



In anticipo sul futuro

Come eseguire correttamente le misure

Preziosi consigli sull'utilizzo e la manutenzione di testo 270

Preparazione



Accendere lo strumento premendo il tasto On/Off.



Misurare nell'olio caldo (min. 40 °C, max. 200 °C).



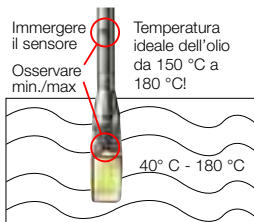
Non misurare durante la cottura degli alimenti. Rimuovere il cibo appena cotto e attendere 5 minuti prima di eseguire la misura.



Misurare a una distanza minima di 1 cm dalle parti metalliche.



Misura



Immergere la sonda tra i segni min. e max. Osservare il sensore. Temperatura ideale dell'olio da 150 °C a 180 °C!



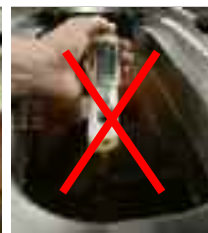
Muovere lo strumento immerso nell'olio per accelerare il tempo di risposta.



Auto Hold attivo: un segnale acustico indica che lo strumento ha rilevato il valore finale, che rimane indicato sul display.



Annotare le misure registrate.



I componenti in plastica non devono entrare in contatto con l'olio di cottura.



Non toccare la sonda calda. Potreste scottarvi!

Cura e manutenzione

Pulizia



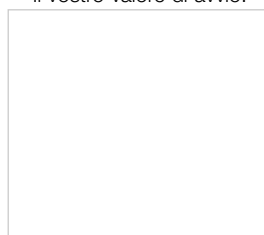
Pulire il sensore con un detergente liquido non aggressivo. Far asciugare il sensore dopo averlo pulito con una salvietta di carta.



La custodia TopSafe è lavabile in lavastoviglie.

Controllo delle funzioni

Il vostro valore di avvio:



Per un rapido controllo dello strumento, confrontare la misura registrata con il TPM iniziale per l'olio fresco che avete annotato (v. manuale di istruzioni testo 270).



Utilizzare l'olio di riferimento Testo per verificare lo strumento con la massima precisione.