

DIGITAALISEN LÄMPÖMITTARIN NO. 250502 KÄYTTÖOHJE

1. Ominaisuudet

- vesitiivis
- ruostumaton teräsneula
- mittausalue -40° C--> +100 °C

mittausalueen ollessa -30°C --> +150°C tarkkuus on +/-1°C

mittausalueen ylittäessä/alittaessa yllä mainittuja lämpötiloja, tarkkuus on +/- 2°C

- upotussyvyys enintään 10 cm
- patterin kesto n. 5000 tuntia
- älä iske mittarineulaa lihaan väkivalloin
- älä käytä mittaria uunissa tai mikrossa
- älä pese mittaria tiskikoneessa

2. Käyttö ja toiminta

- aloitus ja lopetus tapahtuvat ON (päälle) ja OFF (pois) -näppäimillä
- C/F näppäimellä valitset joko Celsius tai Fahrenheit mittauksen
- paina MAX/MIN 1 kerran maximilämpötilan näyttämiseksi
- paina MAX/MIN 2 kertaa minimilämpötilan näyttämiseksi
- paina MAX/MIN 3 kertaa päästäksesi mittaustilaan
- paina ON/OFF ja MAX/MIN näppäimiä samanaikaisesti muistin tyhjentämiseksi

3. Patterin vaihto

- avaa patterikansi ja poista vanha patteri ja laita vastaavanlainen uusi patteri tilalle (LR44)
- aseta patterikansi takaisin ja muista kiertää ruuvit kiinni kunnolla, jotta mittari pysyy vesitiiviinä

4. Huomoitavaa

- mittari on yleisesti käytössä Euroopan kokikouluissa ja ravintoloissa ja sallii lämpötilan tarkkailun lihan valmistuksen aikana
- mittari sopii kaikentyyppisille lihoille, mutta lihojen vaihteleva tiheys, leikkaustapa ja kansalliset valmistustavat ja asiakkaiden mieltymykset on otettava huomioon laitteen mukana tulevan ohjekirjan painettua kypsennyslämpötilojen taulukkoa seurattaessa
- haluttu lämpötila löytyy usein vasta kokemuksen myötä, suosittelemme asteittain nostamaan lämpötilaa kunnes juuri sopiva haluttu lopputulos on saavutettu
- ohjekirjan lämpötilataulukko on jätetty tilaa, johon voit merkitä omat parhaaksi kokemasi lämpötilat