



**A292.044**

**Bedienungsanleitung**  
Einstech-Thermometer

**D/A/CH**

**Instruction manual**  
Insertion thermometer

**GB/UK**

**Mode d'emploi**  
Thermomètre à sonde

**F/B/CH**

**Gebruiksaanwijzing**  
Insteekthermometer

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**  
Termometr z sondą igłową

**PL**

## Einstech-Thermometer aus rostfreiem Stahl

Temperaturmessbereich: -10 °C ~ + 100 °C

**A292.044**



Stecken Sie das Thermometer mindestens 5 cm in das dickste Fleischteil. Die Werte können nach 15 Sekunden abgelesen werden.

### **Das Thermometer nicht im Ofen lassen.**

Mikrowelle: stecken Sie den Schaft des Thermometers in das Essen und stellen Sie es in die Mikrowelle. Kochen Sie es wie Sie es gewohnt sind. Das Thermometer kann gefahrlos in der Mikrowelle benutzt werden, wenn es in das Lebensmittel eingesteckt ist.

Das Thermometer darf die Wände oder die Tür der Mikrowelle nicht berühren.

### **Nachkalibrierung:**

Anzeigen unter 0°C: Füllen Sie ein großes Glas 50/50 mit fein gehacktem Eis und sauberem Leitungswasser auf und rühren Sie es gut um. Stecken Sie das Thermometer 5 cm tief in das Glas. Vergewissern Sie sich, dass das Thermometer die Seiten oder den Boden des Glases nicht berührt. Warten Sie 30 Sekunden und stellen Sie die Schraubenmutter auf 0°C.

Anzeigen über 0°C: In kochendes Wasser eintauchen, 30 Sekunden warten und Schraubenmutter auf 100°C einstellen.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28

D-33154 Salzkotten Germany    Tel.: +49 (0) 5258 971-0    Fax: +49 (0) 5258 971-120    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

## Insertion thermometer

Stainless Steel

Temperature range: -10 °C up to +100 °C

**A292.044**



Insert the thermometer to a depth of at least 5 cm in the thickest section of the meat. The temperature can be taken after 15 seconds.

**Do not leave the thermometer in the oven.**

Microwave oven: insert the thermometer into the dish and place it in the microwave oven. Continue cooking as previously. If the thermometer is located in the food product, it can be safely used in a microwave oven.

The thermometer cannot touch the sides or door of the microwave oven.

### **Calibration:**

Values below 0°C: fill a large glass container 50/50 with finely-crushed ice and clean water, mix thoroughly. Insert the thermometer to a depth of 5 cm. Ensure the thermometer does not touch the container's sides or bottom. Wait thirty seconds and set the dial to 0°C.

Values over 0°C: immerse the thermometer into boiling water, wait 30 seconds, then set the dial to 100°C.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120

## Thermomètre à sonde

en inox

Plage de températures : -10 °C à + 100 °C

**A292.044**



Insérer le thermomètre à une profondeur d'au moins 5 cm dans la partie la plus épaisse de la viande. Lire la valeur mesurée après 15 secondes.

**Ne pas laisser le thermomètre dans le four.**

Micro-ondes : insérer la sonde du thermomètre dans le plat, et le mettre dans le micro-ondes. Ensuite, faire cuire le plat normalement. Lorsque le thermomètre est correctement inséré dans un aliment, il peut être utilisé en toute sécurité dans le micro-ondes.

Le thermomètre ne doit pas être en contact avec la paroi ou la porte du micro-ondes.

**Calibrage :**

Valeurs inférieures à 0°C : remplir un grand récipient en verre à moitié de glace pilée et à moitié d'eau, puis bien mélanger. Insérer le thermomètre à une profondeur de 5 cm dans le récipient en verre. S'assurer que le thermomètre ne touche pas les parois et le fond du récipient. Après 30 secondes, mettre le thermomètre sur 0°C.

Valeurs supérieures à 0°C : immerger le thermomètre dans de l'eau en ébullition, attendre 30 secondes et mettre le thermomètre sur 100°C.

**Insteekthermometer  
van roestvrij staal  
Meetbereik: -10 °C ~ + 100 °C**

**A292.044**



Steek de thermometer tot een diepte van minimaal 5 cm in het dikste gedeelte van het vlees. De gemeten waarde kunt u na circa 15 seconden aflezen.

**De thermometer niet in de oven achterlaten.**

Magnetron: steek de voeler van de thermometer in het gerecht en zet het in de magnetron. Bereid het gerecht zoals u dat normaal doet. Als de thermometer in het voedingsmiddel is gestoken, kunt u hem veilig gebruiken in de magnetron.

De thermometer mag de wanden en de deur van de magnetron niet raken.

**Calibratie:**

Waarden onder 0 °C: vul een grote glazen schaal 50/50 met fijngemaakt ijs en schoon water, goed mengen. Steek de thermometer tot een diepte van 5 cm in de glazen schaal. Zorg ervoor dat de thermometer de wanden en de bodem van de schaal niet raakt. Wacht 30 seconden en draai de schroef op 0 °C.

Waarden boven 0 °C: dompel de thermometer in kokend water, wacht 30 seconden en draai de schroef op 100 °C.

## Termometr z sondą igłową ze stali nierdzewnej

Zakres mierzonych temperatur:  
-10 °C ~ + 100 °C

**A292.044**



Wbić termometr na głębokość przynajmniej 5 cm w najgrubszą część mięsa. Zmierzoną wartość można odczytać po 15 sekundach.

### **Nie zostawiać termometru w piekarniku.**

**Kuchenka mikrofalowa:** wbić sondę igłową termometru w potrawę i wstawić ją do kuchenki mikrofalowej. Dalej przygotowywać potrawę, tak jak zwykle. Jeżeli termometr jest wbity w produkt spożywczy, można go bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej.

Termometr nie może stykać się ze ściankami ani drzwiczkami kuchenki mikrofalowej.

### **Kalibrowanie:**

Wartości poniżej 0°C: napełnić duży pojemnik szklany 50/50 drobno rozkruszonym lodem i czystą wodą, dokładnie wymieszać. Włożyć termometr na głębokość 5 cm do pojemnika szklanego. Upewnić się, że termometr nie dotyka ścianek ani dna pojemnika. Odczekać 30 sekund i ustawić nakrętkę na 0°C.

Wartości powyżej 0°C: zanurzyć termometr w gotującej się wodzie, odczekać 30 sekund i ustawić nakrętkę na 100°C.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120