

testo 270 · Frittieröltester

Kurzanleitung

Vor der Messung



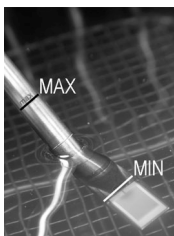
1. Frittiergut vor der Messung entnehmen.
2. Warten bis keine Bläschen mehr aufsteigen (ca. 5 Minuten).



Die Temperatur des zu messenden Frittieröls muss mindestens 40 °C betragen. Die maximale Einsatztemperatur beträgt 200 °C.

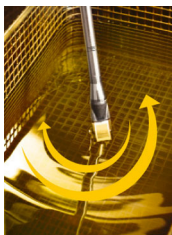


3. Gerät einschalten  [Hold].



4. Sensor in heißes Öl tauchen.
 - > Min-/Max-Markierung beachten.
 - > Sensor: Mindestabstand von 1 cm zu metallischen Teilen einhalten.

Während der Messung



1. Sensor in Öl bewegen (Angleichzeit ca. 20 s)

mit Auto-Hold:

- **Auto-Hold** im Display gibt Ende der Messung an. Falls eingestellt, ertönt zusätzlich ein akustisches Signal.
- Endwert wird gehalten.

ohne Auto-Hold:

- wenn die Temperaturanzeige sich nicht mehr verändert, ist ein stabiler TPM-Endwert erreicht.
 - > Um Messwerte zu halten: [**⏻/Hold**] kurz drücken (< 1 s).
2. Um wieder in den Messmodus zu wechseln: [**⏻/Hold**] kurz drücken (< 1 s).



Nach der Messung

Reinigen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile (Sensor und Sondenrohr)!

- > Heiße Geräteteile nicht mit den Händen anfassen.
- > Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen lassen.
- > Bei Verbrennungen entsprechende Stelle sofort mit kaltem Wasser kühlen und ggf. einen Arzt aufsuchen.

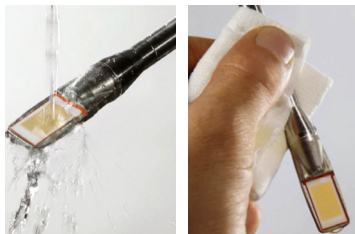
ACHTUNG

Beschädigung des Sensors möglich!

- > Keine kalten Ölreste am Sensor entfernen.
- > Keine scharfkantigen Gegenstände verwenden.
- > Keine scharfen Reinigungs- und Lösungsmittel verwenden.



TopSafe und Handschlaufe können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



- > Gerät mit milden Spül-/Reinigungsmitteln reinigen.
- > Sensor unter fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen Papiertuch vorsichtig abtrocknen.

Kalibrieren

