

Mérési útmutató

Fontos tudnivalók a testo 270 műszer kezeléséhez és karbantartásához

Előkészítés



A műszer műanyag részei nem érintkezhetnek a forró olajjal.



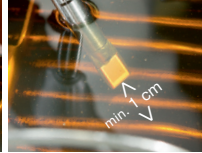
Ne érintse meg a forró érzékelőt. Égési sérülések keletkezhetnek!



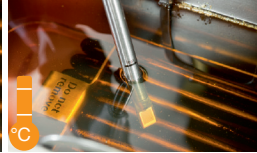
Ne mérjen míg a sütnivaló étel az olajban van.



Vegye ki az ételt és várjon min. 5 percet a mérés előtt.



A fém részektől legalább 1 cm-re mérjen.



Mérjen a forró olajban (min. 40 °C, max. 200 °C).

Mérés



Kapcsolja be a műszert.
[O]



Merítse be az érzékelőt a min/max jelölés között!



1. Mozgassa az érzékelőt az olajban

Auto Hold aktív:

- Auto Hold funkcióval a kijelzőn megjelenik a végérték. A TPM érték és a képernyő színe villog a végérték eléréseig.
- A műszer rögzíti a végértéket.

Auto Hold inaktív:

- Amikor a hőmérséklet már nem változik a kijelzőn, akkor elérte a végső TPM értéket.
- Végérték rögzítése: [Hold] rövid megnyomása (<1 mp)

2. Visszatérés a mérési módba:

[Hold] rövid megnyomása (<1 mp).



Jegyezze fel a kapott mért értéket.

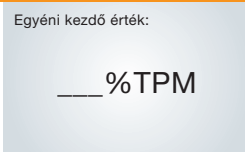
Ápolás és karbantartás Tisztítás



Tisztítsa meg az érzékelőt lágy tisztítószerrel. A tisztítás után szárítsa meg az érzékelőt egy papír törülköző segítségével.



Pontossági teszt



A gyors és egyszerű műszerellenőrzésre javasoljuk a pontossági tesztet, a használati utasításban leírtak alapján.

Amennyiben megváltoztatja az olaj típusát vagy a beszállítót, kérjük, adjon meg új referencia értéket.



A pontos műszerellenőrzésre vagy kalibrálásra a Testo referenciaolajat ajánljuk.