



testo 270・食用オイルテスター

簡易マニュアル



準備



⚠ 製品のプラスチック部分が油の中に入らないようにしてください。

⚠ 熱くなったプローブの先端に触れないでください。やけどの危険があります！

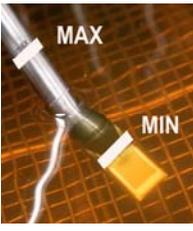
揚げ物中は測定できません。測定前には揚げだねや揚げかすを取り除いて下さい。

フライ油中の気泡がなくなるまで待ってください。(5分程度)

油槽の金属部分から少なくとも1cm以上離してください。

フライ油の温度を確認して下さい。(最低+40°C～最高+200°C)

測定



測定器の電源を入れます。



センサを油槽のフライ油に浸します。シャフトのmin/max マークの間に油面が来るようにしてください。

1. オイルの中でセンサを静かに動かして、油の状態が均一になるようにしてください。(測定が安定するまでに約 30 秒程度かかります。)

測定値を業務日誌などの所定の用紙に記録します。

オートホールド機能がオンの場合:

- 測定中はディスプレイに Auto Hold の文字が表示されます。最終の TPM 値が決定するまでは TPM 値とディスプレイカラーが点滅します。
- 最終測定値が固定表示されます。

オートホールド機能がオフの場合:

- 温度測定値と TPM 測定値が安定すると表示が変わらなくなります。
 - > 測定値の固定表示: [Hold] ボタンを短く押します。(1 秒以内)
2. 測定モードに戻るには、[Hold] ボタンを短く押します。(1 秒以内)

測定器の手入れとメンテナンス

クリーニング



薄めた中性洗剤や石鹼でセンサを洗浄し、流水ですすぎます。(スポンジなどでセンサをこすらないでください。)

柔らかいペーパータオルなどでそっと水分を拭き取ります。

精度テスト

新油の TPM 値:

_____ %TPM



取扱説明書に記載されている要領で、新油を使用し、測定器の簡易テストを行います

新油の種類が変わった場合は基準値も変わりますので、新しい種類の TPM 値を控えておきます。

さらに精度の高いテストには、同梱の「testo 調整オイル」を使用し、測定器のテストと調整を行います。



株式会社テストー

■ 本社

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-2-15 パレアナビル 7F

- セールス TEL.045-476-2288 FAX.045-476-2277
- サービスセンター（修理・校正） TEL.045-476-2266 FAX.045-476-2277

■ 大阪営業所

〒530-0055 大阪市北区野崎町 7-8 梅田パークビル 9F

TEL.06-6314-3180 FAX.06-6314-3187

ホームページ <http://www.testo.jp> e-mail info@testo.co.jp