



3 in 1 Thermometer für BBQ & Ofen

TQ-T-100

LOT/ Order-Nr. 1.006.950/ 10-18

Bedienungsanleitung



Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung
und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise!

TECHFIRE GmbH
In Dürrfeldslach 11
D-66780 Rehlingen Siersburg
Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

mit Ihrem neuen Gerät können Sie innerhalb von wenigen Sekunden die genaue Temperatur Ihres Fleisches messen. Um die einfache Bedienung zu verstehen, lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf, um sie bei aufkommenden Fragen schnell zur Hand zu haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.
Ihr Team der TECHFIRE GmbH

Sicherheitshinweise

Gefahr für Kinder / Personen

- Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Batterien und Produkt deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Im Falle einer ausgelaufenen Batterie vermeiden Sie unbedingt den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt mit Batteriesäure, spülen Sie die betroffenen Stellen mit reichlich Wasser ab und suchen Sie umgehend einen Arzt auf!

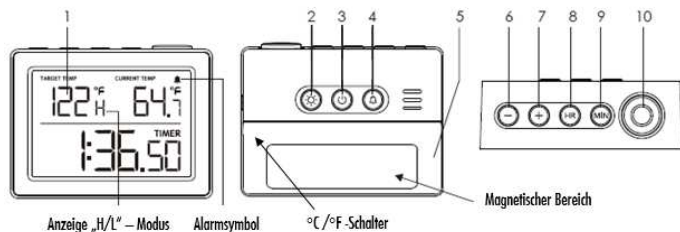
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Halten Sie den heißen Temperaturfühler von Kindern fern.
- Achten Sie bei der Nutzung des Thermometers darauf Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen. Berühren Sie den heißen Temperaturfühler nicht mit den bloßen Händen. Benutzen Sie ggf. hitzebeständige Handschuhe.

Achtung Sachschäden

- Setzen Sie das Basisgerät keinen starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung, Staub oder Stößen aus.
- Das Basisgerät ist nicht temperaturbeständig! Das Gehäuse, das Display, die Batterien sowie die Tasten können einer hohen Temperatur nicht standhalten und werden hierdurch beschädigt. Legen Sie das Thermometer daher nicht in den Grill, Räucherofen oder Backofen und nutzen Sie dieses nicht in der Mikrowelle!
- Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel um das Gerät zu säubern.
- Tauchen Sie sowohl das Basisgerät als auch den Temperaturfühler nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Entfernen Sie die Batterien aus dem Thermometer sobald diese verbraucht sind.
- Entnehmen Sie umgehend ausgelaufene Batterien um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Regen und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Produktübersicht

1. LCD Display
2. Hintergrundbeleuchtung
3. Ein/Aus-Taste
4. Alarm-Taste
5. Batteriefach
6. - - Taste (Temperatureinstellung verringern)
7. + - Taste (Temperatureinstellung erhöhen)
8. HR-Taste: Stunden-Countdown / Timer
9. MIN-Taste: Minuten-Countdown / Timer
10. Start / Pause / Reset



Target Temp:

Target Temp ist die Temperatur, welche das Fleisch erzielen soll (Zieltemperatur). Eine Tabelle mit den empfohlenen Zieltemperaturen finden Sie ebenfalls in dieser Bedienungsanleitung

Current Temp:

Current Temp ist die gemessene, aktuell vorliegende Temperatur.

H/L-Modus:

siehe Anzeige rechts „H/L“ neben der „TARGET TEMP“ im Display.

Im „H“-Modus wird ein aufsteigender Temperaturwert überwacht.

Im „L“-Modus wird hingegen ein absteigender Temperaturwert überwacht. Nähere Details zu dem „H/L“-Modus und deren Einstellung finden Sie auf den folgenden Seiten.

Temperaturanzeige:

Das Umschalten der Temperatureinheit zwischen °C und °F erfolgt durch das Umlegen eines kleinen Schalters, welcher sich im Batteriefach befindet.

Beleuchtung:

Drücken Sie kurz die Licht-Taste (Nr. 2), um die Displaybeleuchtung für ca. 15 Sekunden zu aktivieren.

Bedienungshinweise Thermometer

1. Entfernen Sie die Isolierfolie der Batterie sowie die Schutzfolie vom Display.
2. Bringen Sie die beiliegende Magnetplatte an dem dafür vorgesehenen Bereich am Gerät an.
3. Halten Sie die „Ein/Aus“-Taste (Nr. 3) für ca. 3 Sekunden gedrückt.
4. Beim Starten des Gerätes ist der Alarm bereits standardmäßig aktiviert. Das Alarmsymbol wird angezeigt. Durch kurzes Drücken der „Alarm“-Taste (Nr. 4) kann der Temperaturalarm bei Bedarf deaktiviert werden; das Alarmsymbol erlischt im Display.
5. Prüfen Sie vorab im Display ob sich das Thermometer im „H“ oder „L“-Modus befindet (siehe Beschreibung Seite 8) und der Alarm aktiviert ist. Drücken Sie die „+/-“-Tasten um die gewünschte Zieltemperatur einzustellen. Halten Sie die Tasten zur schnelleren Einstellung gedrückt. Der Einstellbereich der Zieltemperatur (Target Temp) liegt zwischen -20 °C und $+250\text{ °C}$ (-4 °F und $+482\text{ °F}$). Eine Tabelle mit den empfohlenen Zieltemperaturen finden Sie ebenfalls in dieser Bedienungsanleitung.
6. Der Alarmton erklingt bei Erreichen der eingestellten Temperatur. Durch Drücken einer beliebigen Taste - ausgenommen der „Alarm“-Taste - wird der Alarmton kurzfristig gestoppt. Der Alarmton ertönt jedoch nach Ablauf von 15 Sekunden erneut, sofern die eingestellte Temperatur weiterhin über- bzw. unterschritten bleibt. Durch Drücken der „Alarm“-Taste (Nr. 4) wird der Alarm final beendet und zeitgleich deaktiviert.
7. Vermeiden Sie, dass der Temperaturfühler Knochen oder fetthaltige

Bereiche berührt. Dies könnte das Messergebnis verfälschen.

Temperaturalarm H-Modus / L-Modus

Im Display rechts neben der „Target Temperatur“ befindet sich die Anzeige des eingestellten Modus – „H“ oder „L“. Halten Sie zum Ändern des „H/L“-Modus die „Alarm“-Taste (Nr. 4) für ca. 3 Sekunden gedrückt.

„H“ – Modus (H) / MAX-Zieltemperatur

Im „H“-Modus haben Sie die Möglichkeit eine ansteigende Temperatur zu überwachen, welche nicht überschritten werden sollte (MAX-Temperatur). Stellen Sie mit den „+/-“-Tasten den gewünschten Temperaturwert ein. Der Alarmton erklingt bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur. Durch Drücken einer beliebigen Taste - ausgenommen der „Alarm“-Taste - wird der Alarmton kurzfristig gestoppt. Der Alarmton ertönt jedoch nach Ablauf von 15 Sekunden erneut, sofern die eingestellte Temperatur weiterhin überschritten bleibt. Durch Drücken der „Alarm“-Taste (Nr. 4) wird der Alarm final beendet und zeitgleich deaktiviert.

„L“ – Modus (L) / MIN-Temperatur

Im „L“-Modus haben Sie die Möglichkeit eine absinkende Temperatur zu überwachen, welche nicht unterschritten werden sollte (MIN-Temperatur). Stellen Sie nun mit den „+/-“-Tasten den gewünschten Temperaturwert ein.

Der Alarm wird ausgelöst, sobald die eingestellte Mindesttemperatur unterschritten wurde. Durch Drücken einer beliebigen Taste - ausgenommen der „Alarm“-Taste - wird der Alarmton kurzfristig gestoppt. Der Alarmton ertönt jedoch nach Ablauf von 15 Sekunden erneut, sofern die eingestellte Temperatur weiterhin unterschritten bleibt. Durch Drücken der „Alarm“-Taste (Nr. 4) wird der Alarm final beendet und zeitgleich deaktiviert.

Stoppuhr / Countdown

Stoppuhr

Um die Stoppuhr zu aktivieren, drücken Sie kurz die „Start“-Taste (Nr. 10). Drücken Sie die Taste erneut, um die Stoppuhr zu unterbrechen. Um die Stoppuhr wieder auf die Nullstellung einzustellen, halten Sie die „Start“-Taste (Nr. 10) für ca. 2 Sekunden gedrückt.

Countdown

Um die gewünschte Countdown Zeit einzustellen, drücken Sie zunächst die „HR“-Taste (Nr. 8) um die Stunden und danach die „MIN“-Taste (Nr. 9) um die Minuten einzustellen. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die gewünschte Zeit einstellen. Bestätigung Sie Ihre finale Einstellung durch erneutes Drücken der „MIN“-Taste (Nr. 9). Starten Sie den Countdown mit der „Start“-Taste (Nr. 10).

Technische Spezifikationen

- Temperaturanzeige wahlweise in °C oder °F
- Temperaturalarm: Ja
- 3-stellige Anzeige für Temperaturalarm,
- Einstellbereich: -20 °C bis 250 °C (-4 °F bis 482 °F)
- Batterien 2 x AAA-Batterien (1,5 V)
- Temperaturtestdauer: ca. 1 Sekunde
- Toleranzen / Messgenauigkeit: +/-1 °C (+/-1,8 °F)

Garpunkte

RINDFLEISCH-STEAKS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-66 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C

RINDERBRATEN	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-66 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C

LAMMKARREE	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C

LAMMKOTELETTS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C

SCHWEINEKOTELETTS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	N/A	N/A
Fast durchgebraten	N/A	N/A
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
Durchgebraten	175-185 °F / 79-85 °C	170 °F / 76 °C

KALBSRÜCKEN	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	N/A
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	150 °F / 65 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	160 °F / 71 °C

FRIKADELLE	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	N/A
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	N/A
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	N/A

GANZES HUHN	GOURMET 165-175 °F / 74-79 °C	US-STANDARD 180 °F / 82 °C
GANZE PUTE	GOURMET 165-175 °F / 74-79 °C	US-STANDARD 180 °F / 82 °C
BURGER	GOURMET 160 °F / 71 °C	US-STANDARD 160 °F / 71 °C oder höher

ROLLBRATEN

Empfohlen wird eine Temperatur von ca. 71 °C

FISCH

Fisch ist gegart, wenn das Fleisch leicht mit einer Gabel flockt und nicht mehr glasig ist. Wenn Sie unsicher sind, empfiehlt sich eine Temperatur von 68 °C.

GARNELEN UND HUMMER

Das Fleisch ist gar, wenn es nicht mehr glasig und fest ist.

Seien Sie vorsichtig um das „Übergaren“ von Garnelen oder Hummer zu vermeiden.

Hinweise zur Entsorgung und zum Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Werfen Sie Ihr Gerät, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu.

Entsorgung Batterien

Bitte entsorgen Sie Ihre Batterien fachgerecht in extra hierfür aufgestellten Gefäßen im Handel. Batterien gehören nicht in den Hausmüll.

Entsorgung Verpackungsmaterialien:

Verpackungsmaterialien sind Rohstoffe und somit wieder verwertbar. Bitte führen Sie diese im Interesse des Umweltschutzes einer ordnungsgemäßen Entsorgung zu! Ihre kommunale Verwaltung informiert Sie gerne.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma TECHFIRE GmbH, dass sich das 3in1 - Thermometer der Serie TQ-T-100 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EU-Richtlinien befindet. Die Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage in unserem Kundencenter: service@techfire.de oder postalisch bei TECHFIRE GmbH – In Dürrfeldslach 11 – 66780 Rehlingen-Siersburg



Herstellergarantie

Garantie

Die Garantiedauer für dieses Produkt beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum. Bewahren Sie den Kassenbeleg als Kaufnachweis auf. Ohne Vorlage des Kassenbeleges besteht kein Garantieanspruch.

Von der Garantie ausgenommen sind Batterien, unsachgemäße Behandlung, Sturz und Stoß.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen wenden Sie sich bitte an Ihren direkten Vertragspartner (Verkaufsstelle). Sollte dies nicht möglich sein, setzen Sie sich bitte zunächst telefonisch oder per Mail mit unserer Hotline in Verbindung.

TECHFIRE GmbH
In Dürrfeldslach 11
66780 Rehlingen-Siersburg
Tel.: 06835-95535-77
Mail: service@techfire.de

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.