



A293.043

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

- Digitalthermometer
- LCD-Display
- Temperaturmessbereich: -50°C ~ + 150°C
- Einstechtiefe des Edelstahlfühlers: ca. 110 mm
- Genauigkeit:
 - +/- 1°C im Bereich von -50°C bis + 100°C
 - +/- 2°C im Bereich von -100°C bis + 200°C
- Batterie: 1 x 1,5V
- Abmessungen: Ø 35,5 mm x 138,7 mm (H)

A293.043

Das Thermometer einschalten, in die Lebensmittel einstecken und Temperatur-Messergebnis ablesen.

Thermometer von Hand waschen. Den Knopf nicht eintauchen. Hartnäckige Fettflecken auf dem Schaft können mit einem Scheuerschwamm oder feiner Stahlwolle entfernt werden.

ACHTUNG: Beim Kochen das Thermometer nicht in den Lebensmitteln lassen. Keinen extremen Temperaturschwankungen aussetzen.

Der **H/T Knopf** dient zur Speicherung der Temperatur. Durch längeres Drücken dieses Knopfes wird die Temperatur gespeichert. Durch ein erneutes kurzes Drücken wird die Speicherung angezeigt.

Insertion thermometer



- Digital thermometer
- LCD display
- Temperature range: -50°C ~ + 150°C
- Insertion depth of stainless steel probe: approx. 110 mm
- Measurement accuracy:
 - +/- 1°C within range of -50°C to + 100°C
 - +/- 2°C within range of -100°C to + 200°C
- Battery: 1 x 1,5V
- Dimensions: Ø 35.5 mm x 138.7 mm (H)

A293.043

Turn on thermometer, insert into food product and read the temperature as measured.

Wash thermometer by hand. Do not submerge the button. Remove tough grease stains with a brush or delicate steel wool.

ATTENTION: do not leave the thermometer in the food product while cooking. Do not subject the thermometer to extreme differences in temperature.

The H/T button is for saving temperature measurements. The temperature will be saved in the thermometer by pressing and holding the button. By quickly pressing and releasing the button the saved value will be displayed on the thermometer.

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



- Thermomètre digital
- Affichage LCD
- Plage de mesure des températures :
-50° C ~ + 150° C
- Longueur utile de la sonde : env. 110 mm
- Précision des mesures :
+/- 1°C dans une plage de -50°C à + 100°C
+/- 2°C dans une plage de -100°C à + 200°C
- Piles : 1 x 1,5V
- Dimensions : Ø 35,5 mm x 138,7 mm (H)

A293.043

Allumez le thermomètre, enfoncez dans la nourriture et lisez la température mesurée. Thermomètre lavable à la main. Ne plongez pas l'interrupteur dans l'eau. Les taches de graisse difficiles à enlever sur l'axe peuvent être retirées à l'aide de produits nettoyants ou de laine d'acier.

REMARQUE : Au cours de la cuisson, ne laissez pas le thermomètre dans le plat. Ne pas exposer le thermomètre à des différences de température extrêmes.

Le bouton H / T est utilisé pour enregistrer la température. La température est stockée dans la mémoire du thermomètre en pressant ce bouton plus longtemps. Si le bouton est pressé à nouveau pendant une courte période, la valeur stockée dans la mémoire du thermomètre est affichée.



Insteekthermometer

- Digitaal
- LCD-Display
- Meetbereik: -50°C ~ + 150°C
- Lengte RVS voeler: ca. 110 mm
- Nauwkeurigheid:
 - +/- 1°C in het bereik van -50°C do + 100°C
 - +/- 2°C in het bereik van -100°C do + 200°C
- Batterijen: 1 x 1,5V
- Afmetingen: Ø 35,5 mm x 138,7 mm (H)

A293.043

Zet de thermometer aan, steek hem in het gerecht en lees de gemeten temperatuur af.

Reinig de thermometer met de hand. Dompel de knop niet onder. Hardnekkige vetvlekken op de pen kunt u verwijderen met een schuursponsje of zachte staalwol.

LET OP: doe de thermometer tijdens het koken niet in het gerecht. Stel de thermometer niet bloot aan extreme temperatuurverschillen.

De knop H/T dient voor het opslaan van de temperatuur. De temperatuur wordt in het geheugen van de thermometer opgeslagen door langere tijd op deze knop te drukken. Als u de knop opnieuw kort indrukt, wordt de opgeslagen waarde getoond.

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

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

Termometr z sondą igłową



- Termometr cyfrowy
- Wyświetlacz LCD
- zakres mierzonych temperatur: -50°C do +150°C
- głębokość wklucia sondy ze stali nierdzewnej: ok. 110 mm
- Dokładność pomiaru:
+/- 1°C w zakresie od -50°C do + 100°C
+/- 2°C w zakresie od -100°C do + 200°C
- Baterie: 1 x 1,5V
- Wymiary: Ø 35,5 mm x 138,7 mm (wys.)

A293.043

Włączyć termometr, wbić w potrawę i odczytać zmierzoną temperaturę.

Termometr myć ręcznie. Nie zanurzać przycisku. Trudne do usunięcia plamy z tłuszczu na trzpieniu można usuwać czyścikiem lub delikatną wełną stalową.

UWAGA: podczas gotowania nie zostawiać termometru w potrawie. Nie poddawać termometru ekstremalnym różnicom temperatury.

Przycisk H/T służy do zapisywania temperatury. Temperatura zostaje zapisana w pamięci termometru poprzez dłuższe wciśnięcie tego przycisku.

Jeżeli przycisk zostanie ponownie na krótko wciśnięty, wartość zapisana w pamięci termometru wyświetli się.