

Recalibrez votre appareil (si nécessaire)

Information importante pour un ajustement du testo 270

Préparation



Utilisez l'huile de référence testo.



Le capteur doit être propre.



L'huile de référence doit avoir une température proche de 50 °C. Idéalement dans un bain-marie.

Menus de calibration



1. Immédiatement après la mise en route, appuyez sur [Hold] durant 2 secondes.
2. "Alarm ↓" clignote en orange.
3. Passez dans le menu à l'aide de [Hold] et CAL, confirmez par OUI ou NON avec [▲] ou [▼].
4. Confirmez avec [Hold], CAL et OIL apparaissent à l'écran.



Retirez l'huile de référence du bain-marie. L'eau ne doit pas être en contact avec l'huile.



Immergez le capteur dans l'huile de référence. Les LEDs sont oranges.



Débutez la procédure d'ajustement en appuyant sur le bouton [Hold].

- L'écran est rouge.
- Remuez le capteur dans l'huile.



Lorsque l'écran est vert, vous avez terminé.

- Ecart > 1%:
- L'écran est rouge.
- Ecart ≤ 1%:
- Remuez le capteur dans l'huile.

Ajustement

après calibration



- Calez l'instrument de mesure avec les flèches [▲] ou [▼], et confirmez avec [Hold].
- Terminez en éteignant l'appareil [O].

Terminez le calibrage sans réglage/
Exit the configuration menu



- Appuyez durant une seconde sur le bouton de mise en route [O].
- Vérifiez que chaque utilisateur a bien intégré la procédure.

Mesurez juste

Conseil d'utilisation et entretien de votre testeur d'huile testo 270

Préparatifs



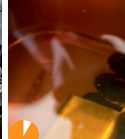
Les éléments en plastique ne doivent pas entrer en contact avec l'huile de friture chaude.



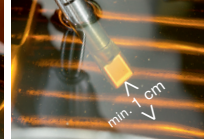
Ne touchez pas la sonde chaude. Risque de brûlure!



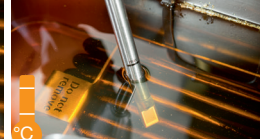
Avant d'effectuer la mesure, retirez les aliments frits.



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



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

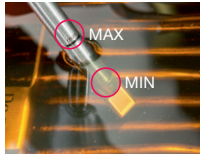


Procédez aux mesures dans l'huile chaude (min. 40 °C, max. 200 °C.)

Mesure



Allumez l'appareil [ON].



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



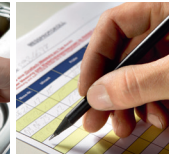
1. Remuez le capteur dans l'huile.

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 figée à l'écran.

Sans Auto Hold:

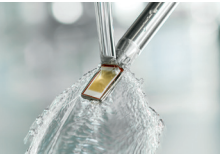
- Lorsque la température affichée ne varie plus, cela signifie qu'une valeur finale stable a été atteinte pour le pourcentage de TPM.
 - Pour maintenir les valeurs mesurées : appuyez brièvement sur [Hold] (< 1 s)
2. Pour retourner en mode de mesure, appuyez brièvement sur [Hold] (< 1 s.)



Notez les valeurs mesurées.

Entretien & Maintenance

Test de précision



Nettoyez l'appareil avec du produit vaisselle/ des nettoyeurs non agressifs. Rincez le capteur sous l'eau courante et essuyez-le avec précaution avec un chiffon doux ou un papier absorbant.



Votre valeur de référence de TPM spécifique:

___ %TPM

Afin d'avoir un repère, nous vous conseillons de noter, ci-dessus, la valeur mesurée de votre huile neuve.



Pour contrôler rapidement et aisément l'appareil, nous vous recommandons de procéder à un test de précision, conformément au mode d'emploi.