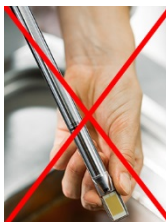



testo 270 · Tester olio di frittura


Guida rapida



Preparativi



 Le parti in plastica non devono entrare in contatto con l'olio di frittura.

 Non toccare con le mani i componenti dello strumento caldi. Pericolo di ustione dovuto al riscaldamento di componenti dello strumento!

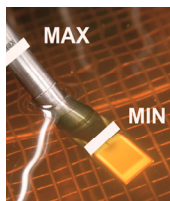
Togliere il cibo dalla friggitrice prima della misurazione.

Attendere fino a che non si vedano più bollicine (ca. 5 minuti).

Mantenere una distanza minima di 1 cm dalle parti metalliche

Misurare nell'olio caldo (min. 40 °C, max. 200 °C).

Misura



Accendere lo strumento



Immergere il sensore in olio caldo. Prestare attenzione alle demarcazioni Min/Max.

1. Muovere il sensore nell'olio (tempo di adattamento ca. 30 s)

Con Auto-Hold:

- Auto-Hold nel display indica la fine della misurazione. Il valore TPM e il colore del display lampeggiano sino al raggiungimento del valore finale TPM.
- Il valore finale viene "congelato".

Senza Auto-Hold:

- Quando l'indicazione della temperatura smette di oscillare è stato raggiunto un valore finale TPM stabile.

> Per "congelare" i valori misurati: premere brevemente **[Hold]** (< 1 s).

2. Per tornare alla modalità di misurazione: premere brevemente **[Hold]** (< 1 s).

Annotare i valori rilevati.

Cura & Manutenzione

Pulizia



Pulire lo strumento con normali detersivi/detergenti. Sciacquare il sensore con acqua corrente e asciugarlo con cautela con un tovagliolo di carta morbida.

Test di precisione

Il Vostro TPM di riferimento specifico:

_____ %TPM

Per un controllo veloce e facile dell'apparecchio si consiglia di effettuare un test di precisione come specificato nel manuale di istruzioni.



Per un controllo preciso dell'apparecchio o per correggere valori non plausibili, si consiglia la taratura nell'olio di riferimento Testo.

