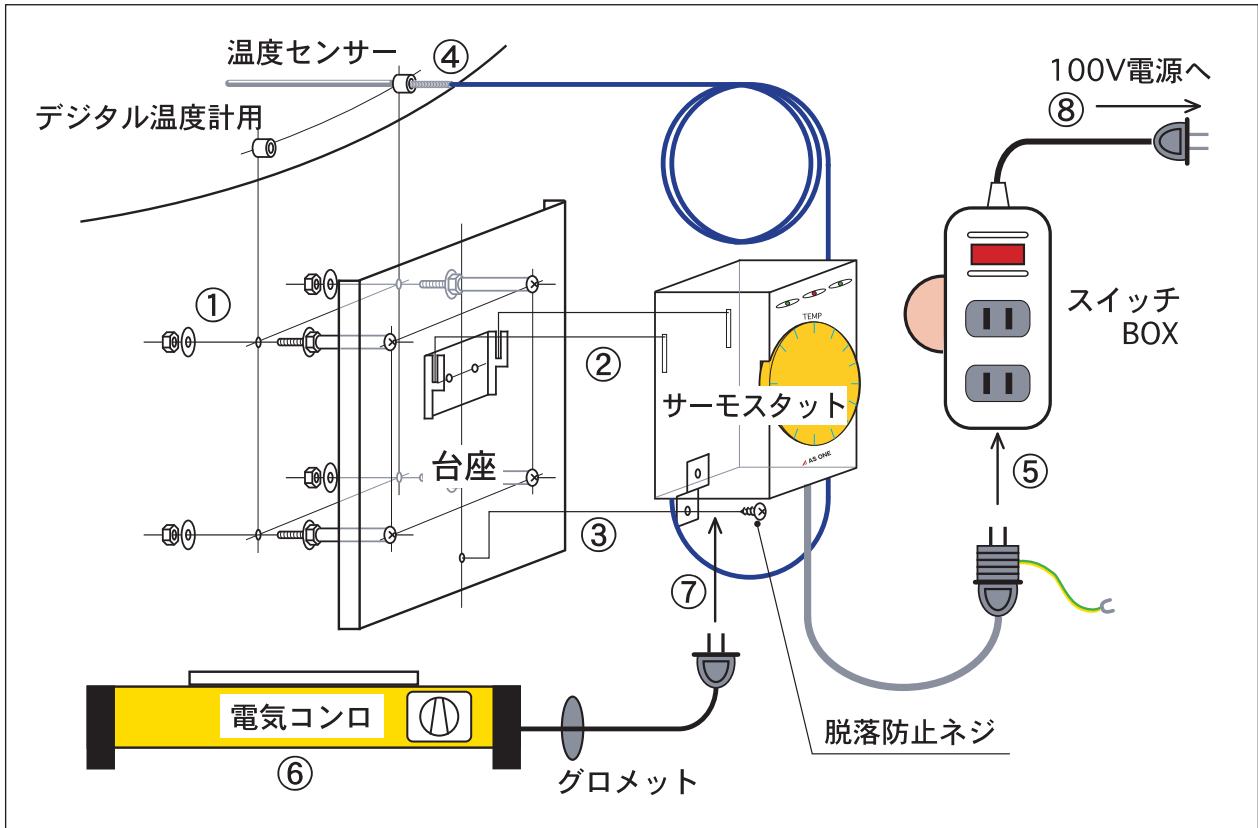


くん太郎 マイコン式サーモスタット 設置手順

サーモスタットは燻製器内の温度を一定に保つ「温度制御」をする装置です。温度の過上昇を防止して肉の硬化を防ぎ、チーズが溶けるのを抑えます。冷燻の際には低温に保ち、見守り不要ですので、装備をお勧めします。



(サーモスタットの設置と接続)

- ① 台座の4個のナットをタンクの中から止める。
- ② サーモスタットを金具に掛ける。
- ③ 脱落防止ネジを止める。
- ④ センサーをタンク上部の差込み金具(2個の右側)にセットする。
- ⑤ サーモスタットのプラグをスイッチBOXの差込み口、3個口の下向きの1個に差込む。
- ⑥ タンク底に電気コンロを置き、通常は600Wコンロは600W(強)に1200Wコンロは800W(中)にセットする。
- ⑦ コンロのコードをプラグメットに通しサーモスタットに接続する。
- ⑧ スwitchBOXのプラグを100V電源(コンセント)に接続する。

(サーモスタット温度設定)

- サーモスタットのダイヤルを希望の温度合わせる。
設定温度より上れば自動的にOFF、温度が下がればONになり一定の温度を保ちます。
- ※ 設定温度は気温より高くないと通電しません。
気温が30℃の時に28℃に設定しても電気は流れないと言う事です。

サーモスタットの下面に電源スイッチが有ります、ONにして使用します。