

食用油テスター testo 270

簡易マニュアル — 測定とクリーニング

① 準備



プラスチック製のハウジングが油に浸らないようにしてください。



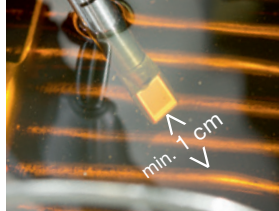
高温になったセンサに触れると火傷の危険があります。



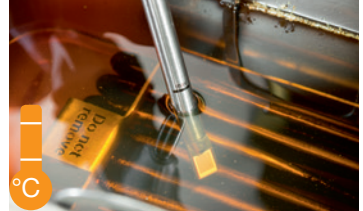
揚げ種や揚げカスをすべて取り除いてください。



油から気泡が出ていないことを確認してください。



フライヤーの壁面などの金属から1cm以上の距離を保ってください。



40℃～200℃の油に使用できます。

② 測定



電源ボタンを押して電源を入れます。



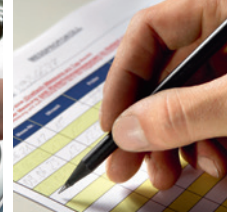
センサを油に浸します。油面が「max」から「min」の間になる深さを保ってください。



油を混ぜるようにセンサを静かに動かします。



- 自動ホールドがオンに設定されている場合は、「Auto」が点滅します。「Auto Hold」が表示されたら、測定値が自動的にホールドされます。
- 自動ホールドがオフに設定されている場合は、測定値が安定するまで待ち（約30秒）、[HOLD] を押して測定値を手動でホールドします。



読み取った測定値を記録してください。

TPM (%) と温度 (°C) の測定値を読み取ります。使用を終了する場合は、電源ボタンを長押ししてください。

③ クリーニング

機能点検と校正・調整



センサの洗浄には中性洗剤を使用してください。シンクの流水で洗い流し、柔らかいペーパータオル等で水分を拭き取り、乾燥させます。

※ 硬いスポンジやタワシ等でセンサ先端部を擦ると故障の原因となります。



新油を使用して簡易的な機能点検を行うことができます。未開封の新油を開封し、加熱して測定します。この測定で得られた測定値を、以降の点検の基準値とします。新油を使い始めるたびに点検を行うことができます。

※ 油の種類やメーカーを変更した際は、基準値の算出から始めてください。

※ 開封して時間が経過した油は点検に利用できません。



テストの基準オイル (型番: 0560 2650) を使用して校正・調整を行うことができます。

※ 手順は「取扱説明書」または「簡易マニュアル — 校正と調整」をご確認ください。