

**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.