



## Mérési útmutató

Fontos tudnivalók a testo 270 kezeléséhez és karbantartásához

### Előkészítés



Kapcsolja be a műszert az On-/Off gomb megnyomásával.



Mérjen a forró olajban (min. 40 °C, max. 200 °C).



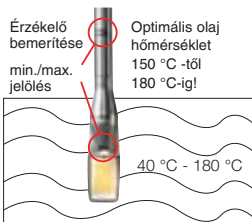
Ne mérjen, amikor a sütni való étel a fritőzben van. Vegye ki az ételt és várjon 5 percet a mérés előtt.



A fém részekről legalább 1 cm-re mérjen.



### Mérés



Merítse be az érzékelőt a min./max. jelölés között.



Mozgassa meg az érzékelőt a sütőolajban, a beállási idő meggyorsítása érdekében.



Auto-Hold aktív: Az akusztikus jel értesít arról, hogy a műszer kijelezte a végértéket; ezt az értéket rögzíti a kijelzőn.



Jegyezze fel a kapott mérési eredményeket.



A műanyag részek nem érhetnek a sütőolajba.



Ne fogja meg a forró érzékelőt! Égési sérülések keletkezhetnek!

### Ápolás & Karbantartás

#### Tisztítás



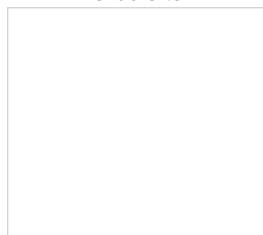
Tisztítsa meg az érzékelőt lágy tisztítószerrel, pl. mosogatószerrel. A tisztítás után szárítsa meg az érzékelőt egy papír törülköző segítségével.



TopSafe védőtok mosogatógépben tisztítható.

#### Funkció-ellenőrzés

Kezdő érték:



A gyors és egyszerű műszerellenőrzéshez használja össze a mért értéket a friss olajban feljegyzett kezdő TPM értékkel (lásd a testo 270 mellékletében).



A pontos műszerellenőrzéshez használjon Testo referenciaolajat.