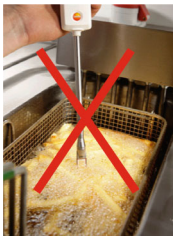
testo 270 · Testeur d'huile de friture

Instructions succinctes

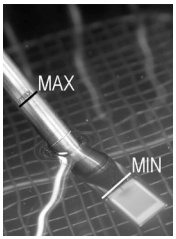
1 Avant la mesure



1. Avant d'effectuer la mesure, retirez les aliments frits.
2. Attendez jusqu'à ce que plus aucune bulle d'air ne remonte à la surface (env. 5 minutes).

> La température de l'huile de friture à mesurer doit être d'au moins 40 °C. La température d'utilisation maximale est de 200 °C.

3. Allumez l'appareil **[⏻/Hold]**.

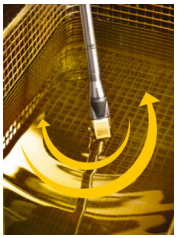


4. Plongez le capteur dans l'huile chaude.

> Respectez les repères Min/Max.

> Capteur : respectez une distance minimale de 1 cm par rapport aux pièces métalliques.

2 Pendant la mesure



1. Agitez le capteur dans l'huile (temps d'adaptation d'env. 20 s)

avec Auto-Hold :

- **Auto-Hold** sur l'afficheur indique la fin de la mesure. Selon le réglage, un signal acoustique retentit également.
- La valeur finale est maintenue.

sans Auto-Hold :

- Lorsque la température affichée ne varie plus, cela signifie qu'une valeur finale stable a été atteinte pour le pourcentage de TPM.

> Pour maintenir les valeurs mesurées : appuyez brièvement sur **[⏻/Hold]** (< 1 s).

2. Pour retourner en mode de mesure : appuyez brièvement sur **[⏻/Hold]** (< 1 s).

3 Après la mesure

Nettoyage

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure au contact avec les pièces brûlantes de l'appareil (capteur et tube de sonde) !

> Ne touchez pas aux pièces brûlantes de l'appareil.

> Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

> En cas de brûlures, refroidissez immédiatement la zone brûlée avec de l'eau froide et consultez éventuellement un médecin.

ATTENTION

Endommagement possible du capteur !

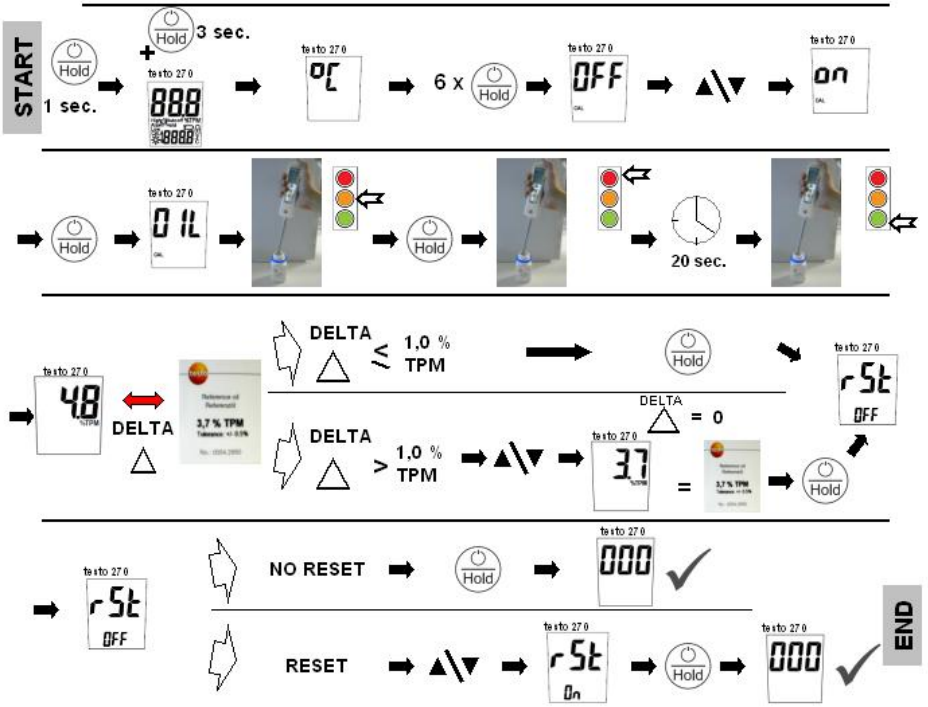
> N'éliminez pas les restes d'huile froids du capteur.

> N'utilisez pas d'objets à arêtes vives.

> N'utilisez pas de solvants ni de produits de nettoyage forts.

L'étui TopSafe et la dragonne peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

> Nettoyez l'appareil avec du produit vaisselle/des nettoyants doux.

> Rincez le capteur sous l'eau courante et essuyez-le avec précaution avec un chiffon en papier doux.

Étalonnage