

# Comment mesurer correctement.

Informations importantes sur l'utilisation et l'entretien du testo 270 BT.

## Préparation



Pour profiter de toutes les fonctions\*, veuillez vous enregistrer dans l'App testo Smart avec votre compte Testo.

\*enregistrer les valeurs de mesure / rapports, seuils d'alarme et d'avertissement dans l'App et sur l'afficheur de l'appareil, étalonnage



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



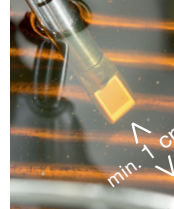
Ne pas toucher la sonde chaude. Risque de brûlure.



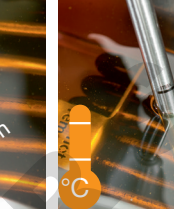
Retirer les aliments frits avant la mesure.



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



Respecter une distance minimum d'un cm par rapport aux éléments métalliques.



Procéder aux mesures dans l'huile chaude, de 40 °C min., de 200 °C max. en cas d'utilisation de courte durée.

## Mesure



Mettre l'appareil en marche [ ].



Pour l'enregistrement numérique des valeurs de mesure :

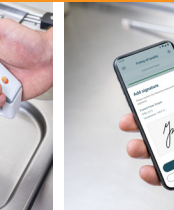
1. Connecter le testo 270 BT à l'App testo Smart [iOS / Android]
2. Ouvrir le menu de mesure pour la qualité de l'huile de friture
3. Sélectionner la friteuse dans l'App



Plonger le capteur dans l'huile chaude. Respecter les marques min./max. !



1. Commencer la mesure : appuyer brièvement sur la touche Hold
2. Déplacer le capteur dans l'huile.
  - Auto-Hold apparaît à l'écran pour indiquer la fin de la mesure. Avant que la valeur finale ne soit atteinte, la valeur TPM et la couleur de l'écran (si activée) clignotent.
  - La valeur finale est conservée (et transférée à l'App testo Smart si la connexion est établie)



En option :

1. Ajouter un commentaire et la signature
2. Enregistrer la valeur de mesure dans l'App testo Smart

## Nettoyage & Entretien



Nettoyer l'appareil au moyen d'un produit de nettoyage / rinçage doux. Rincer le capteur sous l'eau courante et le sécher soigneusement avec un chiffon en papier doux.



## Test de précision

Your specific starting value:

\_\_\_ %TPM

Pour contrôler l'appareil rapidement et de manière simple, nous vous recommandons de réaliser des tests de précision selon le mode d'emploi.

En cas de changement de type d'huile ou de fournisseur, la valeur de référence doit être à nouveau définie.



Pour permettre un contrôle plus précis de l'appareil et d'éventuelles corrections ou en cas de valeurs non plausibles, nous recommandons de procéder à l'étalonnage et à l'ajustage avec l'huile de référence de Testo. Vous pouvez procéder à l'étalonnage et à l'ajustage via l'App testo Smart.