

## testo 270 - Frittieröltester

### Kurzanleitung



## Vorbereitung



 Kunststoffteile dürfen nicht mit dem Frittieröl in Berührung kommen.

 Fassen Sie den heißen Fühler nicht an. Es besteht Verbrunnungsgefahr!

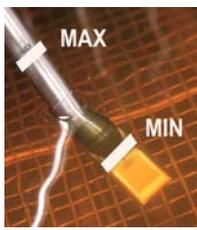
Frittiergut vor der Messung entnehmen.

Warten bis keine Bläschen mehr aufsteigen (ca. 5 min).

Mindestabstand von 1 cm zu metallischen Teilen einhalten.

Messen Sie in heißem Öl (mind. 40 °C, max. 200 °C).

## Messung



Gerät einschalten:



Sensor in heißes Öl tauchen. Min-/ Max-Markierung beachten!

1. Sensor in Öl bewegen. (Angleichzeit ca. 30 s)

Auto-Hold aktiviert:

- Auto-Hold im Display gibt Ende der Messung an. Bis zum Erreichen des TPM-Endwertes blinken der TPM-Wert und die Displayfarbe.
- Endwert wird gehalten.

Auto-Hold deaktiviert:

- 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)

Notieren Sie die ermittelten Messwerte.

## Pflege & Wartung

### Reinigung



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

### Genauigkeitstest

Ihr spezifischer Startwert

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



Zur schnellen und einfachen Geräteprüfung empfehlen wir Ihnen die Durchführung eines Genauigkeitstests laut der Bedienungsanleitung. Bei Wechsel der Ölart oder des Öllieferanten muss der Referenzwert neu bestimmt werden.

Zur genauen Geräteprüfung bzw. Korrektur oder bei unplausiblen Messwerten empfehlen wir die Kalibrierung bzw. Justage im Testo Referenzöl.

