



Misurazione ottimale.

Importanti consigli sull'utilizzo e la manutenzione di VITO® oiltester.

Preparativi



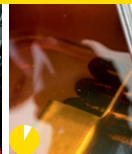
Le parti in plastica non devono entrare in contatto con l'olio di frittura.



Non toccare con le mani i componenti dello strumento caldi. Pericolo di ustione dovuto al riscaldamento di parti dello strumento!



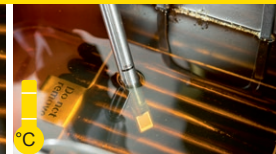
Togliere il cibo dalla friggitrice prima della misurazione.



Attendere fino a che non si vedano più bollicine (ca. 5 minuti).



Mantenere una distanza minima di 1 cm dalle parti metalliche



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

Misura



Accendere lo strumento [O].



Immergere il sensore in olio caldo. Prestare attenzione alle demarcazioni Min/Max.



1. Muovere il sensore nell'olio (tempo di adattamento ca. 30 s)

Con Auto-Hold:

- Auto-Hold nel display indica la fine della misurazione. Il valore TPM e il colore del display lampeggiano sino al raggiungimento del valore finale TPM.
- Il valore finale viene „congelato“.



Annotare i valori rilevati.

Cura & Manutenzione Pulizia



Pulire lo strumento con leggeri detergenti/detersivi. Sciacquare il sensore con acqua corrente e asciugarlo con cautela con un tovagliolo di carta morbida.



Test di precisione

Il Vostro TPM di riferimento specifico:

___%TPM

Per un controllo veloce e facile dell'apparecchio si consiglia di effettuare un test di precisione come specificato nel manuale di istruzioni.