



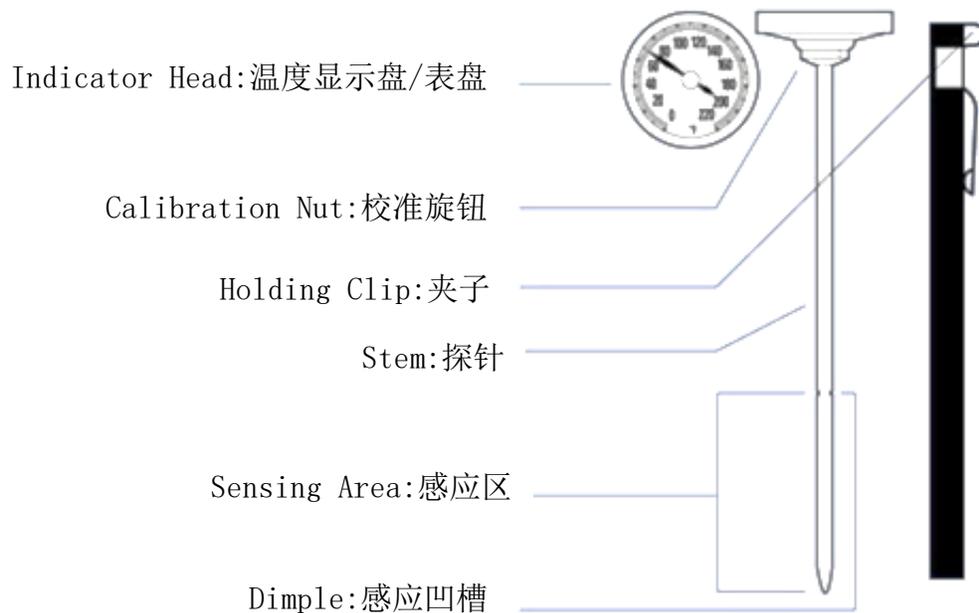
温度计使用及校准指南

您如何知道食物是否处于安全温度范围内？您必须拥有探针温度计并知道如何正确使用它。

如何使用探针温度计

1. 每次使用前后须清洗消毒温度计。
2. 将探针刺入食品最厚处。
3. 等候片刻至温度达到稳定。
4. 读取温度数值。

每月至少校准一次温度计，在温度计掉落后，或者您怀疑温度计读数不准确时也必须校准。切勿使用玻璃温度计。



怎样校准温度计

1. 取一杯冰水（以冰为主）。
2. 将温度计置于冰水中，水面没过温度计感应凹槽。
3. 用温度计搅动冰水。
4. 将温度计留置水中，直至表盘读数停止变化。
5. 当表盘不在变化时，读数应为32 华氏度。（用时大约三分钟）
6. 如读数不在32 华氏度，将温度计留在冰水中，顺时针或逆时针旋转校准旋钮，直至读数到32度。