

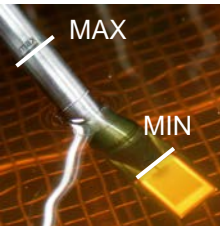
● 測量前注意事項



1. 測量前務必先將食材自油鍋中取出
2. 等待大約五分鐘，確認油鍋中沒有氣泡產生
 - 測量時油溫必須介於 40 to 190°C (104 to 374°F)
 - 當油溫過高時，請立即停止測量
 - 不穩定的油溫將會影響測量結果



3. 按下儀器電源鍵  開機
 - 請確認感應器已經清潔，並且沒有水分殘留



4. 將感應器直接浸入熱油測量
 - 浸入深度必須介於MAX與MIN之間
 - 感應器與金屬物質至少必須距離一公分以上

注意！ 浸入深度超過 MAX 可能會導致儀器損壞

● 開始測量



1. 在油中適度攪拌大約二十秒
 - 注意感應器浸入深度
 - 注意油溫在儀器測量範圍之內



2. 當完成測量時畫面會出現 AUTO HOLD 符號表示完成測量，此時測量數值將被鎖定方便記錄數據
3. 按一下 HOLD 鍵解除數值鎖定，即可繼續測量

● 測量結束後注意事項



警告！

- 測量熱油後，避免直接碰觸感應器，以免燙傷

注意！

- 禁止使用尖銳物質或具有腐蝕性清潔劑清潔感應器
- 當測量數據異常時，請先檢視感應器是否有殘留油污，建議浸泡熱水五分鐘並清潔感應器再重新測量



- 儀器具備 IP 65 防水能力，可以直接用清水或搭配中性清潔劑直接清潔儀器
- 請勿直接將儀器浸入水中



- 請用清水與中性清潔劑清潔感應器
- 清潔後請確認感應器沒有殘留的油污與水漬
- 禁止使用菜瓜布等尖銳物質清潔感應器
- 連續測量時可使用紙巾快速清潔感應器