

Come misurare correttamente.

Importanti avvertenze sull'uso e la manutenzione dello strumento testo 270.

Preparativi



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



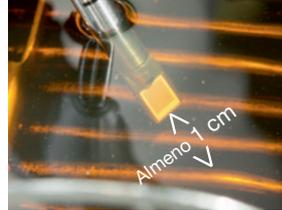
Non toccare la sonda calda. Pericolo di ustioni.



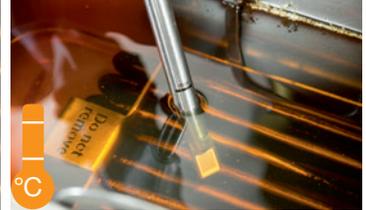
Prima di misurare, togliere cibo fritto.



Attendere fino a quando non sale più nessuna bollicina (circa 5 min).



Mantenere una distanza minima di 1 cm dai componenti metallici.



Misurare nell'olio caldo min. 40 °C, max. 200 °C in caso di uso non continuato.

Misura



Accendere lo strumento [ON].



Immergere il sensore nell'olio caldo. Osservare le tacche Min/Max!



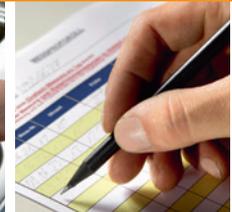
1. Muovere il sensore nell'olio.

Funzione Auto-Hold attivata:

- La scritta Auto-Hold sul display indica che la misura è terminata. Fino a quando non viene raggiunto il valore finale, lampeggiano il valore TPM e il colore del display.
- Il valore finale viene mantenuto.

Funzione Auto-Hold disattivata:

- Quando il valore della temperatura non varia più, significa che è stato raggiunto un valore finale stabile.
 - Per "congelare" i valori di misura: premere brevemente [Hold] (< 1 s)
2. Per tornare alla modalità di misura: premere brevemente [Hold] (< 1 s).



Annotare i valori rilevati.

Cura & Manutenzione Pulizia



Pulire lo strumento con un detergente per piatti delicato. Sciacquare il sensore sotto acqua corrente e asciugarlo con un panno di carta morbido.



Test di precisione

Valore iniziale specifico:

___ %TPM

Per controllare in modo facile e veloce lo strumento, si consiglia di svolgere il test di precisione illustrato nel manuale di istruzioni.

Se vengono cambiati la qualità o il fornitore dell'olio, è necessario determinare nuovamente il valore di riferimento.



Per un controllo preciso dell'apparecchio o per correggere valori non plausibili, si consiglia la calibrazione e regolazione con l'olio di riferimento Testo.