

正确测量方法

testo 270 BT 操作与维护的重要提示

准备工作

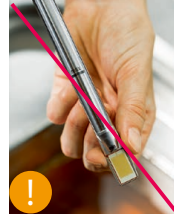


请使用您的testo Smart App连接testo 270 BT，解锁全部功能

*在App和仪器显示屏上保存测量值/报告、报警和预警限值，校准



塑料部件严禁接触热的食用油



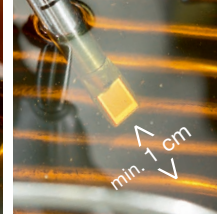
勿触高温探头，谨防烫伤



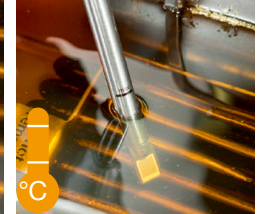
测量前请取出炸物



等待油面无气泡后再测量（约5分钟）



探头距金属件至少1 cm的距离



在非连续使用时，热油温度的测量范围为40-200°C

测量步骤



开机 [ON].



测量数据存储：
1. 将testo 270 BT与testo Smart App连接
2. App内启动“煎炸油品质”模块
3. 选定对应油炸锅编号

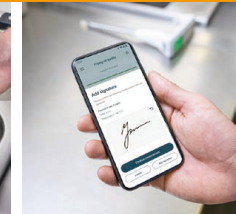


将传感器浸入热油中。注意最小/最大值标记！



1. 开始测量：屏幕上Auto开始闪烁。

2. 在油中缓慢移动探头
 - 屏幕上TPM值和三色指示灯（如已启用）将会闪烁，直至最终数值锁定，屏幕上显示Autohold。
 - 保存最终值（如已连接，则传输到testo Smart App）



可选操作：
1. 添加备注与签名
2. 将测量值储存至testo Smart App

护理和维护

清洁



使用温和清洁剂清洁仪器。在流动水下冲洗传感器，并用软纸巾小心擦干。



精度校准

您的具体起始值：

___ %TPM

快速自检：按说明书执行仪器校准。
若煎炸油类型或供应商变更，须重新设定参考值。



对仪器进行准确性测试或校正，或在出现不合理的测量值时，我们建议在德国标准油中进行校准或调节。
校准和调节可通过testo Smart App进行。