

testo 270 · Tester olio di frittura

Guida rapida

Prima della misurazione



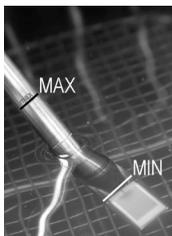
1. Togliere il cibo dalla friggitrice prima della misurazione.
2. Attendere fino a che non si vedano più bollicine (ca. 5 minuti).



La temperatura dell'olio di frittura da misurare deve essere di almeno 40 °C. La temperatura massima ammessa è di 200 °C.

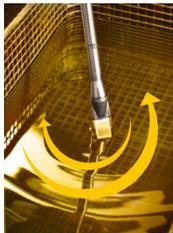


3. Accendere lo strumento /Hold].



4. Immergere il sensore in olio caldo.
 - > Prestare attenzione alle demarcazioni Min/Max.
 - > Sensore: mantenere una distanza minima di 1 cm dalle parti metalliche.

Durante la misurazione



1. Muovere il sensore nell'olio (tempo di adattamento ca. 20 s)

Con Auto-Hold:

- **Auto-Hold** nel display indica la fine della misurazione. Se impostato, viene emesso anche un segnale acustico.
- 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).



Dopo la misurazione

Pulire



AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto al riscaldamento di componenti dello strumento (sensore e tubo sonda)!

- > Non toccare con le mani i componenti dello strumento caldi.
- > Prima della pulizia lasciare raffreddare sufficientemente lo strumento.
- > In caso di ustione raffreddare immediatamente la parte interessata con acqua fredda ed eventualmente consultare un medico.

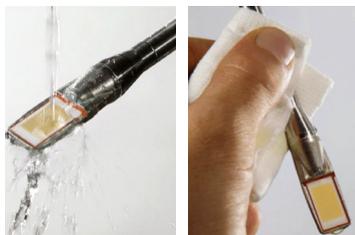
ATTENZIONE

Possibile danneggiamento del sensore!

- > Non rimuovere residui di olio freddi dal sensore.
- > Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti.
- > Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi.



È possibile lavare il TopSafe e il nastro di sicurezza in lavastoviglie.



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

Calibrazione

