



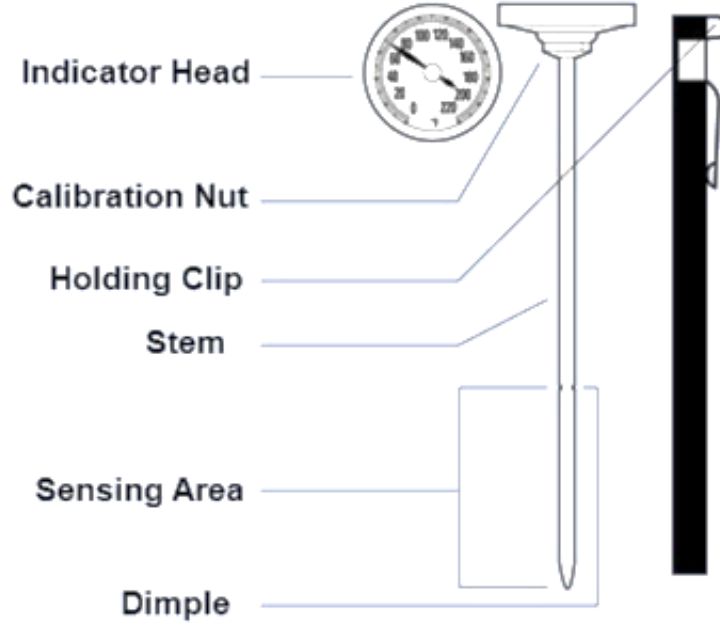
थर्ममिटरको प्रयोग र व्यासमापन निर्देशिका

खाना उपयुक्त तापक्रममा सुरक्षित छ भनेर तपाईं कसरी जान्नुहुन्छ ? तपाईंसित थर्ममिटर उपलब्ध भएको र त्यसलाई कसरी प्रयोग गर्ने भन्ने विधिसमेतको निश्चित गर्नुहोस् ।

थर्ममिटर उपयोगी भए/नभएको जाँच कसरी गर्ने

1. थर्ममिटरलाई राम्रो गरी धोएर सफा र ओभानो पार्नुहोस् ।
2. खानाको बाक्लो भाग भएको ठाउँमा थर्ममिटरलाई गाड्नुहोस् ।
3. त्यसलाई व्यवस्थित हुन पर्याप्त समय प्रदान गर्नुहोस् ।
4. थर्ममिटरको विवरण पढ्दै गर्नुहोस् ।

थर्ममिटरलाई हरेक महिनामा एकपटक जाँच गर्नुपर्दछ । थर्ममिटर भुइँमा झार्नु अथवा त्यसले राम्रो विवरण देखाउन छोडेको शंका लाग्यो भने पनि त्यसलाई पुनः मर्मत गरी दुरुस्त काम गर्ने बनाउनुहोस् । सिसाको थर्ममिटर भने कहिल्यै प्रयोग नगर्नुहोस् ।



थर्ममिटरलाई कसरी ठीक गर्ने

1. एउटा गिलासमा बरफ भरेको पानी (धेरै बरफ) तयार गर्नुहोस् ।
2. बरफ पानीमा थर्ममिटरलाई भित्र राख्नुहोस् । त्यसो गर्दा बरफ पानी थर्ममिटरको 'डिम्पल' भन्दा माथि जानेछ ।
3. थर्ममिटरले पानीलाई हुँडल्नु (चलाउनु)-होस् !
4. थर्ममिटरको अंकपट्ट हल्लिन छोड्नुहुँदा त्यसलाई बरफ पानीमै छोडिदिनुहोस् ।
5. जब अंकपट्ट हल्लिन छोड्छ त्यसको विवरणले 32°F देखाउनुपर्दछ (करीब ३ मिनिटमा).
6. यदि त्यसले 32°F विवरण देखाएन भने त्यसको काँटालाई उल्टा-सुल्टा घुमाइरहनुहोस् जबसम्म त्यसले 32°F अनुसारको विवरण देखाउँदैन !