



Svensk Bruksanvisning

COMBO 814-065 två instrument i ett

VÄRT ATT VETA OM TERMOMETERN

Mätområde – minus 33 till +220 C. Precision > 0,2 C.

COMBO är en kombination av "non contact" termometer, d v s den mäter temperaturen på ytan med hjälp av laser, utan att vidröra föremålet, och kärntemperaturmätare med hjälp av den digitala insticksgivaren.

Vid mätning av livsmedel med lasertermometer undviks risken för bakteriespridning mellan olika typer av produkter. OBS ! Denna modell har ingen laserpunkt. Alla lasertermometrar mäter genomstittstemperaturen på den yta som uppstår beroende på hur långt från objektet man mäter (se skiss nedan). Det är därför viktigt att mäta så nära som möjligt utan att vidröra maten. För att mäta - tryck ned laser knappen *IR On* och läs av. COMBO har också maximi och minimifunktion.

Med kärntemperaturgivaren kan matens temperatur mätas även i mitten. För att mäta kärntemperatur, vik ut givaren och stick in denna så centralt som möjligt tryck *TC On* och läs av. OBS! Rengör givaren noga med desinfektionsservett efter användning för att undvika bakteriespridning mellan olika produkter.

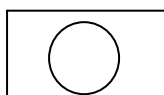
COMBO har vid lasermätning batterisparfunktion d v s den stänger av sig själv efter någon minut. Kärntemperaturmätaren stängs av med ett tryck på knappen *mode* och därefter på *TC On* knappen.

Batteriet CK 2032 räcker för 40 timmars kontinuerlig användning.

Observera att termometern inte får läggas i frysen. De kristaller som finns i displayen tål inte detta.

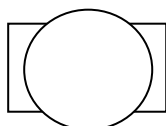
Om ett F (fahrenheit) visas i rutan – gör enligt följande: Tryck på on knappen – därefter tryck mode tre gånger tills F:et blinkar – tryck då on igen. Då ändras F:et till C (= Celciusgrader)

RÄTT AVLÄSNING



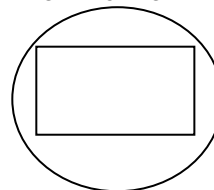
MÄTOMRÅDET INOM
OBJKTET

DÅLIG AVLÄSNING



MÄTOMRÅDET
INTE FULL TÄCKT

DÅLIG AVLÄSNING



MÄTOMRÅDET STÖRRE
ÄN OBJKTET. BAKGRUNDEN
MÄTS OCKSÅ.