




testo 270 · Testeur d'huile de friture


Instructions succinctes



Préparatifs



 Les éléments en plastique ne doivent pas entrer en contact avec l'huile de friture.

 Ne touchez pas la sonde chaude. Risque de brûlure !

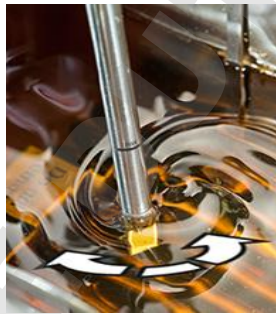
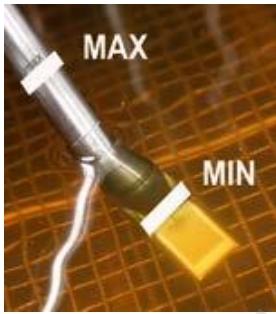
Avant d'effectuer la mesure, retirez les aliments frits.

Attendez jusqu'à ce que plus aucune bulle d'air ne remonte à la surface (env. 5 minutes).

Capteur : respectez une distance minimale de 1 cm par rapport aux pièces métalliques.

Procéder aux mesures dans l'huile chaude (min. 40 °C, max. 200 °C).

Mesure



Allumez l'appareil .

Plongez le capteur dans l'huile chaude. Respectez les repères Min/Max.

1. Agitez le capteur dans l'huile (temps d'adaptation d'env. 30 s) avec Auto-Hold :
 - Auto-Hold sur l'afficheur indique la fin de la mesure. La valeur TPM et la couleur à l'écran clignotent jusqu'à ce que la valeur TPM finale soit atteinte.
 - La valeur finale est maintenue.sans Auto-Hold :
 - Lorsque la température affichée ne varie plus, cela signifie qu'une valeur finale stable a été atteinte pour le pourcentage de TPM.> Pour maintenir les valeurs mesurées : appuyez brièvement sur **[Hold]** (< 1 s).
2. Pour retourner en mode de mesure : appuyez brièvement sur **[Hold]** (< 1 s).

Notez les valeurs mesurées.

Entretien & Maintenance

Nettoyage



Nettoyez l'appareil avec du produit vaisselle/des nettoyants doux.

Rincez le capteur sous l'eau courante et essuyez-le avec précaution avec un chiffon en papier doux.

Test de précision

Votre valeur de référence de TPM spécifique :

_____ % TPM



Pour permettre un contrôle plus précis de l'appareil et d'éventuelles corrections ou en cas de valeurs non plausibles, nous recommandons de procéder au calibrage ou à l'ajustage au moyen d'huile de référence Testo.

Pour contrôler rapidement et aisément l'appareil, nous vous recommandons de procéder à un test de précision, conformément aux instructions de service.

DOMINIQUE DUTY

SAS



DOMINIQUE DUTSCHER SAS