

음식 짠맛센서(DMT-20-1) 사용설명서

【 짜게 먹는 식습관을 개선시킵니다. 조금씩 염도를 내리면 입맛이 바뀝니다. 】

【 소금(나트륨) 과다 섭취는 고혈압, 위암, 당뇨, 심혈관질환, 골다공증 등 합병증을 부릅니다. 】

▶ 사양

- ▶ 원리 : 전기전도도와 주파수 변환을 이용하여 국물의 염분농도 측정
- ▶ 측정범위 : 짠맛(염도) 0~2.5% 예) 1% 짠맛 = 1g소금/100ml 물
- ▶ 측정적정온도 : 1℃ ~ 80℃



▶ 사용방법

- 1 캡 뚜껑을 열고 금도금 센서부분을 물 또는 부드러운 형겅이나 티슈로 꼭 닦아 주십시오.
- 2 버튼 ON을 누르고 측정물에 측정부분까지 담그십시오.
- 3 잠시 후 안정된 염도 % 값을 읽으십시오.
(0.7%와 0.8%로 움직이면 0.75%입니다. 0.05의 겨우 수치가 인정되지 않고 움직일 수 있습니다.)
- 4 음식물 온도를 알고 싶다면 뒤편 SET 버튼을 1회 누르십시오. (온도가 잠시 표시됨)
- 5 본 제품은 출고 시 짠맛이 0.7%로 설정되어 있습니다. (0.7% 이상이면 빨간불, 미만은 파란불)
- 6 숫자가 깜박이면 건전지를 교체하여 주십시오. (교체시기 알림, 계속 측정 시 오차발생)

▶ 짠맛설정 변경하기 (빨간불 / 파란불 기준설정)



- ▶ 전원을 켜 상태에서 버튼을 5초 이상 누르면 "CR" 표시가 나타난 후 현재 설정값이 표시됩니다.
- ▶ 버튼을 누를 때마다 0.1%씩 올라갑니다. 1.5%까지 표시가 올라간 다음 다시 0.1%부터 시작하여 올라갑니다.
- ▶ 원하는 설정 값에서 버튼을 5초 이상 누르면 저장되어 빠져나옵니다.

▶ 취급 및 사용상의 주의사항



- ▶ 팔팔 끓는 물이나 국물에서는 떠서 측정하십시오. (적용온도 : 최대 80℃이하)
- ▶ 센서는 금도금이 되어 있으며 세척 시 부드러운 천을 물에 적셔서 닦아주십시오.
- ▶ 센서의 방수구간만 방수이므로 주의하십시오. 센서가 그릇에 닿지않게 1cm이상 떨어뜨려 주십시오.
- ▶ 센서 부분을 깨끗이 한 후 사용하십시오. 세서 표면에 묻은 이물질, 기름기 등이 측정에 오차를 가져올 수 있습니다.
- ▶ 들어있는 배터리(CR1632)는 여유분입니다.
- ▶ 품질보증기간 : 구입일로 부터 6개월입니다.



사용전 확인!



- ① 사용 후에 센서표면을 식기세제와 부드러운 스폰지, 천 등을 사용하여 세척해 주십시오.
(거친 수세미, 철 수세미는 센서를 상하게 하므로 사용하지 마십시오.)
- ② 사용하기 전에 센서를 손으로 만졌다면 센서를 닦고 사용하여 주십시오.
(지문에 의해 측정오차가 생길 수 있습니다.)



- ③ 배터리(CR1632)는 인터넷 검색창에 "CR1632"로 검색하여 구입하시거나 짤맛센서 구입처에서 구입할 수 있습니다.
- ④ 배터리를 교체할 때에는 일자들이버, 컷터 칼 등으로 배터리를 밀어내어 빼내고 그림과 같이 극성에 주의하여 끼우세요.

CR1632(+) 글씨가 위로 올라오게 끼우세요.

사용시 확인!

- ① 1~80℃ 사이에서 사용해 주십시오.
- ② 세서가 건더기나 그릇에서 1cm 이상 떨어져야 정확한 측정이 됩니다.



- ③ 이 부분까지만 국물에 담가 주십시오.
- ④ LED 램프와 배터리 커버는 방수구간이 아니므로 물이 들어가지 않게 주의하십시오.