



## testo 270 - Frituurolietester

Korte handleiding



## Vorbereitung



 Kunststof delen mogen niet in aanraking komen met frituurolie.

 Raak hete delen van het apparaat niet met de handen aan. Verbrandingsgevaar door hete apparaatdelen!

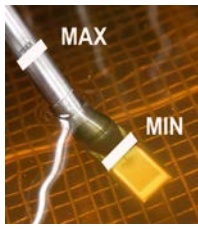
Haal gefrituurde levensmiddelen voor het meten uit de olie.


Wacht tot zich geen belletjes meer vormen (ca. 5 minuten).

Ten minste 1 cm van metalen delen verwijderd.

Meet in hete olie (min. 40 °C, max. 200 °C).

## Meting



Apparaat inschakelen 

Steek de sensor in de hete olie. Let op de min-/max-waardes.

1. Sensor in de olie bewegen (aanpassingstijd ca. 30 s) met Auto-Hold:
  - Auto-Hold in het display geeft aan dat de meting is voltooid. Tot aan het bereiken van de TPM-eindwaarde knipperen de TPM-waarde en de displaykleur.
  - 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).

Noteer de vastgestelde meetwaarde.

## Verzorging en onderhoud

### Reiniging



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

### Nauwkeurigheidstest

Uw specifieke TPM-referentiewaarde

\_\_\_\_\_ %TPM

Voor de snelle en eenvoudige controle van het instrument raden wij u aan om een nauwkeurigheidstest uit te voeren zoals beschreven in de bedieningshandleiding.



Voor de nauwkeurige controle van het instrument resp. correctie of bij implausibele meetwaarden raden wij de kalibrering resp. afstelling in de Testo referentieolie aan.

