

testo 270 · Frituurolietester

Korte handleiding

Voor het meten:



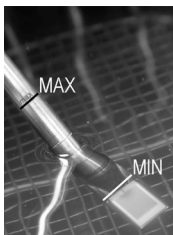
1. Haal gefrituurde levensmiddelen voor het meten uit de olie.
2. Wacht tot zich geen belletjes meer vormen (ca. 5 minuten).



De temperatuur van de te meten frituurolie moet minimaal 40 °C bedragen. De maximale temperatuur waarbij gemeten kan worden is 200 °C.

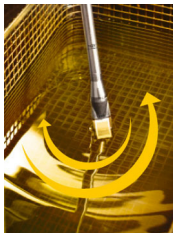


3. Apparaat inschakelen [Power/Hold].



4. Steek de sensor in de hete olie.
 - > Let op de min-/max-waardes.
 - > Sensor: ten minste 1 cm van metalen delen verwijderd.

Tijdens de meting



1. Sensor in de olie bewegen (aanpassingstijd ca. 20 s)

met Auto-Hold:

- **Auto-Hold** in het display geeft aan dat de meting is voltooid. Indien ingesteld klinkt ook een akoestisch signaal.
- Meetwaarden worden vastgehouden.

zonder Auto-Hold:

- wanneer de temperatuurindicatie niet langer verandert, is een stabiele TPM-waarde bereikt.
 - > Om meetwaarden vast te houden: kort op **[⏻/Hold]** drukken (< 1 s).
2. Om weer naar de meetmodus te gaan: kort op **[⏻/Hold]** drukken (< 1 s).



Na de meting

Reinigen



WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete apparaatdelen (sensor en sondebuis)!

- > Raak hete delen van het apparaat niet met de handen aan.
- > Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens u het reinigt.
- > Koel een eventueel verbrande huid direct met koud water en bezoek indien nodig een arts.

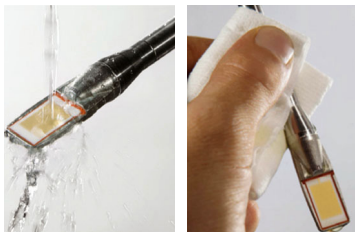
LET OP

De sensor kan beschadigd raken!

- > Verwijder nooit koude olieresten van de sensor.
- > Gebruik nooit scherpe voorwerpen.
- > Gebruik geen bijtende reinigings- of oplosmiddelen.



TopSafe en handlus kunnen in de afwasmachine worden gereinigd.



- > Apparaat met mild spoel- of schoonmaakmiddel reinigen.
- > Reinig de sensor alleen voorzichtig met een zacht stuk keukenpapier of onder stromend water.

Kalibreren

