

Mierz wewnątrz żywności

Myj i dezynfekuj przed użyciem i po nim. Wbij końcówkę w środek lub najgrubszą część, z dala od kości i ścianek naczynia. Poczekaj, aż odczyt się ustabilizuje.

0°C

Woda z lodem

Akceptuj: od -1°C do +1°C

Użyj dobrze wymieszanej mieszaniny kruszonego lodu i odrobiny czystej wody. Zanurz końcówkę pomiarową, nie dotykając pojemnika.

100°C

Wrząca woda

Akceptuj: od 99°C do 101°C*

Bezpiecznie obchodź się z wrzącą wodą. Trzymaj końcówkę z dala od ścianek i dna. Chroń ręce przed parą i unikaj rozprysków.

Czekaj. Zapisz. Działaj.

Poczekaj, aż każdy odczyt się ustabilizuje, i zapisz go. Jeśli kontrola wypadnie źle, przestań używać sondy. Użyj sprawdzonej zapasowej i zleć kalibrację lub wymianę.

*100°C to oczekiwana temperatura wrzenia blisko poziomu morza. Na wysokości kieruj się oczekiwaną lokalną temperaturą wrzenia i instrukcjami producenta.