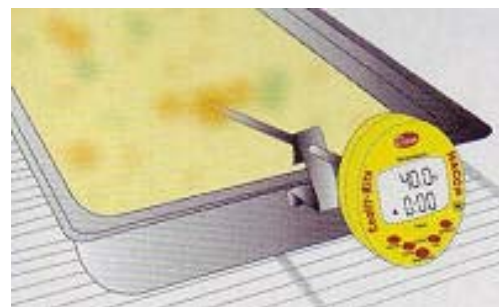


## Manual Coolit-Rite™



Coolit-Rite™ avläser avkylningsprocessen av varma livsmedel enligt HACCP anvisningar. Varma livsmedel måste kylas från +60°C till +5°C på 4 timmar.

Ställ in önskad avkylningstid genom att trycka på "HOUR" & "MIN" för den givna tiden att nå +5 °C. Tryk på "START/STOP" knappen. Placera Coolit-Rite™ i det livsmedel som skall kylas.

När Coolit-Rite™ når ned till +5 °C, kommer den att börja räkna upp tid och samtidigt visa aktuell temperatur.

Efter avsedd tid tryck på "START/STOP" knappen och instrumentet stannar och visar temperaturen då den började att räkna upp tid. Om temperaturen översteg +5°C under den givna tiden för nedkylning visar den ett högre värde än +5°C och den avsedda nedkylningen misslyckades.

Tryck "START/STOP" knappen igen och instrumentet visar då aktuell temperatur. Notera: Denna temperatur kan vara lägre än den som registrerades då tiden började räkna upp igen om det nedkylda livsmedlet fortfarande befinner sig i en omgivning som är kall.

Anledningen till att Coolit-Rite™ räknar upp är för att visa hur lång tid som gått om livsmedlet stått oönskat under nedkylningsperioden. Om den var satt till 4 timmar och räknat upp i 30 minuter så kan man se på temperaturen när man trycker på "START/STOP" knappen om den förväntade temperaturen varit under +5°C eller ej under 4 timmars nedkylning och att 30 minuter gått sedan den visade temperaturen nåddes.