



DE (2) | EN (21) | FR (40) | NL (59)

## DE | SEECODE Grill- und Küchen-Thermometer

### Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Kauf unseres SEECODE Funk-Küchen-/Grillthermometers 3-in-1, mit dem Sie schnell und besonders einfach die Kern-Temperatur Ihres Grillguts und die Garraum-Temperatur Ihres Grills, Ofens oder Smokers von jedem Ort in Ihrem Haus aus überwachen können. Perfekt geeignet zum Grillen, Backen und Kochen.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben und es vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das SEECODE Funk-Küchen-/Grillthermometer 3-in-1 nutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden. Schenken Sie den Sicherheitsinformationen bitte besondere Aufmerksamkeit. Wenn Sie das SEECODE Funk-Küchen-/Grillthermometer 3-in-1 Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf. Unser Produkt ist nur für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.



Bitte bewahren Sie dieses Produkt zur Sicherheit von Kindern außerhalb ihrer Reichweite auf.

## **WARNUNG**

Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Auch eine Reinigung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur zum Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät nur gemäß der Angaben dieser Gebrauchsanweisung benutzen. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es muss von einer Kundendienststelle oder einer qualifizierten Reparaturstelle repariert werden.

## **Wichtige Hinweise zu den Temperatur-Messsonden**

- Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh, wenn Sie die Edelstahlsonden oder den hitzebeständigen Draht während oder kurz nach dem Grillen oder Kochen berühren.
- Entfernen Sie immer vor der Nutzung die schwarzen Schutzkappen an den Spitzen der Sonden.
- Halten Sie die Sonden und den Draht immer von Kindern fern.
- Die Sonden sind zum Messen der Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel gedacht, sowie mit dem Halteclip für die Garraum-Temperatur im Grill/Ofen. Verwenden Sie das Thermometer nicht für eine Messung im Mikrowellenherd.
- Für die Messung der Garraum-Temperatur im Grill/Ofen befestigen Sie den Halteclip am Rost und führen Sie eine Sonde durch die runden Öffnungen im Halteclip.

- Tauchen Sie die Sonden-Kabel oder die Stecker nicht in Wasser ein. Feuchtigkeit im Stecker der Sonde oder des Thermometers kann zu einer falschen Temperaturanzeige führen. Wischen Sie den Stecker des Fühlers immer ab, bevor Sie ihn in den Messwertgeber einstecken.
- Setzen Sie die Sonden oder das Sonden-Kabel keinen offenen Flammen oder glühender Holzkohle aus - andernfalls kann die Sonde beschädigt werden.
- Waschen Sie die Sonden gründlich von Hand, die Sonden sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Wenn die Fleischtemperatur nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird, nachdem die Sonde in das Fleisch eingeführt wurde, prüfen Sie, ob der Stecker der Sonde fest in dem Sender eingesteckt ist.

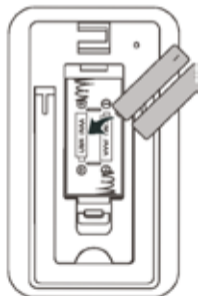
## Lieferumfang



1. Empfangseinheit
2. Sender
3. 2x Sonden aus rostfreiem Stahl
4. Halteclip - für die Befestigung der Sonde am Rost, die die Innentemperatur misst

## Bedienung Empfänger und Sender

### 1. Einlegen der Batterien



## 1.1 Einsetzen der Batterie in den Empfänger

1. Entfernen Sie durch seitliches Verschieben zuerst die Aufhängung und dann die Abdeckung des Batteriefachs auf der Rückseite des Empfängers.
2. Legen Sie 2 AAA Mignon-Batterien wie abgebildet ein und bringen Sie den Batteriefach-Deckel und die Aufhängung wieder an. Achten Sie bitte auf die richtige Polung.

## 1.2 Einsetzen der Batterie in den Sender

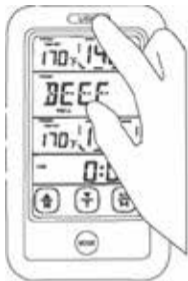
1. Nehmen Sie die Abdeckung des Batteriefachs auf der Rückseite des Senders ab.
2. Legen Sie 2 AAA Micro-Batterien wie angegeben ein und bringen Sie den Batteriefach-Deckel wieder an. Achten Sie bitte auf die richtige Polung.

Hinweis: Nach einem Batterie-Wechsel werden alle Werte zurückgesetzt.

## 2. Spezifikationen

Reichweite der drahtlosen Übertragung	bis zu 90 Meter, je nach räumlicher Gegebenheit
Temperaturbereich	0 bis 250 Grad
Temperatur-Genauigkeit	+/- 1 Grad
Timing-Bereich	00:00:00 bis 9:59:59 Std.
Wasserdichtigkeit (Sensor)	Stufe IPX7

### 3. Ein- und Ausschalten von Sender / Empfänger



Drücken Sie die Taste LIGHT am Empfänger, um das Gerät ein- und auszuschalten.

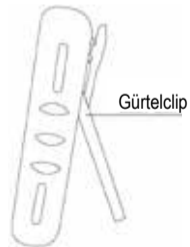
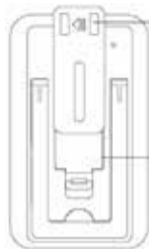
Drücken Sie die Taste LIGHT/O (ON) auf dem Sender, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.

### 4. Bedienung des Empfängers

Hinweis: Legen Sie den Monitor nicht in direktes Sonnenlicht und lassen Sie ihn nicht in direkten Kontakt mit Feuchtigkeit oder heißen Oberflächen kommen.






Down-Taste  
Für 2 Sekunden halten um zwischen C/F  
(Grad Celsius / Fahrenheit Zeichen) zu wählen





#### 4.1 Es stehen 5 Funktionstasten beim Empfänger zur Verfügung:

LIGHT (am oberen Rand der Gehäusefront) und die Sensortasten  M,  T, S/S  und MODE.

Die Funktionstasten werden u.a. dafür verwendet, um Zieleinstellungen vorzunehmen, bei deren Erreichen das Gerät optisch und wahlweise akustisch ein Signal ausgibt, um Sie darauf hinzuweisen, z.B. wenn das Grillgut eine bestimmte Temperatur erreicht hat oder die Garzeit erreicht wurde.



**4.2** Halten Sie LIGHT zum Ein- und Ausschalten für ca. 5 Sekunden gedrückt. Wenn Sie das Gerät mit der LIGHT-Taste ausschalten, stoppt der Timer und die letzten Einstellungen werden beibehalten.

#### 4.3 Umschalten der Modi durch die MODE-Taste

Durch einmaliges Drücken der MODE-Taste wechseln Sie zwischen der Anzeige der Uhrzeit und des Timers.

##### A) Uhrzeit-Einstellung

Halten Sie MODE bei der Anzeige der Uhrzeit für 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung der Uhrzeit zu ändern.

Drücken Sie auf  „M“ oder  „T“, um die jeweilige Einstellung zu verändern.

Abfolge:

12H- oder 24H-Anzeige

MODE erneut drücken

Einstellung Stunde



MODE erneut drücken

Einstellung Minute

MODE erneut drücken  
Rückkehr zum Anzeigen-Modus

## B) Timer-Einstellung

HINWEIS: Um die Timer-Einstellung zu ändern, müssen Sie sich im Anzeige-Modus des Timer-Modus befinden – NICHT im Uhrzeit-Modus.

Halten Sie MODE bei der Anzeige des Timers für 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellung des Timers zu ändern.  
Drücken Sie auf , 'M' oder , 'T', um die jeweilige Einstellung zu verändern.

Abfolge:

Einstellung Stunde

MODE erneut drücken

Einstellung Minute

MODE erneut drücken

Einstellung Sekunden

MODE erneut drücken

Rückkehr zum Anzeigen-Modus.

Maximaler Zeitbereich: 9H59M59S.

### C) Counting-Up-Timer






Mode 3 Sek. drücken



Taste „M“ oder „T“, um Zeit  
auf 0 zu setzen



Counting-Up Timer starten

Drücken Sie auf MODE, um den Zeitmess-Modus zu wechseln. Stellen Sie den Timer auf 0:00:00 (Std:Min:Sek) ein und starten Sie den Timer mit der S/S  Taste. Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten  „M“ und  „T“ für 3 Sekunden wird der Timer auf 0:00:00 (Std:Min:Sek) gesetzt.

## D) Count-Down-Timer



Mode 3 Sek. drücken



Taste ‚M“ oder „T“, um Zeit einzustellen





MODE für Wechsel von Std. zu Min. zu Sek.  
Mit MODE Zeit bestätigen



Count-Down starten


Die maximale Countdown-Zeit beträgt 9:59:59.

Drücken Sie MODE 3 Sekunden lang, um die gewünschte Garzeit einzustellen (Std:Min:Sek), drücken Sie die Taste , ‚M“ oder , ‚T“, um die Zeit einzustellen. Nach Einstellung der Sekunden erneut die MODE-Taste drücken, um in den Anzeigen-Modus zurückzukehren.

Nach der Einstellung klicken Sie auf S/S , um den Countdown zu starten, nach Ablauf der Zeit sendet das Gerät einen Alarm aus und das orangefarbene Licht blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden.

#### 4.4 M Auswahl des Grillgutes

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, werden standardmäßig Ziel- und Messtemperatur der Sonde 1 und Sonde 2, Fleischsorte und Gargrad für Sonde 1 angezeigt.

Um die Fleischsorte auszuwählen, die Sie grillen, drücken Sie die Taste  M. Der Monitor zeigt die ausgewählte Fleischsorte an.

Jedes weitere Drücken ändert die Anzeige in der folgenden Reihenfolge:

BEEF (Rindfleisch)

LAMB (Lamm)

VEAL (Kalbfleisch)

HAMBURGER (Hamburger)

PORK (Schwein)


TURKEY (Truthahn)

CHICKEN (Geflügel)

FISH (Fisch)

PROG (einstellbares Programm)

#### 4.5 T Einstellung des Gargrades (nicht bei der Einstellung 4.4 PROG verwendbar)

Um die Garstufe des Fleisches auszuwählen, das Sie grillen möchten, drücken Sie die Taste  T. Die verschiedenen Garstufen-Optionen sind:





WELL/ MED WELL/ MEDIUM/ MED RARE/ RARE

#### Standard-Temperaturwerte

		WELL		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128	40	104
2	LAMB	74	165	60	140	55	131	53	128		
3	VEAL	74	165	55	131	50	122	48	119		
4	HAMBURGER BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128		
5	PORK	75	167	70	158	65	149				
6	TURKEY	75	167								
7	CHICKEN	75	167	60	140						
8	FISH	55	131								
9	PROGM	71	160								

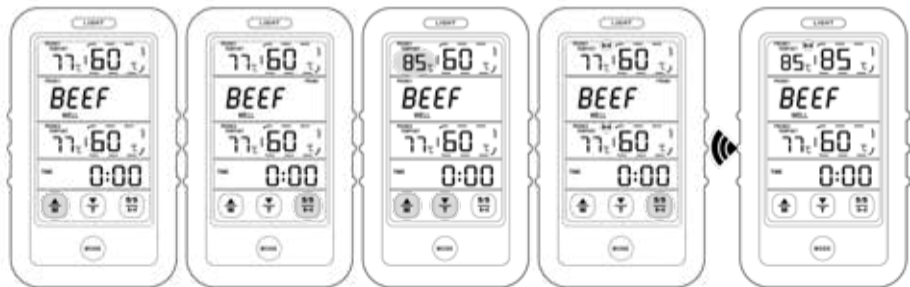
Die Temperaturangaben können von Fleischsorte zu Fleischsorte schwanken und geben eine grobe Orientierung.


#### 4.6 Wechsel der Einstellungs-Anzeige zwischen Sonde 1 und Sonde 2




1. Halten Sie  M 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen der Anzeige der Einstellungen von Sonde 1 und Sonde 2 zu wechseln. Halten Sie  M und  T gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die gemessenen Temperatur-Daten zu löschen; es erscheint „---“.
2. Halten Sie die Taste  T 3 Sekunden gedrückt, um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln.

#### 4.7 S/S Ziel-Temperatur-Einstellung


HINWEIS: Um die Ziel-Temperatur-Einstellung zu ändern, müssen Sie sich im Anzeige-Modus der Uhrzeit befinden – NICHT im Timer-Modus.



Halten Sie  M für 3 Sekunden gedrückt, um von Sensor 1 auf Sensor 2 zu wechseln.

Halten Sie die Taste S/S (Funksignal) für 3 Sekunden gedrückt, „TEMP SET“ beginnt zu blinken. Drücken Sie , 'M' und  "T", um die Soll-Temperatur für die gewählte Sonde zu ändern und drücken Sie S/S  zur Bestätigung. Nach 30 Sekunden ohne Aktivität kehrt das Gerät automatisch zurück in den Anzeige-Modus.

#### 4.8 S/S Alarm-Einstellung

2) Drücken Sie im Anzeige-Modus S/S , um die Alarmfunktion ein- bzw. auszuschalten. Das Alarmsymbol erscheint, die Reihenfolge ist Sensor 1 ON - Sensor 2 ON - Sensor 1 + Sensor 2 ON - Sensor 1 + Sensor 2 OFF.

Wenn die Alarmfunktion eingeschaltet ist, wird der Alarm ausgelöst, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

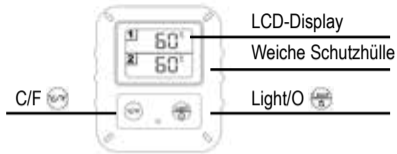
Das Alarmsymbol blinkt, das orangefarbene Licht blinkt, Sonde 1 piepst 1 Sekunde lang und die Sonde 2 piepst doppelt. Sobald beide Sonden in der Alarmfunktion eingeschaltet sind, piepst es dreimal.

Um den Alarm auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu beenden. Dadurch geht das orangefarbene Licht aus und das blaue Licht wird für 10 Sekunden angeschaltet. Nach 5 Minuten ertönt erneut ein Signalton, wenn die Temperatur über der gewünschten Temperatur liegt. Wenn die Temperatur immer unter der eingestellten Temperatur liegt, wird der Alarm nicht mehr ausgelöst.

#### 5. Bedienung des Senders

Hinweis: Legen Sie den Monitor nicht in direktes Sonnenlicht und lassen Sie ihn nicht in direkten Kontakt mit Feuchtigkeit oder heißen Oberflächen kommen.

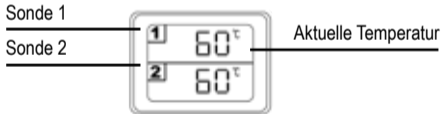




Es stehen 2 Sensortasten beim Sender zur Verfügung:

Sender: C/F (Grad Celsius / Fahrenheit Zeichen) und LIGHT/O (ON Zeichen)

Aufbau des Senders



**HINWEIS:** Wenn die Sonde nicht an den Sender angeschlossen ist, wird die aktuelle Temperatur „LLL“ angezeigt.

**WICHTIG:** Der Sender überträgt die Temperatur alle 35 Sekunden. Sobald sich die Temperatur ändert, wird der Sender automatisch aktualisiert.

**5.1** Halten Sie LIGHT/O (ON) für 3 Sekunden gedrückt, um die LCD-Anzeige ein- und auszuschalten. Beim Einschalten werden die Daten vor dem letzten Ausschalten angezeigt und die Temperatur wird neu gestartet.

**5.2** Drücken Sie C/F (Grad Celsius / Fahrenheit Zeichen), um Grad Celsius oder Fahrenheit einzuschalten, drücken Sie LIGHT/O (ON), um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.

### Nützliche Hinweise

Wenn die angezeigte Temperatur zu hoch zu sein scheint oder die Temperatur zu schnell ansteigt, überprüfen Sie, ob die Sondenspitze nicht komplett durch das Lebensmittel sticht. Positionieren Sie die Sondenspitze erneut in der Mitte an der dicksten Stelle des Grillgutes. Vermeiden Sie es dabei, Knochen oder dicke Fettbereiche zu berühren.

Wenn der Empfänger und der Sender „LLL“ oder „HHH“ anstelle der Sondentemperatur anzeigen, warten Sie, bis die Sonde die aktuelle Temperatur erreicht hat. Wenn immer noch „LLL“ oder „HHH“ angezeigt wird oder Sie eine falsche Temperaturanzeige erhalten, stecken Sie den Stecker der Sonde erneut in den Sender und drehen Sie sie etwas hin und her, um einen guten Kontakt herzustellen.

Schalten Sie die beiden Geräte nach Gebrauch immer aus, um die Lebensdauer der Batterie zu verlängern. Wenn die Geräte längere Zeit nicht benutzt werden, nehmen Sie bitte die Batterien heraus.

### Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Geräte nur mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch, das keine Fusseln abgibt. Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel. Die Sonden können unter warmem Wasser ab-

gespült werden, sie sind aber nicht für die Reinigung in Spülmaschinen geeignet.

### **Garantie/Gewährleistung**

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum. Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit.

Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Systems ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.



### **CE-Konformitätserklärung**


Hiermit erklärt Mobiset GmbH, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden europäischen Richtlinien befindet.


### **Allgemeine Hinweise**

#### **Urheberrecht**

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

### **Hinweise zum Umweltschutz**

 Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

 Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät gemäß der regionalen Verordnungen.

## EN I SEECODE Radio kitchen/grill thermometer 3-in-1

### Operating instructions

Thank you for purchasing our SEECODE Radio Kitchen/Grill Thermometer 3-in-1, which allows you to quickly and especially easily monitor the core temperature of your grilled food and the cooking chamber temperature of your grill, oven or smoker from anywhere in your home. Perfect for grilling, baking and cooking. To ensure that you enjoy your product for a long time and can use it to the full, please read these operating instructions carefully before using the SEECODE Radio Kitchen/Grill Thermometer 3-in-1 to avoid damage due to incorrect operation. Please pay special attention to the safety information. If you give the SEECODE Radio Kitchen/Grill Thermometer 3-in-1 to a third party, this instruction manual should also be handed over. Please keep the operating instructions for future reference. Our product is intended for adult use only. Please keep this product out of the reach of children for their safety.



## WARNING

Children must not use the appliance without adult supervision.

Cleaning must also not be carried out by children.

### Safety instructions

This appliance is intended for household use only. Only use the appliance in accordance with the instructions in this manual. Do not attempt to repair the appliance yourself. It must be repaired by a

It must be repaired by a customer service centre or a qualified repair centre.

### Important notes on the temperature probes

- Always wear a heat-resistant glove when touching the stainless steel probes or the heat-resistant wire during or shortly after grilling or cooking.
- Always remove the black protective caps from the tips of the probes before use.
- Always keep the probes and wire away from children.
- The probes are intended for measuring the temperature of meat, fish and poultry, and with the retaining clip for the cooking chamber temperature in the grill/oven. Do not use the thermometer for a measurement in the microwave oven.
- To measure the cooking chamber temperature in the grill/oven, attach the retaining clip to the grill and insert a probe through the round openings in the retaining clip.
- Do not immerse the probe cables or the plugs in water. Moisture in the probe plug or thermometer plug can cause an incorrect temperature reading. Always wipe the probe connector before inserting it into the transmitter.

- Do not expose the probes or probe cable to open flames or red-hot charcoal - otherwise the probe may be damaged.
- Wash the probes thoroughly by hand, the probes are not dishwasher safe.
- If the meat temperature is not displayed on the screen after the probe has been inserted into the meat, check that the probe plug is firmly inserted into the transmitter.

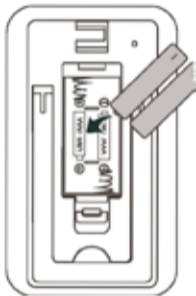
### Scope of delivery



1. Receiver unit
2. Transmitter
3. 2x stainless steel probes
4. Retaining clip - for attaching the probe to the grate, which measures the internal temperature

## Operating the receiver and transmitter

### 1. inserting the batteries



#### 1.1 Inserting the battery into the receiver

1. First remove the suspension by sliding it sideways and then remove the cover of the battery compartment on the back of the receiver.



2. Insert 2 AAA mignon batteries as shown and replace the battery compartment cover and the suspension. Please make sure that the polarity is correct.

### **1.2 Inserting the battery into the transmitter**

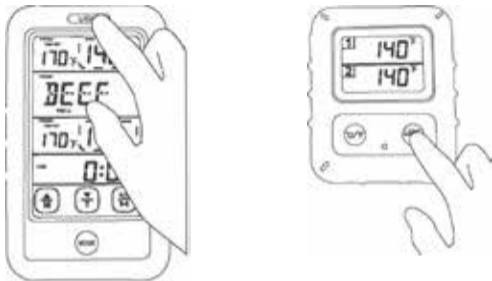
1. Remove the battery compartment cover on the back of the transmitter.
2. Insert 2 AAA micro batteries as indicated and replace the battery compartment cover. Please make sure that the polarity is correct.

**Note:** After changing the batteries, all values will be reset.

## **2. Specifications**

Range of wireless transmission:	up to 90 metres, depending on spatial conditions
Temperature range:	0 to 250 degrees
Temperature accuracy:	+/- 1 degree
Timing range:	00:00:00 to 9:59:59 hrs.
Water resistance (sensor):	level IPX7

### 3. switching transmitter / receiver on and off



Press the LIGHT button on the receiver to switch the unit on and off.

Press the LIGHT/O (ON) button on the transmitter to switch the unit on or off.

### 4. operating the receiver

Note: Do not place the monitor in direct sunlight or allow it to come into direct contact with moisture or hot surfaces.

Target  
temperature



Current temperature

8x food to be grilled

5x cooking time

Target  
temperature 2

Aktuelle Temperatur Sonde 2

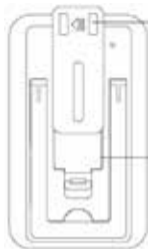
Switch for probe /  
high / grill food

Time display

Start/Stop

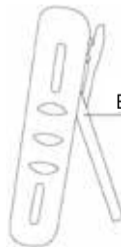
Down-Button

Hold for 2 seconds to select between C/F






Slide the clip to  
the left

Battery compartment



Belt clip

#### 4.1 There are 5 function buttons on the receiver:

LIGHT (at the top of the front of the housing) and the sensor buttons , ,  and MODE.



The function keys are used, among other things, to make target settings. When these are reached, the appliance emits a visual and optionally an acoustic signal to alert you, e.g. when the food has reached a certain temperature or the cooking time has been reached.

**4.2** Press and hold LIGHT for approx. 5 seconds to switch on and off. When you switch the appliance off with the LIGHT button, the timer stops and the last settings are retained.

#### 4.3 Switching modes with the MODE key

Press the MODE button once to switch between the time and timer display.

##### A) Time setting

While the clock is displayed, press and hold MODE for 3 seconds to change the clock setting. Press ;  or „“ to change the respective setting.

Sequence:

12H or 24H display

Press MODE again



Hour setting

Press MODE again

Minute setting  
Press MODE again  
Return to display mode

## **B) Timer setting**

**NOTE:** To change the timer setting, you must be in the display mode of the timer mode - NOT the time mode.

While the timer is displayed, press and hold MODE for 3 seconds to change the timer setting. Press ‘’ or ‘’ to change the respective setting.

### **Sequence:**

Hour setting  
Press MODE again  
Minute setting  
Press MODE again  
Setting seconds  
Press MODE again  
Return to display mode.  
Maximum time range: 9H59M59S.

### C) Counting-up timer






Press MODE for 3 sec.



Press the 'M' or 'T' key to set the time to 0.



Start Counting-Up Timer

Press MODE to change the timing mode. Set the timer to 0:00:00 (hr:min:sec) and start the timer with the  button. Pressing the '  ' and '  ' buttons simultaneously for 3 seconds sets the timer to 0:00:00 (hr:min:sec).

## D) Countdown timer



Press MODE for 3 sec.



Press , 'M' or , 'T' to set time



MODE to change from hrs.  
to mins. to secs.  
Confirm time with MODE



Start countdown

The maximum countdown time is 9:59:59.

Press MODE for 3 seconds to set the desired cooking time (hr:min:sec), press the button (up arrow) ; 'M' or 'T' to set the time. After setting the seconds, press the MODE button again to return to the display mode.

After setting, press (S/S) to start the countdown, after the time has elapsed, the unit emits an alarm and the orange light flashes. Press any button to stop the alarm.

#### 4.4 Selecting the grill food

When the appliance is switched on, the target and measurement temperature of probe 1 and probe 2, meat type and cooking level for probe 1 are displayed by default.

To select the type of meat you are grilling, press the  button. The monitor displays the selected type of meat.

Each subsequent press changes the display in the following order:

BEEF (beef)

LAMB (lamb)

VEAL (veal)

HAMBURGER (hamburger)

PORK (pork)

TURKEY (turkey)

CHICKEN (poultry)

FISH (fish)

PROG (adjustable program)



#### 4.5 Setting the cooking level (cannot be used with setting 4.4 PROG)





To select the cooking level of the meat you want to grill, press the T button. The different cooking level options are: WELL/ MED WELL/ MEDIUM/ MED RARE/ RARE.

### Standard temperature

		WELL		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128	40	104
2	LAMB	74	165	60	140	55	131	53	128		
3	VEAL	74	165	55	131	50	122	48	119		
4	HAMBURGER BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128		
5	PORK	75	167	70	158	65	149				
6	TURKEY	75	167								
7	CHICKEN	75	167	60	140						
8	FISH	55	131								
9	PROGM	71	160								

The temperature specifications may vary from one type of meat to another and provide a rough guide.


#### 4.6 Switching the settings display between probe 1 and probe 2





1. Press and hold  for 3 seconds to switch between probe 1 and probe 2 settings display. Press and hold (up arrow)  and  simultaneously for 3 seconds to delete the measured temperature data; „---“ appears.
2. Press and hold  for 3 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius.

#### 4.7 Target Temperature Setting


NOTE: To change the target temperature setting, you must be in clock display mode - NOT timer mode.



Press and hold  for 3 seconds to switch from sensor 1 to sensor 2.

Press and hold  for 3 seconds, „TEMP SET“ starts flashing. Press , ‘’ and , ‘’ to change the set temperature for the selected probe and press  to confirm. After 30 seconds of no activity, the unit will automatically return to display mode.

#### 4.8 Alarm setting

2) In display mode, press  to turn the alarm function on or off. The alarm symbol appears, the order is Sensor 1 ON - Sensor 2 ON - Sensor 1 + Sensor 2 ON - Sensor 1 + Sensor 2 OFF.

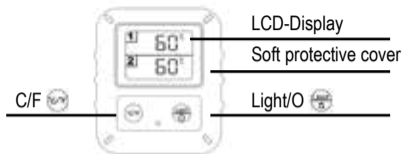
When the alarm function is switched on, the alarm is triggered as soon as the set temperature is reached.

The alarm symbol flashes, the orange light flashes, probe 1 beeps for 1 second and probe 2 beeps twice. Once both probes are on in the alarm function, it beeps three times.

To turn off the alarm, press any button to stop the beep. This will cause the orange light to go off and the blue light to come on for 10 seconds. After 5 minutes, a beep sounds again if the temperature is above the desired temperature. If the temperature is always below the set temperature, the alarm will not sound again.

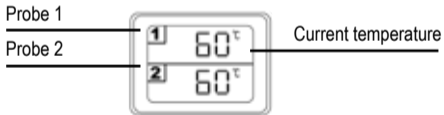
## 5. operating the transmitter

Note: Do not place the monitor in direct sunlight or allow it to come into direct contact with moisture or hot surfaces.



There are 2 sensor keys on the transmitter:  
 Transmitter: C/F and LIGHT/O

Structure of the transmitter



NOTE: If the probe is not connected to the transmitter, the current temperature „LLL“ is displayed.

IMPORTANT: The transmitter transmits the temperature every 35 seconds. As soon as the temperature changes, the transmitter will automatically update.

**5.1** Press and hold LIGHT/O for 3 seconds to switch the LCD display on and off. When switched on, the data before the last switch-off is displayed and the temperature is restarted.

**5.2** Press C/F to turn on degrees Celsius or Fahrenheit, press LIGHT/O to turn on the backlight.

### **Useful hints**

If the displayed temperature seems too high or the temperature rises too quickly, check that the probe tip does not pierce completely through the food. Reposition the probe tip in the centre at the thickest part of the food. Avoid touching bones or thick areas of fat when doing this.

If the receiver and transmitter display „LLL“ or „HHH“ instead of the probe temperature, wait until the probe reaches the current temperature. If „LLL“ or „HHH“ is still displayed or you get an incorrect temperature reading, re-insert the probe plug into the transmitter and rotate it slightly back and forth to make good contact.

Always switch off the two devices after use to prolong the battery life. If the units are not going to be used for a long time, please remove the batteries.

### **Cleaning and care**

Clean the units only with a dry or slightly damp cloth that does not shed lint. Do not use aggressive cleaning agents to clean the unit. The probes can be rinsed under warm water, but they are not suitable for cleaning in dishwashers.

## **Guarantee/warranty**

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase. The territorial scope of the warranty protection is Europe-wide.

The proof of purchase is valid as proof of this. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch. The guarantee is excluded in the following cases:

- in the event of modifications to the system without our approval
- in the case of use other than that stated above
- in the event of damage caused by falling

When making a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the detected defect in the product and enclose the original proof of purchase with the shipment. The seller reserves the right to remedy the defect before refunding the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The use of the legal rights for defects is free of charge.



## **CE Declaration of Conformity**

Mobiset GmbH hereby declares that this product is in conformity with the essential requirements of the applicable European Directives.

## General information

### Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, including excerpts, as well as the reproduction of illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

### Notes on environmental protection



The packaging materials used can be recycled. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with the locally applicable regulations.



This product must not be disposed of in normal household waste within the European Union. Dispose of the appliance in accordance with regional regulations.



## FR | SEECODE Thermomètre de cuisine/gril sans fil 3 en 1

### Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir acheté notre thermomètre de cuisine/gril sans fil SEECODE 3-en-1, qui vous permet de surveiller rapidement et particulièrement facilement la température au cœur de vos aliments et la température de l'espace de cuisson de votre barbecue, four ou fumoir, où que vous soyez dans votre maison. Parfaitement adapté pour les grillades, la cuisson au four et la cuisine.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le thermomètre de cuisine/gril sans fil 3 en 1 de SEECODE afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation. Veuillez prêter une attention particulière aux informations relatives à la sécurité. Si vous confiez le thermomètre de cuisine/barbecue sans fil SEECODE 3-en-1 à un tiers, ce mode d'emploi doit également être remis. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Notre produit est





uniquement destiné à être utilisé par des adultes. Pour la sécurité des enfants, veuillez garder ce produit hors de leur portée.

## **AVERTISSEMENT**

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Le nettoyage ne doit pas non plus être effectué par des enfants.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utiliser l'appareil que conformément aux indications de ce mode d'emploi. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Il doit être réparé par un

Etre réparé par un service après-vente ou un centre de réparation qualifié.

Remarques importantes concernant les sondes de mesure de la température

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur lorsque vous touchez les sondes en acier inoxydable ou le fil résistant à la chaleur pendant ou juste après la grillade ou la cuisson.
- Retirez toujours les capuchons de protection noirs à l'extrémité des sondes avant de les utiliser.
- Gardez toujours les sondes et le fil hors de portée des enfants.
- Les sondes sont destinées à mesurer la température de la viande, du poisson et de la volaille, ainsi que, avec le clip de maintien, la température de l'espace de cuisson dans le gril/four. N'utilisez pas le thermomètre pour une mesure dans un four à micro-ondes.
- Pour mesurer la température de l'espace de cuisson dans le gril/four, fixez le clip de maintien sur la grille et insérez une sonde dans les ouvertures rondes du clip de maintien.

- N'immergez pas les câbles de la sonde ou les fiches dans l'eau. L'humidité dans la fiche de la sonde ou du thermomètre peut entraîner une lecture erronée de la température. Essayez toujours le connecteur de la sonde avant de l'insérer dans le transmetteur.
- N'exposez pas les sondes ou le câble de la sonde à des flammes nues ou à du charbon de bois incandescent - sinon, la sonde pourrait être endommagée.
- Lavez soigneusement les sondes à la main ; les sondes ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.
- Si la température de la viande ne s'affiche pas à l'écran après l'insertion de la sonde dans la viande, vérifiez que le connecteur de la sonde est bien enfoncé dans l'émetteur.

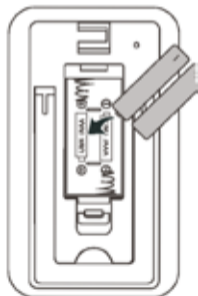
### Contenu de la livraison



1. Unité de réception
2. Émetteur
3. 2x sondes en acier inoxydable
4. Clip de maintien - pour la fixation de la sonde sur la grille, qui mesure la température intérieure.

Utilisation du récepteur et de l'émetteur

### 1. mise en place des piles



### 1.1 Insertion de la pile dans le récepteur

1. Retirez d'abord la suspension en la faisant glisser latéralement, puis le couvercle du compartiment à piles à l'arrière du récepteur.
2. Insérez 2 piles AAA Mignon comme illustré et remettez en place le couvercle du compartiment à piles et la suspension. Veillez à respecter la polarité.

### 1.2 Insertion de la pile dans l'émetteur

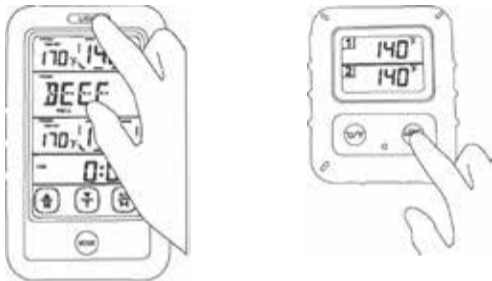
1. Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière de l'émetteur.
2. Insérez 2 piles micro AAA comme indiqué et remettez le couvercle du compartiment à piles en place. Veillez à respecter la polarité.

Remarque : après un changement de piles, toutes les valeurs sont réinitialisées.

## 2. spécifications

Portée de la transmission sans fil jusqu'à:	90 mètres, selon les conditions spatiales.
Plage de température:	de 0 à 250 degrés
Précision de la température:	+/- 1 degré
Plage de temporisation:	00:00:00 à 9:59:59 heures.
Étanchéité (capteur):	niveau IPX7

### 3. mise en marche et arrêt de l'émetteur / récepteur



Appuyez sur la touche LIGHT du récepteur pour allumer ou éteindre l'appareil.

Appuyer sur le bouton LIGHT/O (ON) de l'émetteur pour allumer ou éteindre l'appareil.

### 4. utilisation du récepteur

Remarque : ne l'exposez pas à la lumière directe du soleil et ne le laissez pas entrer en contact direct avec de l'humidité ou des surfaces chaudes.

Température cible



Température actuelle

8 x aliments à griller

5 x temps de cuisson

Température cible 2

Température actuelle 2

Interrupteur pour sonde / haut / gril

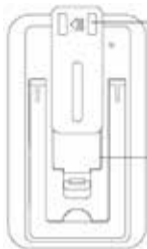
Affichage du temps

Marche/arrêt

Touche Down

Maintenir pendant 2 secondes pour choisir entre C/F

Température cible






Pousser le clip vers la gauche

Compartment



Clip de ceinture

#### 4.1 5 touches de fonction sont disponibles sur le récepteur :

LIGHT (sur le bord supérieur de la façade du boîtier) et les touches sensorielles , ,  et MODE.



Les touches de fonction sont utilisées entre autres pour effectuer des réglages de destination, lorsque ceux-ci sont atteints, l'appareil émet un signal visuel et, au choix, sonore pour vous avertir, par exemple lorsque l'aliment à griller a atteint une certaine température ou lorsque le temps de cuisson est atteint.

**4.2** Maintenez LIGHT enfoncé pendant environ 5 secondes pour allumer et éteindre l'appareil. Si vous éteignez l'appareil avec la touche LIGHT, la minuterie s'arrête et les derniers réglages sont conservés.

#### 4.3 Commutation des modes par la touche MODE

En appuyant une fois sur la touche MODE, vous passez de l'affichage de l'heure à celui de la minuterie.

A) Réglage de l'heure

Lorsque l'heure est affichée, maintenez MODE enfoncé pendant 3 secondes pour changer le réglage de l'heure. Appuyez sur ,  ou ,  pour modifier le réglage correspondant.

Séquence :

Affichage 12H ou 24H

Appuyer à nouveau sur MODE

Réglage de l'heure

Appuyer à nouveau sur MODE

Réglage des minutes

Appuyer à nouveau sur MODE

Retour au mode d'affichage

## **B) Réglage de la minuterie**

**REMARQUE** : Pour modifier le réglage de la minuterie, vous devez être en mode affichage du mode minuterie - PAS en mode horloge.

Lorsque la minuterie est affichée, maintenez MODE enfoncé pendant 3 secondes pour modifier le réglage de la minuterie. Appuyez sur , '▲' ou , '▼' pour modifier le réglage correspondant.

Séquence :

Réglage de l'heure

Appuyer à nouveau sur MODE

Réglage des minutes

Appuyer à nouveau sur MODE

Réglage des secondes

Appuyer à nouveau sur MODE

Retour au mode d'affichage.

Plage de temps maximale : 9H59M59S.



### C) Minuterie de compte à rebours






Appuyer sur MODE pendant  
3 sec.



Touche 'M' ou 'T' pour  
mettre le temps à 0.



Démarrer la minuterie de  
compte à rebours

Appuyer sur MODE pour changer de mode de chronométrage. Réglez la minuterie sur 0:00:00 (hh:min:sec) et démarrez la minuterie en appuyant sur la touche . En appuyant simultanément sur les touches '' et '' pendant 3 secondes, la minuterie est réglée sur 0:00:00 (Std:Min:Sek).

## D) Minuterie à compte à rebours



Appuyer sur MODE 3 sec.



Touche 'M' ou 'T' pour régler l'heure.



MODE pour passer de l'heure à la minute et à la seconde. Confirmer le temps avec MODE



Démarrer le compte à rebours


La durée maximale du compte à rebours est de 9:59:59.

Appuyer sur MODE pendant 3 secondes pour régler le temps de cuisson souhaité (Std:Min:Sek), appuyer sur la touche (flèche vers le haut), '▲' ou '▼' pour régler le temps. Après avoir réglé les secondes, appuyez à nouveau sur la touche MODE pour revenir au mode d'affichage.

Une fois le réglage terminé, cliquez sur (S/S) pour lancer le compte à rebours ; une fois le temps écoulé, l'appareil émet une alarme et le voyant orange clignote. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

#### 4.4 Sélection de l'aliment à griller

Lorsque l'appareil est allumé, la température cible et la température de mesure de la sonde 1 et de la sonde 2, le type de viande et le degré de cuisson pour la sonde 1 s'affichent par défaut.

Pour sélectionner le type de viande que vous allez griller, appuyez sur le bouton . Le moniteur affiche le type de viande sélectionné.

Chaque pression supplémentaire modifie l'affichage dans l'ordre suivant :

BEEF (bœuf)

LAMB (agneau)

VEAL (viande de veau)

HAMBURGER (hamburger)

PORK (porc)


TURKEY (dinde)

CHICKEN (volaille)

FISH (poisson)

PROG (programme réglable)

#### 4.5 Réglage du degré de cuisson (non utilisable avec le réglage 4.4 PROG)

Pour sélectionner le niveau de cuisson de la viande que vous souhaitez griller, appuyez sur le bouton . Les différentes options de niveau de cuisson sont les suivantes :




WELL/ MED WELL/ MEDIUM/ MED RARE/ RARE

#### Température standard

		WELL		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128	40	104
2	LAMB	74	165	60	140	55	131	53	128		
3	VEAL	74	165	55	131	50	122	48	119		
4	HAMBURGER BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128		
5	PORK	75	167	70	158	65	149				
6	TURKEY	75	167								
7	CHICKEN	75	167	60	140						
8	FISH	55	131								
9	PROGM	71	160								

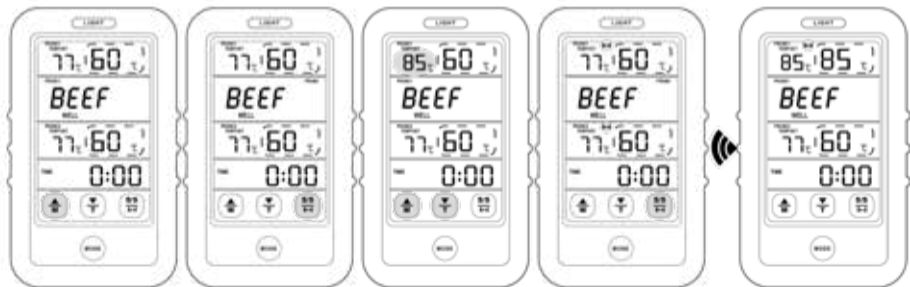
Les températures indiquées peuvent varier d'un type de viande à l'autre et donnent une orientation approximative.

#### 4.6 Changement de l'affichage des réglages entre la sonde 1 et la sonde 2





1. Maintenir M enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre l'affichage des réglages de la sonde 1 et de la sonde 2. Maintenir (flèche vers le haut)  et  enfoncés simultanément pendant 3 secondes pour effacer les données de température mesurées ; „---“ s'affiche.
2. Maintenir le bouton  enfoncé pendant 3 secondes pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius.

#### 4.7 Réglage de la température cible


REMARQUE : pour modifier le réglage de la température cible, vous devez être en mode d'affichage de l'heure - PAS en mode minuterie.



Maintenez M enfoncé pendant 3 secondes pour passer du capteur 1 au capteur 2.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, „TEMP SET“ commence à clignoter. Appuyez sur ,  et ,  pour modifier la température de consigne pour la sonde sélectionnée et appuyez sur  pour confirmer. Après 30 secondes d'inactivité, l'appareil revient automatiquement au mode d'affichage.

#### 4.8 Réglage de l'alarme

2) En mode affichage, appuyez sur  pour activer ou désactiver la fonction d'alarme. L'icône de l'alarme apparaît, l'ordre est le suivant : capteur 1 ON - capteur 2 ON - capteur 1 + capteur 2 ON - capteur 1 + capteur 2 OFF.

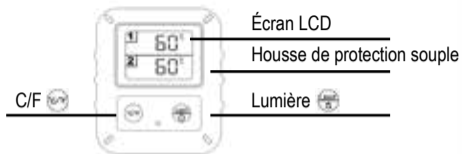
Lorsque la fonction d'alarme est activée, l'alarme se déclenche dès que la température réglée est atteinte.

Le symbole d'alarme clignote, le voyant orange clignote, la sonde 1 émet un bip pendant 1 seconde et la sonde 2 émet un double bip. Dès que les deux sondes sont activées en mode alarme, elles émettent trois bips.

Pour désactiver l'alarme, appuie sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Cela a pour effet d'éteindre la lumière orange et d'allumer la lumière bleue pendant 10 secondes. Au bout de 5 minutes, le signal sonore retentit à nouveau si la température est supérieure à la température souhaitée. Si la température est toujours inférieure à la température réglée, l'alarme ne se déclenche plus.

#### 5. utilisation de l'émetteur

Remarque : ne placez pas le moniteur à la lumière directe du soleil et ne le laissez pas entrer en contact direct avec l'humidité ou des surfaces chaudes.



2 touches sensibles sont disponibles sur l'émetteur :  
Émetteur : C/F et LIGHT/0

Structure de l'émetteur



REMARQUE : si la sonde n'est pas connectée à l'émetteur, la température actuelle „LLL“ est affichée.

IMPORTANT : L'émetteur transmet la température toutes les 35 secondes. Dès que la température change, l'émetteur se met automatiquement à jour.

**5.1** Maintenez LIGHT/O enfoncé pendant 3 secondes pour allumer ou éteindre l'écran LCD. Lors de la mise en marche, les données antérieures à la dernière extinction s'affichent et la température redémarre.

**5.2** Appuyez sur C/F pour allumer les degrés Celsius ou Fahrenheit, appuyez sur LIGHT/O pour allumer le rétroéclairage.

### **Remarques utiles**

Si la température affichée semble trop élevée ou si la température augmente trop rapidement, vérifiez que la pointe de la sonde ne traverse pas complètement l'aliment. Positionnez à nouveau la pointe de la sonde au centre, à l'endroit le plus épais de l'aliment à griller. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse épaisses.

Si le récepteur et l'émetteur affichent „LLL“ ou „HHH“ au lieu de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température actuelle. Si „LLL“ ou „HHH“ s'affiche toujours ou si vous obtenez une lecture erronée de la température, branchez à nouveau la fiche de la sonde dans l'émetteur et tournez-la légèrement dans un sens ou dans l'autre pour établir un bon contact.

Éteignez toujours les deux appareils après utilisation afin de prolonger la durée de vie de la pile. Si les appareils ne sont pas utilisés pendant une longue période, veuillez retirer les piles.

### **Nettoyage et entretien**

Nettoyez les appareils uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humidifié qui ne peluche pas. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer l'appareil. Les sondes peuvent être rincées sous l'eau chaude, mais elles ne sont pas adaptées au nettoyage en lave-vaisselle.



## **Garantie/garantie**

La période de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat. La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe.

La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du système sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage résistant au transport au point de vente où le produit a été acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit d'effectuer une réparation avant de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.



### **Déclaration de conformité CE**


Par la présente, Mobiset GmbH déclare que ce produit est en conformité avec les exigences fondamentales des directives européennes applicables.


### **Remarques générales**

#### **Droit d'auteur**

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

### **Remarques relatives à la protection de l'environnement**

 Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

 Dans l'Union européenne, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux. Éliminez l'appareil conformément aux réglementations régionales.

## NL | SEECODE Radio keuken-/grillthermometer 3-in-1

### Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw aankoop van onze SEECODE Radio Keuken/ Grill Thermometer 3-in-1, waarmee u snel en vooral gemakkelijk de kerntemperatuur van uw gegrild voedsel en de kookkamer-temperatuur van uw grill, oven of rookoven van overal in uw huis kunt controleren. Perfect voor grillen, bakken en koken.

Om er zeker van te zijn dat u lang plezier hebt van uw product en het optimaal kunt gebruiken, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u de SEECODE draadloze keuken/grillthermometer 3-in-1 in gebruik neemt, om schade als gevolg van onjuiste bediening te voorkomen. Let vooral op de veiligheidsinformatie. Als u de SEECODE Radio Keuken/ Grill Thermometer 3-in-1 aan een derde geeft, moet u ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Ons product is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd dit product buiten het bereik van kinderen voor hun veiligheid.



## WAARSCHUWING

Kinderen mogen het toestel niet gebruiken zonder toezicht van een volwassene.

Het schoonmaken mag ook niet door kinderen worden uitgevoerd.

### Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Het moet gerepareerd worden door een  
Het moet worden gerepareerd door een klantenservicecentrum of een gekwalificeerd reparatiecentrum.

### Belangrijke opmerkingen over de temperatuursondes

- Draag altijd een hittebestendige handschoen wanneer u de roestvrijstalen sondes of de hittebestendige draad aanraakt tijdens of kort na het grillen of koken.
- Verwijder voor gebruik altijd de zwarte beschermkapjes van de punten van de sondes.
- Houd de sondes en de draad altijd buiten het bereik van kinderen.
- De sondes zijn bedoeld voor het meten van de temperatuur van vlees, vis en gevogelte, en met de bevestigingsclip voor de kookkamertemperatuur in de grill/oven. Gebruik de thermometer niet voor een meting in de microgolfoven.
- Om de temperatuur van de kookruimte in de grill/oven te meten, bevestigt u de borgclip aan het rooster en steekt u een sonde door de ronde openingen in de borgclip.
- Dompel de sondekabels of de stekkers niet onder in water. Vocht in de stekker van de sonde of de thermometer kan een onjuiste temperatuurmeting veroorzaken. Veeg de sondeconnector altijd af voordat u deze in de zender

steekt.

- Stel de sondes of sondekabel niet bloot aan open vuur of gloeiend hete houtskool - anders kan de sonde beschadigd raken.
- Was de sondes grondig met de hand, de sondes zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Indien de vleestemperatuur niet op het scherm verschijnt nadat de sonde in het vlees is gestoken, controleer dan of de stekker van de sonde goed in de zender is gestoken.

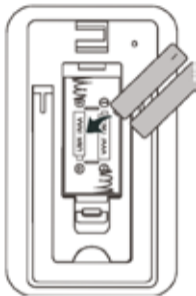
### Omvang van de levering



1. Ontvanger
2. Zender
3. 2x roestvrij stalen sondes
4. Bevestigingsclip - voor het bevestigen van de sonde aan de grill, die de interne temperatuur meet

## Bediening van de ontvanger en zender

### 1. de batterijen plaatsen



#### 1.1 De batterij in de ontvanger plaatsen

1. Verwijder eerst de ophanging door deze opzij te schuiven en verwijder vervolgens het klepje van het batterijvakje aan de achterkant van de ontvanger.
2. Plaats 2 AAA mignon batterijen zoals afgebeeld en plaats het deksel van het batterijvakje en de ophanging terug. Zorg ervoor dat de polariteit juist is.

## 1.2 De batterij in de zender plaatsen

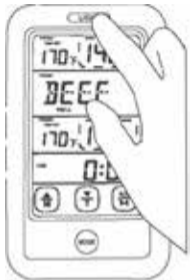
1. Verwijder het klepje van het batterijvakje aan de achterkant van de zender.
2. Plaats 2 AAA micro batterijen zoals aangegeven en plaats het deksel van het batterijvakje terug. Zorg ervoor dat de polariteit juist is.

Opmerking: Na het vervangen van de batterijen worden alle waarden opnieuw ingesteld.

## 2. specificaties

Draadloos zendbereik:	tot 90 meter, afhankelijk van de ruimte
Temperatuurbereik:	0 tot 250 graden
Nauwkeurigheid temperatuur:	+/- 1 graad
Timing range:	00:00:00 tot 9:59:59 uur.
Waterbestendigheid (sensor):	niveau IPX7

### 3. in- en uitschakelen van zender/ontvanger



Druk op de LIGHT toets op de ontvanger om het toestel aan en uit te zetten.  
Druk op de LIGHT/O (ON) toets op de zender om het toestel aan of uit te zetten.

### 4. de bediening van de ontvanger

Opmerking: Plaats de monitor niet in direct zonlicht en laat hem niet in direct contact komen met vocht of hete oppervlakken.



Richttemperatuur



Huidige temperatuur

8 x te grillen voedsel

5 x kooktijd

Huidige temperatuur 2

Tijdweergave

Start/Stop

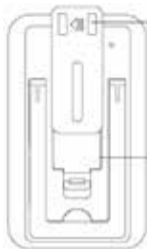
Richttemperatuur

2

Schakelaar voor  
probe / hoog /  
grillen voedsel

Knop omlaag

Houd gedurende 2 seconden ingedrukt om te kiezen






Schuif de clip naar  
links

Batterijvak



Riemclip

#### 4.1 Er zijn 5 functietoetsen op de ontvanger:

LIGHT (bovenaan de voorzijde van de behuizing) en de sensortoetsen , ,  en MODE.



De functietoetsen worden onder andere gebruikt om doelinstellingen te maken; wanneer deze bereikt zijn, geeft het toestel een visueel en optioneel een akoestisch signaal om u te waarschuwen, b.v. wanneer het voedsel een bepaalde temperatuur heeft bereikt of de bereidingstijd is bereikt.

**4.2** Houd LIGHT ongeveer 5 seconden ingedrukt om in en uit te schakelen. Wanneer u het toestel uitschakelt met de toets LIGHT, stopt de timer en blijven de laatste instellingen behouden.

#### 4.3 Modi omschakelen met de MODE toets

Druk eenmaal op de MODE toets om te schakelen tussen de tijd en timer weergave.

##### A) Tijdstelling

Terwijl de klok wordt weergegeven, houdt u MODE 3 seconden ingedrukt om de klokinstelling te wijzigen. Druk op ‘’ of ‘’ om de betreffende instelling te wijzigen.

Volgorde:

12H of 24H weergave

Druk nogmaals op MODE

Uurinstelling

Druk nogmaals op MODE

Minuut instelling



Druk nogmaals op MODE

Terug naar weergavemodus

## **B) Timerinstelling**

**OPMERKING:** Om de timerinstelling te wijzigen, moet u in de weergavemodus van de timermodus zijn - NIET in de tijdmodus.

Terwijl de timer wordt weergegeven, houdt u MODE 3 seconden ingedrukt om de timerinstelling te wijzigen. Druk op ,

 of „“ om de betreffende instelling te wijzigen.

Volgorde:

Uurinstelling

Druk nogmaals op MODE

Minuut instelling

Druk nogmaals op MODE

Seconden instellen

Druk nogmaals op MODE

Keer terug naar de displaymodus.

Maximaal tijdsverloop: 9H59M59S.

### C) Afteltimer






Druk 3 sec. op MODE.



Druk op de ,M" of ,T" toets om de tijd op 0 te zetten.



Start Counting-Up Timer

Druk op MODE om de timingmodus te wijzigen. Stel de timer in op 0:00:00 (uu:min:sec) en start de timer met de  toets. Door de „“ en „“ toetsen gelijktijdig 3 seconden in te drukken wordt de timer op 0:00:00 (uu:min:sec) gezet.

## D) Afteltimer



Druk 3 sec. op MODE.



Druk op „M“ of „T“ om de tijd in te stellen





MODE om te veranderen van uren naar minuten naar seconden.


Bevestig de tijd met MODE



Start aftellen


De maximale afteltijd is 9:59:59.

Druk 3 seconden op MODE om de gewenste kooktijd in te stellen (uu:min:sec), druk op de toets (pijltje omhoog) ;  " of „“ om de tijd in te stellen. Na het instellen van de seconden, drukt u nogmaals op de MODE toets om terug te keren naar de displaymodus.

Na de instelling drukt u op  om het aftellen te beginnen; als de tijd verstreken is, geeft het toestel een alarm en knippert het oranje lampje. Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.

#### 4.4 Het kiezen van de grillgerechten

Bij het inschakelen van het toestel worden standaard de streef- en meettemperatuur van sonde 1 en sonde 2, de vleessoort en het kookniveau voor sonde 1 weergegeven.

Om het soort vlees te selecteren dat u aan het grillen bent, drukt u op de toets . Op het scherm verschijnt het geselecteerde soort vlees.

Elke volgende druk op de toets verandert de weergave in onderstaande volgorde:

BEEF (rundvlees)

LAMB (lam)

VEAL (kalfsvlees)

HAMBURGER (hamburger)

PORK (varkensvlees)


TURKIJE (Kalkoen)

KIPPEN (gevogelte)

VIS (vis)

PROG (instelbaar programma)

#### 4.5 Instellen van het kookniveau (kan niet worden gebruikt met instelling 4.4 PROG)

Om het kookniveau van het vlees dat u wilt grillen te selecteren, drukt u op de toets . De verschillende opties voor het kookniveau zijn:





GOED/ GEMIDDELD GOED/ MEDIUM/ MEDIUM RAUW/ RAUW.

#### Standaard temperatuur

		WELL		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128	40	104
2	LAMB	74	165	60	140	55	131	53	128		
3	VEAL	74	165	55	131	50	122	48	119		
4	HAMBURGER BEEF	74	165	60	140	55	131	53	128		
5	PORK	75	167	70	158	65	149				
6	TURKEY	75	167								
7	CHICKEN	75	167	60	140						
8	FISH	55	131								
9	PROGM	71	160								

De temperatuurspecificaties kunnen per vleessoort verschillen en vormen een ruwe leidraad.

#### 4.6 Omschakelen van het instellingenvenster tussen sonde 1 en sonde 2


1. Houd  3 seconden ingedrukt om te wisselen tussen het scherm met de instellingen voor sonde 1 en sonde 2. Houd (pijlje omhoog)  en  tegelijkertijd 3 seconden lang ingedrukt om de gemeten temperatuurgegevens te wissen; „---“ verschijnt.
2. Houd  3 seconden ingedrukt om te wisselen tussen Fahrenheit en Celsius.





#### 4.7 Instelling Richttemperatuur

OPMERKING: Om de gewenste temperatuurinstelling te wijzigen, moet u in de klokdisplaymodus zijn - NIET in de timermodus.






Houd  3 seconden ingedrukt om over te schakelen van sensor 1 naar sensor 2.

Houd  3 seconden ingedrukt, „TEMP SET“ begint te knipperen. Druk op ,  en „“ om de ingestelde temperatuur voor de geselecteerde sonde te wijzigen en druk op  om te bevestigen. Na 30 seconden zonder activiteit keert het toestel automatisch terug naar de displaymodus.

#### 4.8 Instelling -alarm

2) In de displaymodus drukt u op  om de alarmfunctie in of uit te schakelen. Het alarmicoon verschijnt, de volgorde is Sensor 1 AAN - Sensor 2 AAN - Sensor 1 + Sensor 2 AAN - Sensor 1 + Sensor 2 UIT.

Als de alarmfunctie is ingeschakeld, gaat het alarm af zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

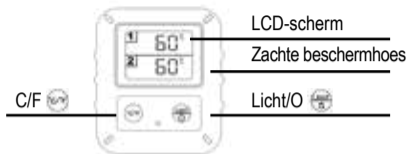
Het alarmsymbool knippert, het oranje licht knippert, sonde 1 piept gedurende 1 seconde en sonde 2 piept tweemaal.

Zodra beide sondes aan staan in de alarmfunctie, piept het drie keer.

Om het alarm uit te zetten, drukt u op een willekeurige toets om het piepen te stoppen. Hierdoor gaat het oranje lampje uit en gaat het blauwe lampje gedurende 10 seconden branden. Na 5 minuten klinkt opnieuw een piepton als de temperatuur boven de gewenste temperatuur is. Als de temperatuur altijd lager is dan de ingestelde temperatuur, zal het alarm niet meer afgaan.

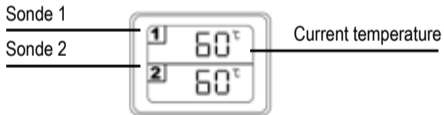
#### 5. de bediening van de zender

Opmerking: Plaats de monitor niet in direct zonlicht en laat hem niet in direct contact komen met vocht of hete oppervlakken.



Er zijn 2 sensortoetsen beschikbaar op de zender:  
Zender: C/F en LIGHT/O

Structuur van de zender



**OPMERKING:** Indien de sonde niet op de zender is aangesloten, wordt de huidige temperatuur „LLL“ weergegeven.  
**BELANGRIJK:** De zender zendt de temperatuur elke 35 seconden uit. Zodra de temperatuur verandert, wordt de zender automatisch geactualiseerd.

**5.1** Houd LIGHT/O 3 seconden ingedrukt om het LCD-scherm in en uit te schakelen. Bij het inschakelen worden de gegevens van vóór de laatste uitschakeling weergegeven en wordt de temperatuur opnieuw opgestart.

**5.2** Druk op C/F om graden Celsius of Fahrenheit in te schakelen, druk op LIGHT/O om de achtergrondverlichting in te schakelen.

### **Nuttige hints**

Als de weergegeven temperatuur te hoog lijkt of de temperatuur te snel stijgt, controleer dan of het uiteinde van de sonde niet helemaal door het voedsel heen prikt. Plaats de sondepunt opnieuw in het midden op het dikste gedeelte van het voedsel. Vermijd hierbij het aanraken van botten of dikke stukken vet.

Indien de ontvanger en zender „LLL“ of „HHH“ weergeven in plaats van de sonde temperatuur, wacht dan tot de sonde de huidige temperatuur heeft bereikt. Indien „LLL“ of „HHH“ nog steeds op het display verschijnt of indien u een onjuiste temperatuuraflezing krijgt, steek dan de stekker van de sonde opnieuw in de zender en draai deze iets heen en weer om goed contact te maken.

Schakel beide apparaten na gebruik altijd uit om de levensduur van de batterij te verlengen. Als de toestellen lange tijd niet gebruikt zullen worden, verwijder dan de batterijen.

### **Reiniging en onderhoud**

Reinig de apparaten alleen met een droge of licht vochtige doek die geen pluisjes afgeeft. Gebruik geen agressieve

schoonmaakmiddelen om het toestel te reinigen. De sondes kunnen onder warm water worden afgespoeld, maar ze zijn niet geschikt voor reiniging in vaatwasmachines.

## **Garantie/waARBorg**

De garantieperiode bedraagt 24 maanden vanaf de datum van aankoop. Dit omvat een garantie van 6 maanden vanaf de datum van aankoop. Het territoriale toepassingsgebied van de garantiebescherming is heel Europa.

Het aankoopbewijs geldt als bewijs hiervan. Het product is vóór verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen:

- in geval van wijzigingen aan het systeem zonder onze goedkeuring
- in geval van ander gebruik dan hierboven vermeld
- in geval van schade veroorzaakt door vallende

Wanneer u aanspraak maakt op de garantie, dient u het volledige product in een transportveilige verpakking terug te sturen naar het verkooppunt waar het product is gekocht. Beschrijf het geconstateerde defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht voor om het defect te verhelpen alvorens de aankoopprijs terug te betalen. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed, indien een gerechtvaardigde aanspraak op de wettelijke garantie/waARBorg wordt vastgesteld. De uitoefening van de wettelijke rechten met betrekking tot gebreken is kosteloos.



## **CE Verklaring van Overeenstemming**


Mobiset GmbH verklaart hierbij dat dit product in overeenstemming is met de essentiële eisen van de toepasselijke Europese richtlijnen.

## **Algemene informatie**

### **Copyright**

Dit document wordt beschermd door het auteursrecht. Vermenigvuldiging of herdruk, met inbegrip van uittreksels, alsmede reproductie van illustraties, zelfs in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## **Nota's over milieubescherming**

 De gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycleerd. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg in overeenstemming met de plaatselijk geldende voorschriften.

 Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het normale huisvuil worden weggegooid. Gooi het toestel weg in overeenstemming met de regionale voorschriften.





## EU-Konformitätserklärung DECLARATION OF CONFIRMITY

Mobiset GmbH  
Rösrather Str. 333  
D-51107 Köln

Tel.: 0221 – 98 95 20

erklärt hiermit, dass das nachfolgend aufgeführte Produkt bei bestimmungsgemäßer Verwendung den grundlegenden Anforderungen folgender Richtlinien entspricht:

Declares herewith, that the products designated below comply with the relevant fundamental requirements of the following EG directives:

EMC 2014/30/EU

ROHS 2011/65/EU and its amendment Directive EU 2015/863

**Produkt / product:** SEECODE 3-IN-1 GRILLTHERMOMETER  
SEECODE BBQ THERMOMETER

**Typ/Type:** 20300 / 234-618

**Folgende Normen wurden angewendet; following Standards are used:**

EN 61000-6-3:2007+A1:2011+AC:2012; EN 61000-6-1:2007; EN 61000-3-2:2014;  
EN 61000-3-3:2013; IEC 61000-4-2:2008; IEC 61000-4-3:2006+A1:2007+A2 :2010;  
IEC 61000-4-4:2012; IEC 61000-4-5:2014;IEC 61000-4-6:2013; IEC 61000-4-8:2009;  
IEC 61000-4-11:2004; IEC 62321-5 :2013; IEC 62321-4:2013+A1:2017;  
IEC 62321-7-1:2015; IEC 62321-7-2:2017; IEC 62321-6:2015; IEC62321-1:2013;  
IEC62321-3-1:2013

Köln, Cologne  
16.03.2022

Dietmar Jung CEO / Geschäftsführer

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln  
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39