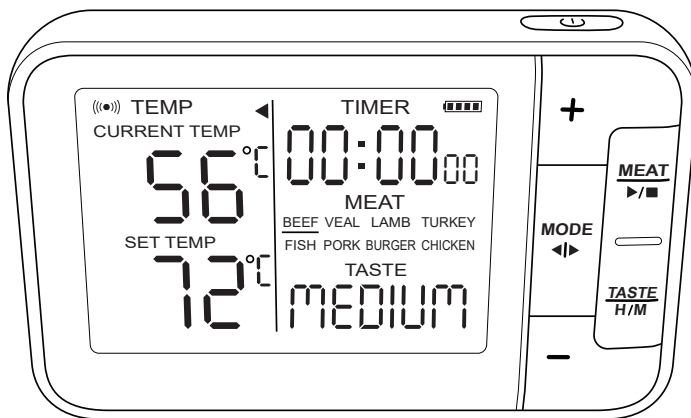




Wireless Meat Thermometer

SE | Trådlös stektermometer
NO | Trådløst steketermometer
FI | Langaton paistolämpömittari



Art.no. Model
44-5852 VL-CO017

Ver. 20240503

English

Svenska

Norsk

Suomi

Wireless meat thermometer

Art. no. 44-5852 Model VL-CO017

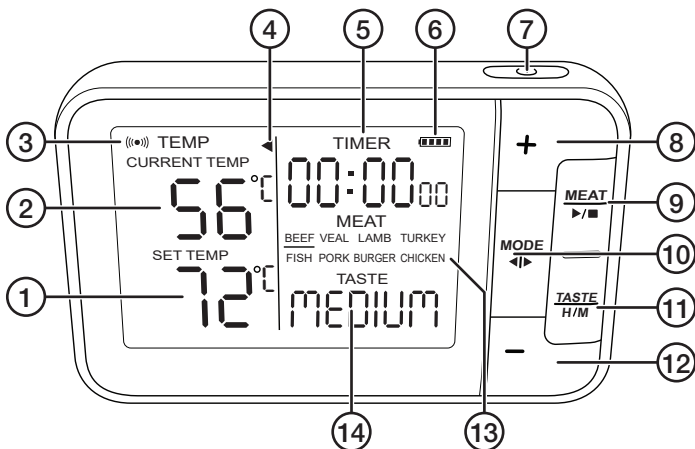
Please read the entire instruction manual before using the product and then keep it for future reference. We accept no liability for any errors in the text or images and we reserve the right to make any necessary changes to technical data. If you have technical problems or other questions, please contact our customer service team (see the address details on the back).

Safety

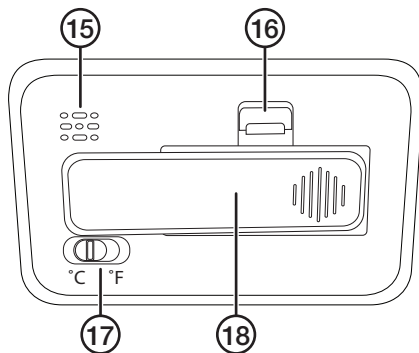
- The product is only intended for normal domestic use and must only be used as described in this instruction manual.
- Do not expose the product to rain or moisture. Wipe the product dry immediately if it has become wet or damp.
- The temperature probe is only designed for measuring the internal temperature of food. Never attempt to use the product for other types of temperature measurement.
- Never mix old and new batteries. Never mix rechargeable and non-rechargeable batteries.
- Never subject the product to impacts or shocks.
- The product should never be used if it is damaged or not working properly.
- Never immerse the product in water or other liquids.
- Never let children play with the product.

Buttons and functions

Display unit (receiver)



1. Set target temperature
2. Current temperature
3. ((●)) Signal indicator, flashes when receiving.
4. ◀▶ Indicates the selected function (Temp or Timer)
5. Time remaining
6. Battery status indicator. Flashes when the display unit battery is low.
7. On/off

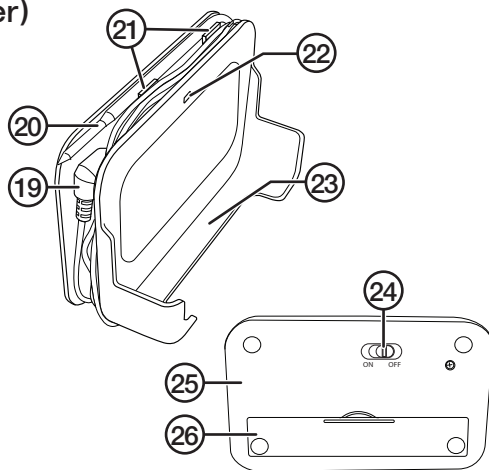


8. + Increase the value
9. [MEAT / ▶/■] Temp mode: Press repeatedly to select the type of food to be cooked.
Timer mode: Press to start/stop the timer. Press and hold to reset the timer.
10. [MODE / ◀/▶] Press to select a function: **Temp** or **Timer**.
11. [TASTE / H/M] Temp mode: Press repeatedly to select the level of cooking.
Timer mode: Toggle between hours or minutes when setting the time.

- 12. – Reduce the value
- 13. Selected food type
- 14. Selected level of cooking
- 15. Speaker
- 16. Battery cover release latch
- 17. Temperature unit selector: °C or °F
- 18. Belt clip/table stand/battery cover

Thermometer (transmitter)

- 19. Food probe plug
- 20. Food probe
- 21. Food probe attachment
- 22. LED indicator
- 23. Display unit holder
- 24. [ON/OFF] On/off switch.
- 25. Magnetic back
- 26. Battery cover

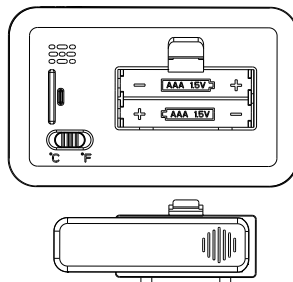


Using the product

Inserting the batteries

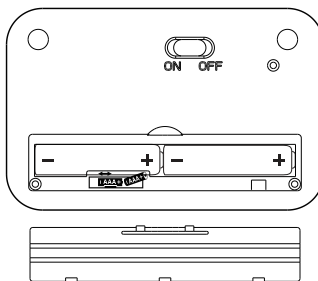
Display unit

1. Open the battery cover on the back of the receiver by pressing the release latch (16).
2. Insert 2 × AAA/LR03 batteries. Follow the markings in the battery compartment to make sure that the polarity is correct.
3. Replace the battery cover.



Thermometer

1. Open the battery cover on the back of the transmitter.
2. Insert 2 × AAA/LR03 batteries. Follow the markings in the battery compartment to ensure that the polarity is correct.
3. Replace the battery cover.

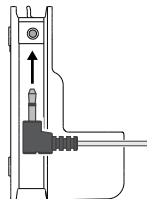


Thermometer (transmitter)

Connect the food probe.

Connect the food probe plug to the transmitter unit as shown in the picture.

Tips When storing the device, wind the cable around the unit and push the food probe firmly into the attachments (21).



On/off

Set the selector switch (25) to **ON** to switch on the transmitter. The LED indicator (22) will flash to indicate when a radio signal is being sent.

Remember to set the selector switch to **OFF** when the product is no longer in use.

Attaching the transmitter in a suitable location

- Position the unit so that it is protected from heat sources.
- The transmitter can be attached to metal surfaces using the magnet on the back.

Display unit (receiver)

On/off

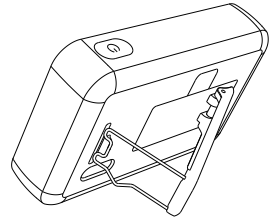
Press  (7) to switch the receiver on/off.

Selecting the measurement unit

Slide the selector switch (17) on the back of the unit sideways to select the temperature unit (°C or °F).

Belt clip/table stand

The receiver can either be carried using the clip (18) or put on a table top by extending the clip and locking it in the open position to act as a support.



Settings

The thermometer can be used in two different function modes, **TEMP** or **TIMER**.

TEMP: Manually set a target temperature that must be reached for the thermometer alarm to sound or select any of the pre-set temperatures based on the type of meat and the level of cooking.

TIMER: Set the thermometer alarm to sound after a set time has elapsed.
Press [MODE / ◀▶] to select the function mode. The arrow (4) indicates the selected function.

TEMP

Setting the target temperature manually

1. Press/hold in + or – to increase or reduce the temperature. The display shows the set temperature (1).
2. When the set temperature is reached, the thermometer alarm will sound.
Switch off the alarm by pressing any button.

Select from the pre-set target temperatures.

1. Select the meat type by pressing [MEAT / ▶/■] repeatedly.

Choose from:

- | | |
|-----------------|------------------|
| - Beef | - Fish |
| - Veal | - Pork |
| - Lamb | - Burger |
| - Turkey | - Chicken |

2. Select the level of cooking* by pressing [TASTE / H/M] repeatedly.

Choose from:

- | | |
|---|------------------------------------|
| - Well - Well done | - Medium Rare - Medium rare |
| - Medium Well - Medium well done | - Rare - Rare |
| - Medium - Medium | |

3. The thermometer alarm will sound when the set temperature has been reached.
 * Only certain pre-set meat types have a setting for the level of cooking.
 Note that the result can vary.

TIMER

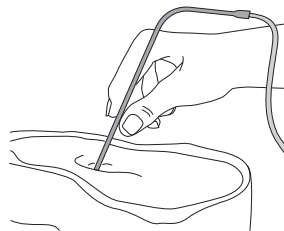
1. In Timer mode, press/hold in **+** or **-** to increase/reduce the value.
 Press [TASTE / H/M] to toggle between hours and minutes.
2. Press [MEAT / ►/■] to start the countdown*.
3. The thermometer alarm will sound when the set time has been reached.

Press and hold [MEAT / ►/■] for about 2 seconds to reset the timer.

* If the timer starts when the time is set to 00:00, the time will be counted upwards (the maximum is 23:59:59).

Food probe

- Insert the probe into the thickest part of the meat. Make sure that it goes in deep. The tip must be in the centre of the meat.
- When barbecuing, check to make sure that no part of the probe or its cable is exposed to naked flames.



Cleaning and maintenance

- Clean the outside of the thermometer by wiping it with a damp cloth. Use only mild detergents. Never use solvents or corrosive chemicals.
- If you are not going to use the thermometer for a long period, remove the batteries and store the thermometer in a dry, dust-free place out of the reach of children.

Note:

The probe must **never** be put in a dishwasher or washed in running water. It must only be cleaned by wiping it with a damp cloth. Be careful not to let any water get inside the cable connection on the probe.

If water gets inside the probe, it could cause damage and inaccurate temperature readings.

Troubleshooting

Problem	Cause and possible solution
The current temperature (2) does not appear when the display unit is switched on.	Make sure the transmitter is switched on and the LED indicator is flashing. If it is not flashing despite being switched on, check the batteries.
The current temperature reads "LLL"	The food probe is not connected to the transmitter. Make sure that the plug is properly inserted into the transmitter.
The current temperature flashes "LOS"	The transmitter and the receiver are too far apart. Make sure the receiver is within 20 metres of the transmitter.
The meat is over-/undercooked.	Check that the food probe is correctly positioned in the centre of the meat.

Responsible disposal

This symbol indicates that the 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 materials can be disposed of in a responsible way. To recycle the product, take it to your local recycling facility or contact the retailer. They will ensure that the product is disposed of in a way that does not harm the environment.



Specifications

Display unit

Target temp.	-50 to +300°C
Batteries	2 × AAA/LR03
Dimensions	106 x 66 x 31 mm
Weight	110 g (excluding batteries)

Thermometer

Range	Approx. 20 metres
Batteries	2 × AAA/LR03
Dimensions	110 x 70 x 42 mm
Weight	67 g (excluding batteries)

Food probe

Max. temp.	+300°C
Cable length	110 cm
Weight	17 g

Simplified EU Declaration of Conformity

Clas Ohlson AB hereby declares that this type of radio equipment **VL-CO017** complies with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available on the following website: www.clasohlson.com

Trådlös stektermometer

Art.nr 44-5852 Modell VL-CO017

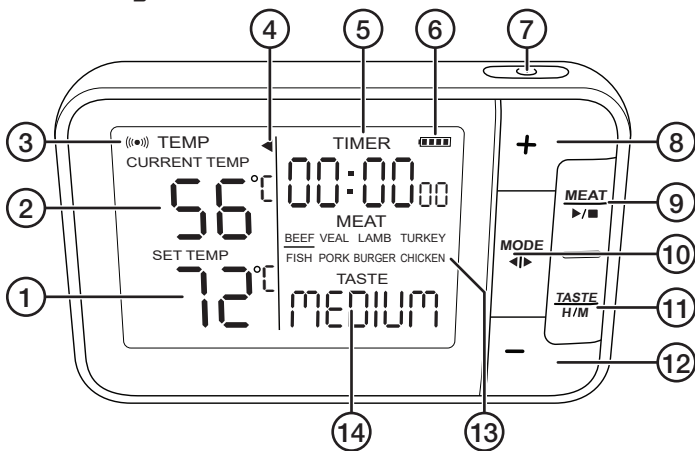
Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

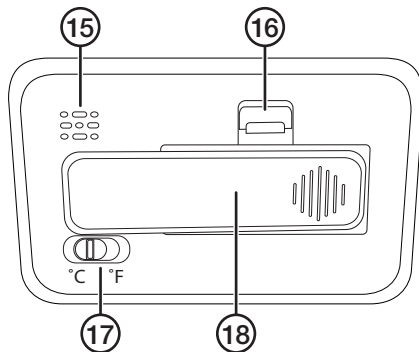
- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Produkten får inte utsättas för regn och fukt. Torka av den omedelbart om den blivit våt eller fuktig.
- Produktens mätsond är endast avsedd för att mäta temperatur inuti råvaror. Försök aldrig använda produkten till andra typer av temperaturmätningar.
- Blanda inte gamla och nya batterier. Blanda inte heller laddbara med icke laddbara batterier.
- Utsätt inte produkten för slag eller stötar.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad eller inte fungerar normalt.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor.
- Låt aldrig barn leka med produkten.

Knappar och funktioner

Displayenhet (mottagare)



1. Inställd måltemperatur
2. Aktuell temperatur
3. ((●)) Signalindikator, blinkar vid mottagning.
4. ◀▶ Indikerar vald funktion (Temp eller Timer)
5. Återstående tid
6. Batteristatusindikator, blinkar när displayenhetens batterinivå är låg.

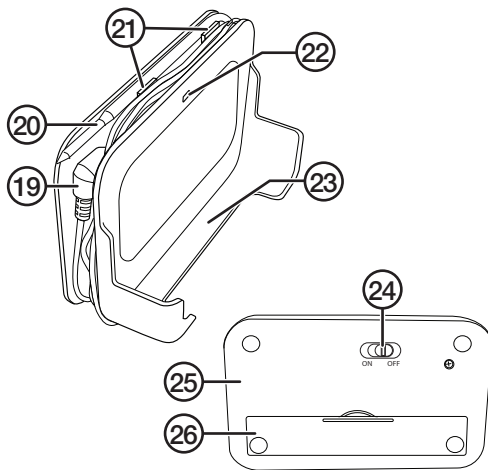


7. På/av
8. + Öka värde
9. [MEAT / ▶/■] Temp-läge: Tryck upprepade gånger för att välja den typ av råvara som ska tillagas.
Timer-läge: Tryck för att starta/stoppa timer. Håll in för att nollställa.
10. [MODE / ◀▶] Tryck för att välja funktion, **Temp** eller **Timer**.
11. [TASTE / H/M] Temp-läge: Tryck upprepade ggr för att välja tillagningsgrad.
Timer-läge: Växla mellan timmar eller minuter vid inställning av tid.

- 12. – Minska värde
- 13. Inställd råvara
- 14. Inställd tillagningsgrad
- 15. Högtalare
- 16. Batteriluckans spärr
- 17. Reglage för val av temperaturenhet, °C eller °F
- 18. Bältesklämma/bordsstöd/batterilock

Termometer (sändare)

- 19. Mätsondens anslutningskontakt
- 20. Mätsond
- 21. Fästen för mätsond
- 22. LED-indikator
- 23. Hållare för displayenhet
- 24. [ON/OFF] På/Av
- 25. Magnetisk baksida
- 26. Batterilucka

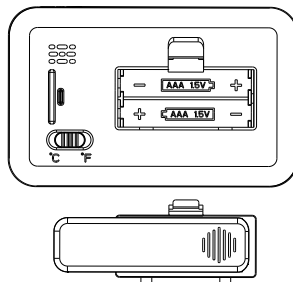


Användning

Sätt i batterier

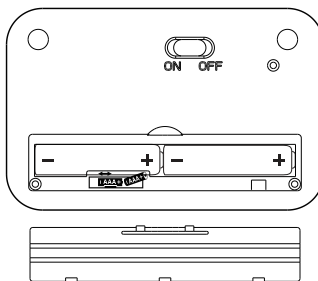
Displayenhet

1. Öppna batteriluckan på mottagarens baksida genom att trycka in spärren (16).
2. Sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
3. Sätt tillbaka batteriluckan.



Termometer

1. Öppna batteriluckan på sändarens baksida.
2. Sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
3. Sätt tillbaka batteriluckan.

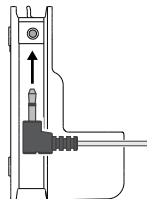


Termometer (sändare)

Anslut mätsonden

Anslut mätsondens kontakt till sändarenheten enligt bild.

Tips! Vid förvaring, linda kabeln runt enheten och kläm fast mätsonden i fästena (21).



På/av

Ställ reglaget (25) i läge **ON** för att slå på sändaren. LED-indikatorn (22) blinkar för att indikera när radiosignal sänds ut.

Kom ihåg att ställa reglaget i läge **OFF** när produkten inte längre används.

Fäst sändaren på lämplig plats

- Placeras enheten skyddad från hög värme.
- Sändaren kan fästas med magnetbaksidan på ytor av metall.

Displayenhet (mottagare)

På/av

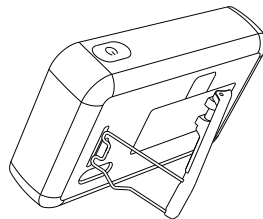
Tryck  (7) för att slå på/av mottagaren.

Välj mätenhet

På enhetens baksida, för reglaget (17) i sidled för att välja temperaturenhet (°C eller °F).

Bältesklämman/bordsstöd

Mottagaren kan antingen bäras genom att använda klämman (18) eller placeras på en bordsyta genom att fälla ut klämman och låsa det i öppet läge så att den bildar ett stöd.



Inställningar

Stektermometern kan användas i två olika funktionslägen, **TEMP** eller **TIMER**.

TEMP: Ställ manuellt in en måltemperatur när termometern ska larma eller välj någon av de förinställda temperaturerna baserade på köttetsort och tillagningsgrad.

TIMER: Ställ in så att termometern larmar efter att inställd tid uppnåtts. Tryck [MODE / ◀▶] för att välja funktionsläge. Pilen (4) indikerar vald funktion.

TEMP

Manuell inställning av måltemperatur

1. Tryck/håll in + eller – för att öka/minska värde. Displayen visar inställd temperatur (1).
2. När inställd temperatur uppnås larmar termometern - tysta larmet genom att trycka på valfri knapp.

Välj bland förinställda måltemperaturer

1. Välj köttetsort genom att trycka [MEAT / ▶/■] upprepade gånger.
Välj mellan:
 - **Beef** - Nötkött
 - **Fish** - Fisk
 - **Veal** - Kalvkött
 - **Pork** - Fläsk
 - **Lamb** - Lamm
 - **Burger** - Hamburgare
 - **Turkey** - Kalkon
 - **Chicken** - Kyckling
2. Välj tillagningsgrad* genom att trycka [TASTE / H/M] upprepade gånger.
Välj mellan:
 - **Well** - Välstekt
 - **Medium Rare** - Rosa med röd kärna
 - **Medium Well** - Ljust rosa
 - **Rare** - Blodigt
 - **Medium** - Rosa

3. När inställd temperatur uppnås larmar termometern.

* Endast vissa förinställda köttsorter medger inställning av tillagningsgrad.

Observera att resultatet kan variera.

TIMER

1. I timerläge, tryck/håll in + eller – för att öka/minska värde. Tryck [TASTE / H/M] för att växla mellan inställning av timmar och minuter.

2. Tryck [MEAT / ►/■] för att starta nedräkningen*.

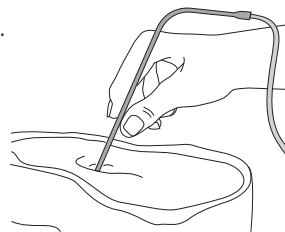
3. När inställd tid uppnås larmar termometern.

Håll in [MEAT / ►/■] i ca 2 sek för att nollställa timern.

* Om timern startas när tiden är satt till 00:00 så räknas tiden istället upp (max 23:59:59).

Mätsond

- Stick in mätsonden i den tjockaste delen av råvaran. Se till att inte sticka för djupt, spetsen ska hamna mitt i stycket.
- Vid grillning, kontrollera så att inte någon del av sonden och dess kabel utsätts för öppen eld.



Skötsel och underhåll

- Rengör termometern med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Ta ut batterierna och förvara termometern torr och dammfritt utom räckhåll för barn om den inte ska användas under en längre period.

Obs!

Mätsonden får **aldrig** maskindiskas eller diskas under rinnande vatten. Gör endast ren produkten genom att torka av den med en lätt fuktad trasa. Var noga med att inte vatten tränger in i mätsondens kabelanslutning.

Om vatten kommer in i mätsonden kan den skadas och termometern visa fel temperatur.

Felsökning

Problem	Orsak och möjlig lösning
Aktuell temperatur (2) visas inte när displayenheten slås på.	Kontrollera att sändaren är påslagen och att led-indikatorn blinkar. Om den inte blinkar trots att den är påslagen, kontrollera batterierna.
Aktuell temperatur visar "LLL"	Mätsonden är inte ansluten till sändaren. Kontrollera att kontakten är ordentligt insatt i sändaren.
Aktuell temperatur blinkar "LOS"	Avståndet mellan sändare mottagare är för långt. Se till att mottagaren är inom 20 meters avstånd från sändaren.
Köttet blir över-/ undertillagat.	Kontrollera att mätsonden är korrekt placerad i centrum på köttstycket.

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 tillfredsställande sätt.



Specifikationer

Displayenhet

Måltemperatur	-50 till +300 °C
Batteri	2 × AAA/LR03
Mått	106 x 66 x 31 mm
Vikt	110 g (exkl batterier)

Termometer

Räckvidd	ca 20 m
Batteri	2 × AAA/LR03
Mått	110 x 70 x 42 mm
Vikt	67 g (exkl batterier)

Mätsond

Max temperatur	+300 °C
Kabellängd	110 cm
Vikt	17 g

Förenklad EU-Försäkran Om Överensstämmelse

Härmed försäkras Clas Ohlson AB att denna typ av radioutrustning **VL-CO017** överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.clasohlson.com

Trådløst steketermometer

Art.nr. 44-5852 Modell VL-CO017

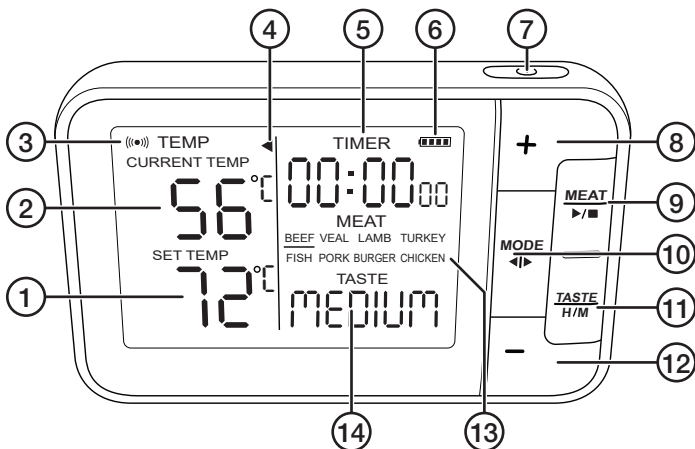
Les gjennom hele bruksanvisningen før produktet tas i bruk og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi tar forbehold om eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter (se kontaktopplysninger på baksiden).

Sikkerhet

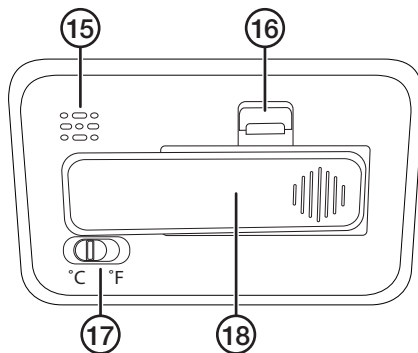
- Produktet er kun beregnet til vanlig, privat bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke utsettes for regn eller fuktighet. Tørk termometer umiddelbart dersom det er blitt utsatt for fuktighet eller væske.
- Produktets målesensor er kun beregnet til å måle temperaturer inni råvarer. Termometeret må ikke brukes til annen temperaturmåling.
- Bland ikke gamle og nye batterier. Bland heller ikke oppladbare og ikke-oppladbare batterier.
- Utsett ikke produktet for slag eller støt.
- Produktet må ikke brukes hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
- Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker.
- La aldri barn leke med produktet.

Knapper og funksjoner

Displayenhet (mottaker)



1. Innstilt måltemperatur
2. Aktuell temperatur
3. ((●)) Signalindikator, blinker ved mottak.
4. ◀▶ Indikerer valgt funksjon (Temp eller Timer)
5. Resterende tid
6. Batteristatusindikator, blinker når batterinivået er lavt.

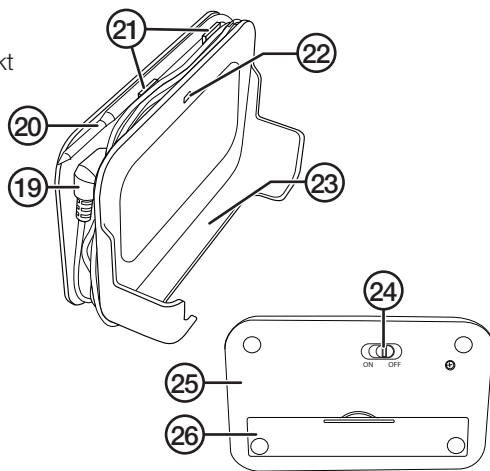


7. På/av
8. + Øke verdi
9. [MEAT / ▶/■] Temp-modus: Trykk gjentatte ganger for å velge hva slags råvare som skal tilberedes.
Timer-modus: Trykk for å starte/stoppe timeren. Hold inne for å nullstille.
10. [MODE / ◀▶] Trykk for å velge funksjon, **Temp** eller **Timer**.
11. [TASTE / H/M] Temp-modus: Trykk gjentatte ganger for å velge tilberedningsgrad.
Timer-modus: Veksle mellom timer og minutter ved innstilling av tid.

- 12. – Minske verdi
- 13. Innstilt råvare
- 14. Innstilt tilberedningsgrad
- 15. Høytaler
- 16. Sperre for batterilokk
- 17. Bryter for valg av temperaturenhet, °C eller °F
- 18. Belteklemme/bordstøtte/batterilokk

Termometer (sender)

- 19. Målesensorens tilkoblingskontakt
- 20. Målesensor
- 21. Feste for målesensor
- 22. LED-indikator
- 23. Holder til displayenhet
- 24. [ON/OFF] På/Av
- 25. Magnetisk bakside
- 26. Batteriluke



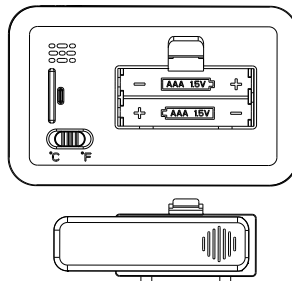
Norsk

Bruk

Sett i batterier

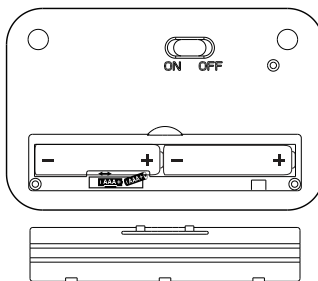
Displayenhet

1. Batterilokket åpnes på termometerets bakside ved å trykke inn sperren (16).
2. Sett i 2 x AAA/LR03-batterier. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
3. Sett luken tilbake igjen.



Termometer

1. Åpne batteriluken som er på senderens bakside.
2. Sett i 2 × AAA/LR03-batterier. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
3. Sett luken tilbake igjen.

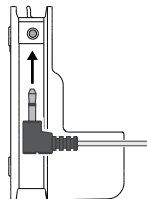


Termometer (sender)

Fest målesensoren

Koble målesensorens kontakt til senderenheten slik bildet viser.

Tips! Ved oppbevaring, surr kablen rundt enheten og klem frast målesensoren i festene (21).



Av/på

Still bryteren (25) på **ON** for å skru på senderen. LED-indikatoren (22) blinker for å indikere at radiosignal sendes ut.

Husk å alltid stille bryteren på **OFF** når produktet ikke er i bruk.

Fest senderen på et passende sted

- Plasser enheten et sted der den er beskyttet fra høy varme.
- Senderen kan festes med magnetbaksiden på overflater av metall.

Displayenhet (mottaker)

Av/på

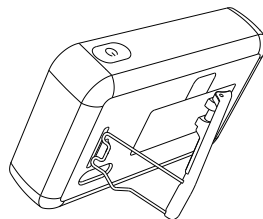
Trykk  (7) for å slå mottakeren på/av.

Velg måleenhet

På enhetens bakside, før bryteren (17) til siden for å velge temperaturenhet (°C eller °F).

Belteklemme/bordstøtte

Mottakeren kan enten bæres ved hjelp av klemmen (18) eller plasseres på et bord ved å felle ut klemmen og låse den i åpen tilstand slik at den danner en støtte.



Innstillinger

Steketermometeret kan brukes i to ulike funksjonsmodus, **TEMP** eller **TIMER**.

TEMP: Still manuelt inn ønsket tilberedelsestemperatur, eller velg en av de forhåndsinnstilte temperaturene basert på kjøtttype og stekegrad.

TIMER: Still inn slik at termometeret signaliserer når valgt tid er oppnådd. Trykk [MODE / ◀▶] for å velge funksjonsmodus. Pilen (4) indikerer valgt funksjon.

TEMP

Manuell innstilling av måltemperatur

1. Trykk eller hold inne + eller – for å øke eller minske verdi. Displayet viser innstilt temperatur (1).
2. Når valgt temperatur er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal – skru det av ved å trykke på en valgfri knapp.

Velg blant forprogrammerte måltemperaturer

1. Velg kjøtttype ved å trykke [MEAT / ▶/■] gjentatte ganger.

Velg blant:

- **Beef** – Oksekjøtt
- **Fish** – Fisk
- **Veal** – Kalv
- **Pork** – Svin
- **Lamb** – Lam
- **Burger** – Hamburger
- **Turkey** – Kalkun
- **Chicken** – (Kylling)

2. Velg stekegrad* ved å trykke [TASTE / H/M] gjentatte ganger.

Velg blant:

- **Well** – Godt stekt
- **Medium Rare** – Rosa med rød kjerne
- **Medium Well** – Lysrosa
- **Rare** – Blodig
- **Medium** – Rosa

3. Når innstilt temperatur er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal.
* Bare visse forhåndsinnstilte kjøttsorter tillater innstilling av tilberedningsgrad.
Vær oppmerksom på at resultatet kan variere.

TIMER

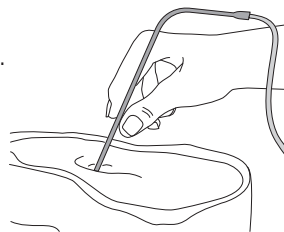
1. I timermodus, trykk eller hold inne **+** eller **-** for å øke eller minske verdi.
Trykk [TASTE / H/M] for å veksle mellom innstilling av timer og minutter.
2. Trykk [MEAT / ►/■] for å starte nedtellingen*.
3. Når innstilt temperatur er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal.

Hold [MEAT / ►/■] inne i 2 sekunder for å nullstille timeren.

* Hvis timeren startes når tiden er satt til 00:00, så regnes tiden oppover (maks. 23:59:59).

Målesensor

- Stikk temperatursensoren inn i råvarenes mest kjøttfulle del. Pass på at du ikke stikker den for dypt. Spissen skal stå midt i stykket.
- Mens du griller, se til at ingen del av sensoren eller kabelen utsettes for åpen ild.



Vedlikehold

- Rengjør produktet med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsemidler eller etsende kjemikalier.
- Når termometeret ikke er i bruk skal det lagres tørt og støvfritt, og utilgjengelig for barn. Ta også ut batteriene når det ikke er i bruk.

Obs!

Målesensoren skal **ikke** vaskes i oppvaskmaskin eller under rennende vann. Den rengjøres med en lett fuktet klut. Sørg for at det ikke kommer vann på sensorens overgang til ledning.

Hvis det skulle skje kan termometeret bli ødelagt og vise feil temperatur.

Feilsøking

Problem	Årsak og mulig løsning
Aktuell temperatur (2) vises ikke når display-enheten slås på.	Kontroller at senderen er skrudd på og at LED-indikatoren blinker. Hvis den ikke blinker tross i at den er på, sjekk batteriene.
Aktuell temperatur viser "LLL"	Sensoren er ikke festet til senderen. Kontroller at kontakten er riktig koblet til senderen.
Aktuell temperatur blinker "LOS"	Avstanden mellom sender og mottaker er for lang. Påse at mottakeren er innenfor 20 meters avstand fra senderen.
Kjøttet blir over-/understeckt.	Kontroller at målesensoren er korrekt plassert midt i kjøttstykket.

Avfallshåndtering

Symbolet betyr at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. 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 tilfredsstillende måte. Benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler når produktet skal kasseres. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.



Spesifikasjoner

Displayenhet

Måltemp.	-50 til +300 °C
Batteri	2 × AAA/LR03
Mål	106 x 66 x 31 mm
Vekt	110 g (ekskl. batterier)

Termometer

Rekkevidde	ca. 20 m
Batteri	2 × AAA/LR03
Mål	110 x 70 x 42 mm
Vekt	67 g (ekskl. batterier)

Målesensor

Maks temp.	+300 °C
Kabellengde	110 cm
Vekt	17 g

Forenklet samsvarserklæring (EU) Om Overenstemmelsen

Clas Ohlson bekrefter med dette at radioutstyret av denne typen **VL-CO017** er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Komplette tekst til EUs samsvarserklæring finner du på følgende nettadresse: www.clasohlson.com

Langaton paistolämpömittari

Tuotenro 44-5852 Malli VL-CO017

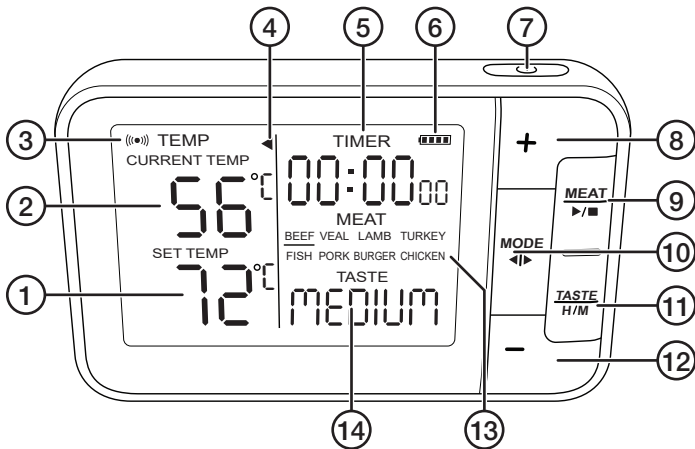
Lue koko käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

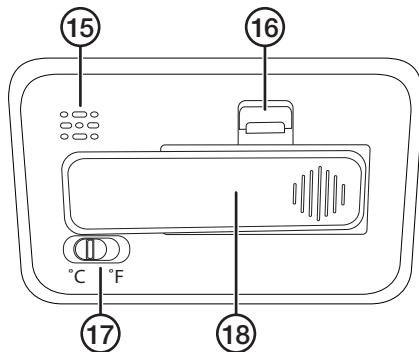
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.
- Laitetta ei saa altistaa kosteudelle. Pyyhi laite välittömästi, jos se kastuu.
- Laitteen mitta-anturi on tarkoitettu ainoastaan raaka-aineiden lämpötilan mittaamiseen. Älä käytä laitetta muunlaiseen lämpötilojen mittaukseen.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä. Älä käytä akkuja ja paristoja yhdessä.
- Älä altista laitetta iskuille tai kolhuille.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi oikealla tavalla.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Painikkeet ja toiminnot

Näyttöyksikkö (vastaanotin)



1. Asetettu tavoitelämpötila
2. Lämpötila
3. ((●)) Signaalikuvake, vilkkuu vastaanottaessa
4. ◀▶ Osoittaa valitun toiminnon (Temp tai Timer)
5. Jäljellä oleva aika
6. Paristojen varaustason ilmaisin – vilkkuu, kun näyttöyksikön paristojen varaustaso on matala.

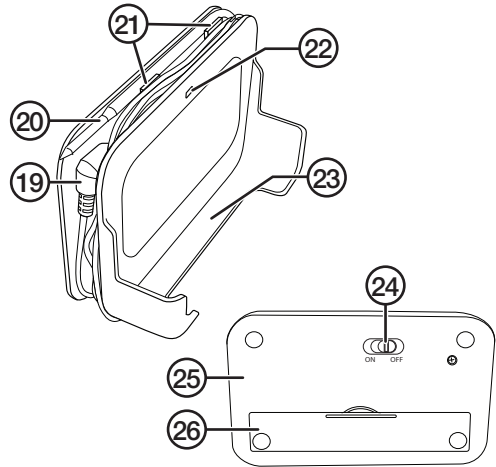


7. Päälle / pois päältä
8. + Lisää arvoa
9. [MEAT / ▶/■] Temp-tila: Valitse valmistettava raaka-aine painamalla useita kertoja.
Timer-tila: Käynnistä/pysäytä ajastin painamalla lyhyesti. Nollaa aika painamalla pitkästi.
10. [MODE / ◀▶] Paina valitaksesi toiminnon, **Temp** tai **Timer**.
11. [TASTE / H/M] Temp-tila: Valitse kypsyyssaste painamalla useita kertoja.
Timer-tila: Vaihda tuntien tai minuuttien välillä, kun asetat aikaa.

12. – Vähennä arvoa
13. Asetettu raaka-aine
14. Asetettu kypsytysaste
15. Kaiutin
16. Paristolokeron kannen lukitsin
17. Lämpötilayksikön valinnan säädin, °C tai °F
18. Vyökiinnike/pöytätuki/paristolokeron kansi

Lämpömittari (lähetin)

19. Mitta-anturin liitin
20. Mitta-anturi
21. Mitta-anturin kiinnittimet
22. LED-merkkivalo
23. Näytön pidike
24. [ON/OFF] Päälle / Pois päältä
25. Magneettinen takaosa
26. Paristolokero

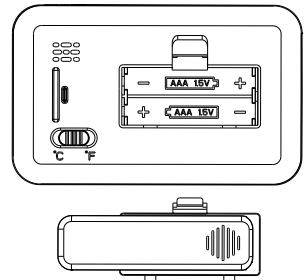


Käyttö

Paristojen asettaminen

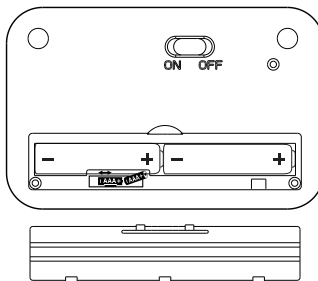
Näyttöyksikkö

1. Avaa vastaanottimen takana oleva paristolokero painamalla lukitsin (16) sisään.
2. Aseta paristot, 2 x AAA/LR03. Aseta paristot paristolokeron pohjassa olevien napaisuusmerkintöjen mukaisesti.
3. Aseta paristolokeron luukku takaisin paikalleen.



Lämpömittari

1. Avaa lähettimen takana olevan paristolokeron luukku.
2. Aseta paristot, 2 x AAA/LR03. Aseta paristot paristolokeron pohjassa olevien napaisuusmerkintöjen mukaisesti.
3. Aseta paristolokeron luukku takaisin paikalleen.

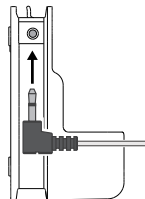


Lämpömittari (lähetin)

Mitta-anturin liittäminen

Liitä mitta-anturin liitin lähetyksikköön kuvan mukaisesti.

Vinkki! Kierrä johto yksikön ympärille ja kiinnitä mitta-anturi kiinnittimillä (21) säilytyksen ajaksi.



Käynnistäminen/sammuttaminen

Käynnistä lähetin asettamalla säädin (25) **ON**-tilaan. LED-merkkivalo (22) vilkkuu radiosignaalin lähetyksen yhteydessä.

Muistaa asettaa säädin asentoon **OFF**, kun laite ei ole käytössä.

Kiinnitä lähetin sopivaan paikkaan

- Aseta lähetin paikkaan, jossa se on suojassa korkealta lämpötilalta.
- Lähetin kiinnittyy metallipintaan siinä olevan magneetin avulla.

Näyttöyksikkö (vastaanotin)

Käynnistäminen/sammuttaminen

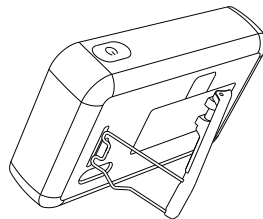
Laita vastaanotin päälle/pois päältä painamalla  (7).

Valitse mittausyksikkö

Valitse lämpötilayksikkö (°C tai °F) siirtämällä yksikön takana olevaa säädintä (17) sivusuunnassa.

Vyökiinnike/pöytätuki

Vastaanotinta voidaan joko pitää kiinni vyössä pidikkeen (18) avulla tai se voidaan asettaa pöydälle ja avata sen takana oleva pidike.



Asetukset

Paistolämpömittaria voidaan käyttää kahdessa toimintotilassa, **TEMP** tai **TIMER**.

TEMP: Aseta tavoitelämpötila manuaalisesti, jolloin lämpömittarista kuuluu hälytysääni, tai valitse jokin ennalta asetetuista lämpötiloista, jotka perustuvat valittuun lihaan tai kypsyyssasteeseen.

TIMER: Aseta lämpömittari hälyttämään, kun asetettu aika on saavutettu. Valitse toimintotila painamalla [MODE / ◀▶]. Nuoli (4) osoittaa valitun toiminnon.

TEMP

Tavoitelämpötilan manuaalinen asetus

1. Lisää/pienennä arvoa painamalla lyhyesti tai pitkään + tai –. Asetettu lämpötila (1) näkyy näytöllä.
2. Lämpömittarista kuuluu hälytysääni, kun asetettu lämpötila on saavutettu - hiljennä hälytysääni painamalla vapaavalintaista painiketta.

Valitse jokin valmiiksi asetetuista lämpötiloista

1. Valitse liha painamalla [MEAT / ▶/■] useita kertoja.
Valitse seuraavista:
 - **Beef** - Naudanliha
 - **Veal** - Vasikka
 - **Lamb** - Lammas
 - **Turkey** - Kalkkuna
 - **Fish** - Kala
 - **Pork** - Porsas
 - **Burger** - Hampurilaispihvi
 - **Chicken** - Kana
2. Valitse kypsyyssaste* painamalla [TASTE / H/M] useita kertoja.
Valitse seuraavista:
 - **Well** - Kypsä
 - **Medium Well** - Medium+
 - **Medium** - Puolikypsä
 - **Medium Rare** - Medium-
 - **Rare** - Verinen

3. Kun asetettu aika on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki.

* Vain joidenkin ennalta asetettujen lihalajien kypsytysasteen asettaminen on mahdollista. Huomaa, että lopputulos voi vaihdella.

TIMER

1. Ajastintilassa, lisää/pienennä arvoa painamalla lyhyesti tai pitkään **+** tai **-**.
Vaihtaaksesi asetuksissa tuntien ja minuuttien välillä paina lyhyesti [TASTE / H/M].

2. Käynnistääksesi ajastimen* paina lyhyesti [MEAT / ►/■].

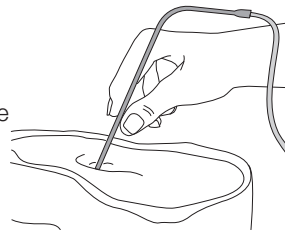
3. Kun asetettu aika on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki.

Nollaa ajastin painamalla [MEAT / ►/■] noin 2 sekunnin ajan.

* Jos ajastin käynnistetään, kun aika on 00:00, aikaa lasketaan silloin eteenpäin (enint. 23:59:59).

Mitta-anturi

- Työnnä mitta-anturi raaka-aineen paksuimpaan kohtaan. Varmista, ettet paina mittaria liian syvälle, sillä mittarin kärjen tulee olla keskellä raaka-ainetta.
- Varmista, etteivät anturi tai sen johto altistu avotullelle grillauksen yhteydessä.



Huolto ja kunnossapito

- Puhdista lämpömittari kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota paristot ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä paikassa lasten ulottumattomissa.

Huom.!

Mitta-anturia **ei** saa pestä astianpesukoneessa eikä juoksevan veden alla. Tuotteen saa puhdistaa vain pyyhkimällä kevyesti kostutetulla liinalla. Varmista, että mitta-anturin johtoliitäntään ei pääse vettä.

Jos mitta-anturiin pääsee vettä, se voi vahingoittua ja mittari voi näyttää väärää lämpötilaa.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja mahdollinen ratkaisu
Tämänhetkinen lämpötila (2) ei näy näytöllä, kun näyttöyksikkö käynnistetään.	Varmista, että lähetin on päällä ja että led-merkkivalo vilkkuu. Jos se ei vilku, vaikka lähetin on päällä, tarkista lähettimen paristot.
Tämänhetkinen lämpötila näyttää "LLL"	Mitta-anturi ei ole liitettyinä lähettimeen. Tarkista, että liitin on kunnolla kiinni lähettimessä.
Tämänhetkinen lämpötila vilkkuu "LOS"	Lähetin ja vastaanotin ovat liian kaukana toisistaan. Varmista, että vastaanotin on enintään 20 metrin päässä lähettimestä.
Liha on liian kypsää / ei ole riittävän kypsää.	Varmista, että mitta-anturi on oikeassa paikassa lihapalan keskellä.

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.



Tiedot

Näyttöyksikkö

Tavoitelämpötila	-50...+300 °C
Paristot	2 × AAA/LR03
Mitat	106 x 66 x 31 mm
Paino	110 g (ilman paristoja)

Lämpömittari

Kantama	noin 20 m
Paristot	2 × AAA/LR03
Mitat	110 x 70 x 42 mm
Paino	67 g (ilman paristoja)

Mitta-anturi

Suurin lämpötila	+300 °C
Kaapelin pituus	110 cm
Paino	17 g

Yksinkertaistettu EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Clas Ohlson AB vakuuttaa, että tämän tyyppinen **VL-CO017-**
-radiolaite on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus
löytyy kokonaisuudessaan osoitteesta: www.clasohlson.fi



Sverige

Kundtjänst tel.: 0247/445 00
 e-post: kundservice@clasohlson.se
Internet www.clasohlson.se
Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tf.: 23 21 40 00
 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