

## ALGEMEEN

deze digitale *Catering*thermometer is een nauwkeurig meetinstrument met een snelle aanwijsreactie. Een zorgvuldige behandeling bevordert de levensduur van het instrument. de sensor en de roestvrijstalen insteek van het toestel zijn geschikt voor maximaal 200°C, echter de handgreep en de meetleiding kunnen maximaal 100°C verdragen.

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

aanwijzing	: 3½ digit LCD, 13 mm karakterhoogte
sensor	: Pt 1000 sensor in roestvrijstalen huls, 100 x Ø 3 mm voorzien van handgreep en meetleiding van siliconenrubber.
meetbereik	: -199,9 tot +199,9°C
oplossend vermogen	: 0,1°C
nauwkeurigheid	: ±0,1% meetwaarde, ±2 digit, bereik -70,0 tot +199,9
voeding	: 9 V batterij, 6LF22 of gelijkwaardig
batterijlevensduur	: ca. 200 uur gebruik
batterij indicatie	: 'BAT'
behuizing	: slagvast kunststof, ABS
afmetingen	: H X B X L = 30 x 67 x 106 mm
gewicht	: 200 g
condities voor gebruik	: -30 tot +50°C en 0 tot 80% R.V., niet condenserend
EMC	: het toestel voldoet aan de Europese richtlijnen voor elektromagnetische verdraagzaamheid (2004/108/EG)

## INGEBRUIKNAME

- thermometer aanzetten met de schuifschakelaar aan de rechterzijde van het toestel.
- controleer of de aanwijzing overeenkomt met de werkelijke temperatuur. zo nodig kortstondig het uiteinde van de temperatuurvoeler aanraken en controleren of de aanwijzing oploopt en vervolgens terugloopt.
- de indicatie BAT, links onder op het display, betekent dat de batterij spoedig moet worden vervangen
- de temperatuursensor bevindt zich in de laatste 2 cm van de voeler. dit gedeelte moet altijd goed contact maken met de goederen. controleer altijd of de temperatuur zijn eindwaarde heeft bereikt.
- na gebruik de thermometer uitzetten met de schuifschakelaar aan de zijde van het instrument.

## BATTERIJ VERVANGEN

ongeveer een half uur voordat de batterij volledig is uitgeput, verschijnt de aanduiding 'BAT' op het display. de batterij moet dan spoedig worden vervangen.

het batterijvak bevindt zich aan de achterzijde van het toestel. het deksel schuift men naar beneden. voor vervanging gebruikt men een 9 V batterij, type 6LR61 / 6LF22 of gelijkwaardig. sluit de batterij aan met de juiste polariteit, zoals is aangegeven in het batterijvak.

## ALGEMENE AANBEVELINGEN

- indien het instrument niet wordt gebruikt, moet het worden bewaard in een droge omgeving bij een temperatuur van 5 tot 35°C.
- een zorgvuldige behandeling bevordert de levensduur van de thermometer. Vermijd derhalve extreme omstandigheden zoals bijvoorbeeld:
  - het langdurig blootstellen aan hoge temperaturen (in de zon laten liggen)
  - het langdurig blootstellen aan lage temperaturen (in de koel-/vriescel laten liggen)
  - harde schokken en/of trillingen (het toestel valt op de grond).
- temperatuurmetingen in de koel- en vriescel dient men snel en achterelkaar uit te voeren. Dat wil zeggen, men betreedt de ruimte, verricht het gewenste aantal metingen en ,men verlaat de ruimte om het toestel in een omgeving te brengen met een gebruikelijke temperatuur.
- bij vaste goederen, de temperatuurvoeler bij voorkeur recht (in de richting van de punt) in het materiaal drukken. vermijd zijwaartse krachten op de voeler.
- de insteekvoeler NIET zodanig krachtig in bevroren goederen rammen dat de voeler zou kunnen breken.

## Herkalibratie.

Het toestel is door de fabrikant gekalibreerd. Herkalibratie is onder normale omstandigheden niet nodig. Mocht door omstandigheden, het toch noodzakelijk zijn om het toestel opnieuw te kalibreren, dan gaat men als volgt te werk.

Eerst het nulpunt (0°C) instellen, dan de gevoeligheid (100°C) instellen. De volgorde is belangrijk voor een probleemloze kalibratie.

Kalibratiepunt 0°C. Isoleerkan (thermoskan) voorzien van ijsblokjes en een beetje water. Overvloedig ijs, voldoende water om de voeler ca. 2 cm in te dompelen. Goed roeren om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Voeler indompelen, temperatuur op het toestel aflezen. Zo nodig de aanwijzing corrigeren met de nulpuntpotentiometer (potmeter naast de kabeluitgang) dat de aanwijzing 00,0 is.

Kalibratie gevoeligheid. Voor kalibratie van de gevoeligheid heeft men een referentietemperatuur nodig, hoe hoger hoe beter. Soms wordt kokend water gebruikt voor het punt 100°C. Het kookpunt echter is afhankelijk van de luchtdruk. Een geijkte thermometer welke men samen met de voeler van de te kalibreren thermometer indompelt in een vloeistof zal een nauwkeuriger resultaat geven. De mogelijke correctie geschiedt met de potmeter aan de buitenzijde (naast de nulpunt potmeter).

Bovenaanzicht.

