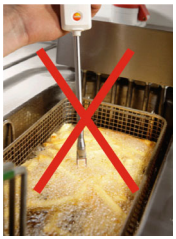
testo 270 ·Controlador de aceite de fritura

Instrucciones breves

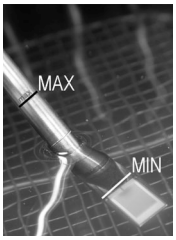
Antes de la medición:



1. Antes de la medición, retirar el producto frito.
2. Esperar hasta que no asciendan más burbujas (aprox. 5 minutos).

> La temperatura del aceite de fritura que se debe evaluar debe ser como mínimo de 40 °C. La temperatura máxima para la utilización asciende a 200 °C.

3. Poner en marcha el instrumento: **[⏻/Hold]**.

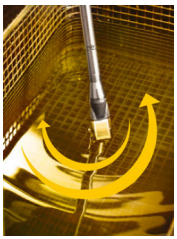


4. Sumergir el sensor en aceite caliente.

> Observar la marca de mín./máx.

> Sensor: mantener una distancia de 1 cm respecto a piezas metálicas.

Durante la medición



1. Mover el sensor en el aceite (tiempo de estabilización aprox. 20 s)

Con Auto-Hold:

- La aparición de **Auto-Hold** en el visualizador indica el final de la medición. Si así se ha ajustado, se oye adicionalmente una señal acústica.
- Se retiene el valor final.

Sin Auto-Hold:

- Cuando el valor de temperatura visualizado ya no varía, se ha alcanzado un valor final de TPM estable.

> Para retener valores de medición: pulsar **[⏻/Hold]** brevemente (< 1 s).

2. Para volver al modo de medición: pulsar **[⏻/Hold]** brevemente (< 1 s).

Tras la medición

Limpiar

⚠ PELIGRO

Peligro de quemaduras debido a partes calientes del instrumento (sensor y tubo de sonda).

> No tocar las partes calientes del instrumento con las manos.

> Antes de la limpieza, dejar que el instrumento se enfríe suficientemente.

> En caso de quemadura, enfriar la zona afectada de inmediato con agua fría y, en caso necesario, acudir a un médico.

ATENCIÓN

Posibilidad de daño en el sensor.

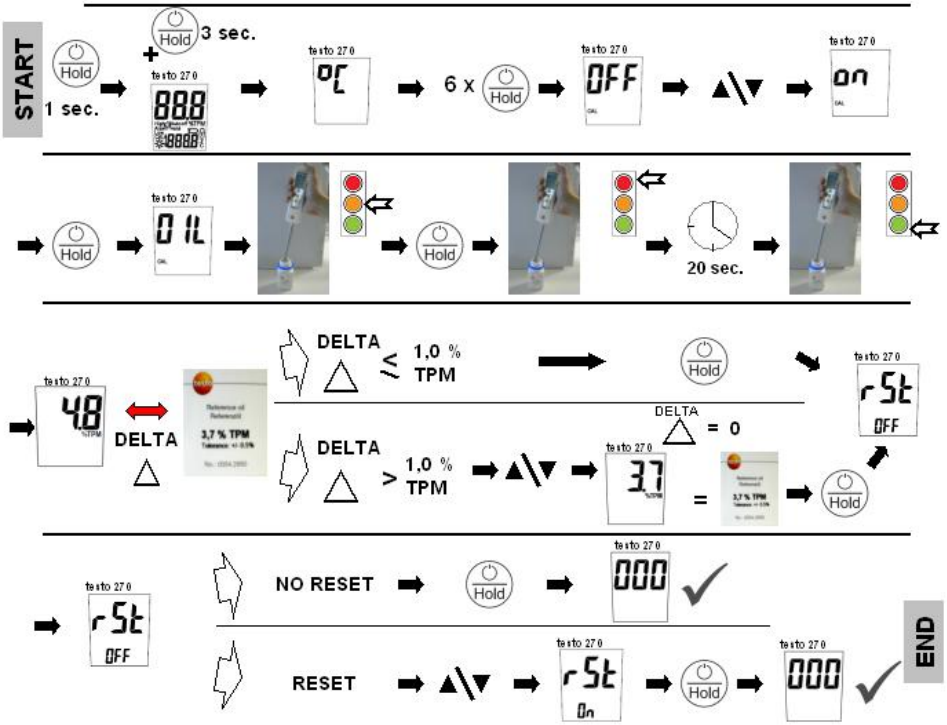
> No retirar restos de aceite fríos del sensor.

> No utilizar objetos puntiagudos.

> No utilizar productos de limpieza o disolventes agresivos.

El TopSafe y la cinta de sujeción se pueden lavar en la máquina lavavajillas.

> Limpiar el instrumento con lavavajillas/detergentes suaves.

> Aclarar el sensor bajo el agua corriente y secarlo con cuidado con un paño de papel.

Calibrar