikeistä ja paina haarukka lihan paksuimpaan osaan. Älä paina haarukan kärkiä luuhun tai lihan osaan, jossa on paljon rasvaa. **Huom.!** Kestää noin 15–20 sekuntia, kunnes lämpömittari näyttää oikean lämpötilan.
- Katso lämpömittarin näytöltä, kuinka lämpötila nousee. Kun oikea kypsyyssaste on saavutettu, näyttö vilkkuu ja lämpömittarista kuuluu merkkiääni. Liha on nyt valmis.
- Merkkiääni soi 60 sekunnin ajan. Sammuta hälytys painamalla [TASTE], [MEAT] tai [MODE].
- Voit tarkistaa, onko liha kypsynyt tasaisesti painamalla haarukan lihan eri kohtiin.
- Pese haarukka hyvin käytön jälkeen. Katso kappale *Huolto ja ylläpito*.

Huom.! Älä jätä lämpömittaria lihaan lihan ollessa uunissa tai suljetussa grillissä; kahva ei kestä kuumuutta. Ota liha pois uunista tai avaa grillin kansi, kun mittaat lämpötilan. Anna haarukan kärkien jäähtyä 60 sekunnin ajan ennen kuin kosket niitä.

Lähtölaskenta-ajastin

- Käynnistä lämpömittari painamalla [MODE], näytöllä näkyy edellinen asetus/toiminto, valitse **TMR** painamalla uudelleen [MODE].
- Paina [MODE], kunnes minuutit (M) vilkkuvat. Aseta haluttu minuuttimäärä painamalla [MEAT] tai [TASTE] ja tallenna asetus painamalla [MODE].
- Aloita lähtölaskenta painamalla [TASTE], keskeytä lähtölaskenta väliaikaisesti painamalla uudelleen [TASTE].
- Kun lähtölaskenta-aika loppuu, näytöllä vilkkuu 0 ja merkkiääni soi 60 sekunnin ajan. Sammuta hälytys painamalla [TASTE], [MEAT] tai [MODE].



Lämpötilan mittaus

- Käynnistä grillilämpömittari painamalla [MODE]. Näytölle ilmestyy edellinen asetus/toiminto. Valitse **TEMP** painamalla vielä kaksi kertaa [MODE].
- Paina [MODE], kunnes lämpötila vilkkuu näytöllä.
- Nosta tai laske lämpötilaa painamalla [TASTE] tai [MEAT].
- Vahvista asetus painamalla [MODE].
- Poista suojukset haarukan päistä ja työnnä haarukka lihan paksuimpaan kohtaan. Vältä painamasta haarukan teriä mahdollisiin luihin tai hyvin rasvaisiin kohtiin.
- Kun liha on saavuttanut halutun lämpötilan, näyttö vilkkuu ja äänimerkki soi 60 sekunnin ajan. Sammuta hälytys painamalla [TASTE], [MEAT] tai [MODE].



Lämpötila-asteikon muuttaminen, °C tai °F

1. Valitse TEMP painamalla useita kertoja.
2. Vaihda asteikkojen °C ja °F välillä painamalla samanaikaisesti [MODE] ja [MEAT].

Eri lihojen ohjeelliset lämpötilat

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Kala FISH				60 °C/140 °F
Nauta BEEF	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Vasikka VEAL		60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Karitsa LAMB	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Porsas PORK			71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Kana CHIC				82 °C/180 °F
Kalkkuna TURK				82 °C/180 °F

Huolto ja ylläpito

Puhdistaminen

Puhdista grillilämpömittarin haarukka huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä vahvoja, hankaavia puhdistusaineita tai liuotaineita.

Huom.! Grillilämpömittarin kahvaa ei saa upottaa veteen tai altistaa muilla tavoin kosteudelle. Kuivaa kahva tarvittaessa pehmeällä liinalla.

Paristojen vaihto

Vaihda paristot, jos näyttö on epäselvä tai jos näytöllä ei näy mitään. Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä. Vaihda molemmat paristot samanaikaisesti. Älä käytä akkuja ja paristoja yhdessä.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



Tekniset tiedot

Paristot 2 kpl AAA/LR03 (myydään erikseen)

Lämpötila-alue 0–130 °C, (32–266 °F)

Digitales Grillthermometer

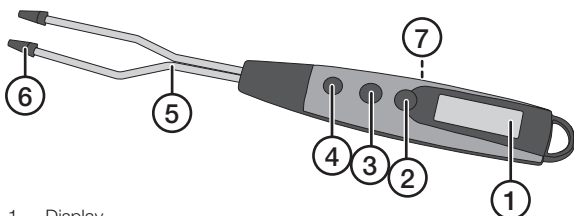
Art.Nr. 44-2347 Modell WDJ7003

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Beschreibung

- Umschaltbare Temperaturanzeige in °C oder °F
- Messbereich: 0–130 °C (32–266 °F).
- Countdown-Funktion (60 min).
- Auswahl an Einstellungen für Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Hühnchen, Pute und Fisch.
- Alarmsignal bei voreingestellter Temperatur.

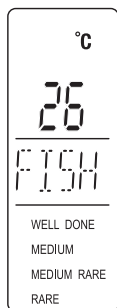
Tasten und Funktionen



1. Display
2. [TASTE] Auswahl zur Zubereitung des Fleisches: **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** oder **RARE**. Den Timer starten. Einstellung von Zeit, Temperatur sowie manueller Abschaltung.
3. [MEAT] Auswahl von Fleisch, Zurücksetzen des Timers, Einstellung von Zeit und Temperatur.
4. [MODE] Das Grillthermometer einschalten. Funktionswahl: Temperaturmessung mit den Begriffen „well done“, „medium“ usw., Timer, Messung der voreingestellten Temperatur, Bestätigung der Einstellung von Timerzeit und Temperatur.
5. Gabel
6. Schutzkappe
7. Batteriefach (auf der Unterseite)

Gebrauch

1. Das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers öffnen und 2 × AAA/LR03-Batterien einsetzen. Die Abbildung unten im Batteriefach zeigt die korrekte Ausrichtung der Batterien an.
2. Auf [MODE] drücken, um das Produkt einzuschalten, das Display zeigt die vorherige Einstellung/Funktion an, mehrmals auf [MODE] drücken, um eine andere Funktion auszuwählen. Das Produkt schaltet automatisch nach mehr als 10 Inaktivität aus. Um das Produkt manuell auszuschalten, wird [TASTE] ein paar Sekunden lang gedrückt gehalten.
3. Auf [MEAT] drücken, um die Fleischsorte zu wählen: **BEEF** (Rind), **VEAL** (Kalb), **LAMB** (Lamm), **PORK** (Schwein), **CHIC** (Hühnchen), **TURK** (Pute) oder **FISH** (Fisch).

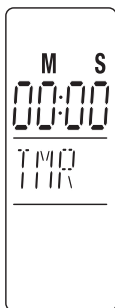


- Auf [TASTE] drücken, um die Zubereitungsart zu wählen. Auswahl zwischen **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** oder **RARE**.
Hinweis: Nicht alle Fleischsorten können auf alle Weisen zubereitet werden, Fisch hat z. B. nur WELL DONE zur Auswahl.
- Die Schutzkappe von den Gabelspitzen entfernen und die Gabel in die dickste Stelle des Fleisches drücken. Die Spitze nach Möglichkeit nicht zu nahe an Knochen oder in Stellen mit viel Fett stecken. **Hinweis:** Es kann 15–20 Sekunden dauern, bis die Gabelspitzen aufgewärmt sind und die richtige Temperatur anzeigen.
- Das Thermometer stecken lassen und auf dem Display beobachten, wie die Temperatur steigt. Wenn die voreingestellte Stufe erreicht wurde, blinkt das Display und der Thermometersummer gibt ein Tonsignal ab und zeigt an, dass das Fleisch fertig ist.
- Das Tonsignal ist 60 Sekunden lang zu hören. Um das Tonsignal auszuschalten, auf eine dieser Tasten drücken: [TASTE], [MEAT] oder [MODE].
- Um zu überprüfen, ob die Temperatur gleichmäßig ist, die Gabelspitzen an weitere Stellen in das Fleisch stecken.
- Die Gabel des Thermometers nach dem Gebrauch gründlich reinigen. Siehe Abschnitt *Pflege und Wartung* weiter unten.

Hinweis: Das Grillthermometer nicht in einem Backofen oder Grill mit geschlossenem Deckel lassen, der Griff verträgt keine so hohen Temperaturen. Um die Temperatur zu messen, das Fleisch zunächst aus dem Ofen nehmen bzw. den Grilldeckel abnehmen. Die Gabelspitzen vor dem Anfassen ca. 60 Sekunden lang abkühlen lassen.

Countdown-Funktion

- Auf [MODE] drücken, um das Produkt einzuschalten, das Display zeigt die vorherige Einstellung/Funktion an, einmal auf [MODE] drücken, um **TMR** zu wählen.
- [MODE] gedrückt halten, bis die Minutenanzeige (M) anfängt zu blinken. Die gewünschte Minutenzahl mit [MEAT] oder [TASTE] einstellen und dann auf [MODE] drücken, um die Einstellung zu speichern.
- Auf [TASTE] drücken, um mit dem Herunterzählen zu beginnen. Erneut auf [TASTE] drücken, um das Herunterzählen zu unterbrechen.
- Wurde auf 0 heruntergezählt, blinkt das Display und der Summer ist 60 Sekunden lang zu hören. Um das Tonsignal auszuschalten, auf eine dieser Tasten drücken: [TASTE], [MEAT] oder [MODE].



Temperaturmessung

- Auf [MODE] drücken, um das Produkt einzuschalten, das Display zeigt die zuletzt gewählte Einstellung/Funktion an. Zweimal auf [MODE] drücken, um **TEMP** zu wählen.
- [MODE] gedrückt halten, bis die Temperatur auf dem Display blinkt.
- Auf [TASTE] und [MEAT] drücken um die gewünschte Temperatur zu erhöhen bzw. zu senken.
- Auf [MODE] drücken um die Einstellung zu bestätigen.
- Die Schutzkappe von den Gabelspitzen entfernen und die Gabel in die dickste Stelle des Fleisches drücken. Die Spitze nach Möglichkeit nicht zu nahe an Knochen oder in Stellen mit viel Fett stecken.



Hat das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht, blinkt das Display und der Summer erklingt 60 Sekunden lang. Um das Tonsignal auszuschalten, auf eine dieser Tasten drücken: [TASTE], [MEAT] oder [MODE].

Temperaturanzeige in °C oder °F

1. Mehrmals drücken, um TEMP zu wählen.
2. [MODE] und [MEAT] gleichzeitig gedrückt halten, um zwischen °C und °F zu wechseln.

Ungefähre Temperaturen für verschiedene Fleischsorten

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Fisch FISH				60 °C/140 °F
Rindfleisch BEEF	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Kalb VEAL		60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamm LAMB	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Schweinefleisch PORK			71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Hähnchen CHIC				82 °C/180 °F
Pute TURK				82 °C/180 °F

Pflege und Wartung

Reinigung

Die Gabel des Grillthermometers nach dem Gebrauch gründlich reinigen. Keine scharfen Chemikalien, Reinigungslösungen oder starke Reinigungsmittel verwenden.

Hinweis: Den Griff des Produkts niemals in Wasser senken oder auf andere Weise mit Feuchtigkeit/Nässe in Kontakt bringen. Den Griff bei Bedarf mit einem weichen Tuch abwischen.

Batteriewechsel

Wird das Display undeutlich oder zeigt gar nichts an, die Batterien wechseln. Niemals benutzte mit unbenutzten Batterien kombinieren. Immer beide Batterien gleichzeitig austauschen und keine Akkus mit nicht aufladbaren Batterien mischen.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht gemeinsam mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für die Umwelt und Gesundheit vorzubeugen, die durch fehlerhafte Abfallentsorgung verursacht werden, dieses Produkt zum verantwortlichen Recycling geben, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Bei der Abgabe des Produktes bitte die vorhandenen Recycling- und Sammelstationen benutzen oder den Händler kontaktieren. Dieser kann das Produkt auf eine umweltfreundliche Weise recyceln.



Technische Daten

Batterien	2 x AAA/LR03 (separat erhältlich)
Temperaturbereich	0–130 °C, (32–266 °F)

Sverige

Kundtjänst tel: 0247/445 00
fax: 0247/445 09
e-post: kundservice@clasohlson.se

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tlf.: 23 21 40 00
faks: 23 21 40 80
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI

Great Britain

Customer Service contact number: 020 8247 9300
e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal 10 – 13 Market Place
Kingston Upon Thames
Surrey
KT1 1JZ

Deutschland

Kundenservice Hotline: 040 2999 78111
E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

Homepage www.clasohlson.de

Postanschrift Clas Ohlson GmbH, Jungfernstieg 38,
20354 Hamburg

clas ohlson