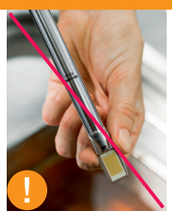
Be sure. testo

The right way to measure.

Important tips on the operation and maintenance of the testo 270 BT.

Preparation

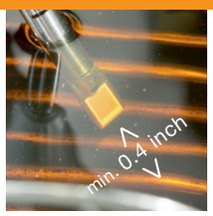
Plastic components must not come into contact with the cooking oil.



Do not touch the hot probe. Danger of burning.

Remove fried goods before the measurement.

Wait until there are no more bubbles rising (approx. 5 min.).



Maintain a minimum distance of 0.4 inch from metallic parts.

Measure in hot oil min. 104 °F, max. 392 °F in non-continuous application.

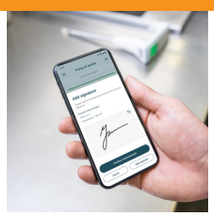
Measurement

Switching the instrument on [⏻].

For the digital storage of measured values:
1. Connect testo 270 BT with testo Smart App [iOS / Android]
2. Start the frying oil quality measurement menu
3. Select deep fryer in app

Immerse the sensor in hot oil. Pay attention to min/max marks!

1. Start measurement: Briefly press Hold button
2. Move sensor in oil
- Auto-Hold in the display indicates the end of the measurement. TPM value and display colour (if activated) flash until the final measuring value is reached.
- Final value is held (and transmitted to testo Smart App if connected)



Optional:
1. Add comment and signature
2. Store measured value into testo Smart App

Care & maintenance

Cleaning

Clean instrument with mild detergent. Rinse sensor under running water and dry carefully with a soft paper towel.

Accuracy test

Your specific starting value:

___%TPM

For fast and easy instrument testing, we recommend carrying out accuracy tests according to the instruction manual.

The reference value must be determined again if the type of oil or oil supplier changes.

For accurate instrument testing or correction, or in case of implausible measurement values we recommend calibration or adjustment in Testo reference oil.
Calibration and adjustment can be carried out via the testo Smart App.

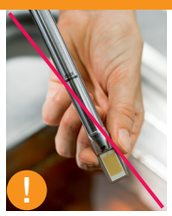
More information on testo 270 BT at **www.testo.com**

Para medir correctamente.

Información importante para el manejo y mantenimiento del testo 270 BT.

Preparación

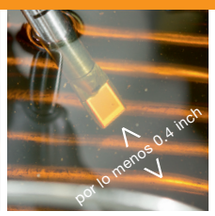
Las piezas de plástico no deben entrar en contacto con el aceite de fritura.



No toque la sonda caliente. Existe peligro de quemaduras.

Extraiga el producto a freír antes de la medición.

Espere a que dejen de salir burbujas (aprox. 5 min).



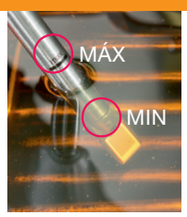
Mantenga una distancia mínima de 0.4 inch respecto a las partes metálicas.

Mida en el aceite caliente mín. 104 °F, max. 392 °F en caso de uso esporádico.

Medición

Encender el instrumento [⏻].

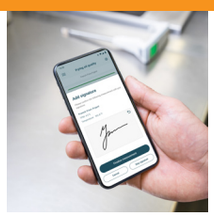
Para el almacenamiento digital de los valores medidos:
1. Conectar el testo 270 BT con la App testo Smart [iOS / Android]
2. Iniciar el menú de medición para la calidad del aceite de fritura
3. Seleccionar la freidora en la App



Sumerja el sensor en el aceite caliente. ¡Tener en cuenta la marca de mín./máx.!

1. Inicie la medición: pulse la tecla Hold brevemente
2. Mueva el sensor en el aceite.

- La función Auto-Hold en la pantalla señala el final de la medición. El valor TPM y (si está activado) el color de la pantalla parpadean hasta que se haya alcanzado el valor medido final.
- El valor final se retiene (y se transfiere si hay conexión a la App testo Smart)



Opcional:
1. Agregar un comentario y una firma
2. Guardar el valor medido en la App testo Smart

Servicio y mantenimiento

Limpieza

Limpie el instrumento con detergentes/productos de limpieza suaves. Aclare el sensor debajo de un chorro de agua corriente y secar cuidadosamente con una servilleta de papel suave.

Prueba de exactitud

Su valor inicial específico:

___%TPM

Para una comprobación rápida y sencilla del instrumento recomendamos realizar una prueba de precisión según indica el manual de instrucciones.

Cuando se cambia el tipo de aceite o el proveedor del mismo, debe volverse a determinar el valor de referencia.

Para una comprobación o corrección exacta del instrumento, o en caso de lecturas inadmisibles, recomendamos la calibración o el ajuste en el aceite de referencia Testo.
La calibración y el ajuste pueden efectuarse mediante la App testo Smart.

Encontrará más información sobre el testo 270 BT en **www.testo.com**