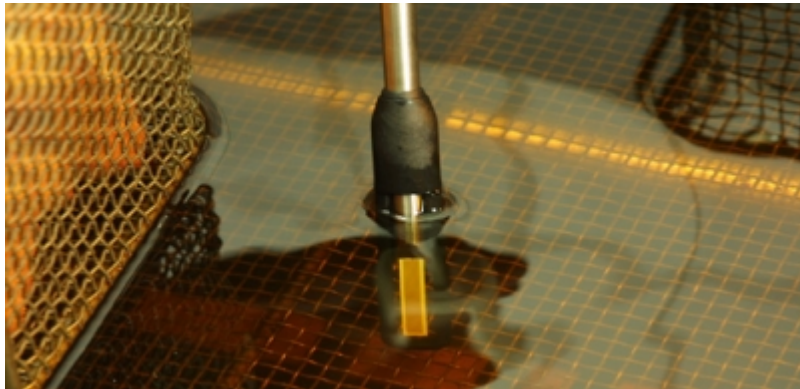


Medición exacta



Proceso de medición:

- Antes de realizar la medición, retire el cestillo de la freidora y espere al menos 15 minutos; esto impide que el agua permanezca en el aceite de cocinar.
- Se debe tener cuidado de que la sonda así como el sensor del instrumento de medición estén limpios y secos.

Profundidad de inmersión La sonda se debe sumergir en la grasa hasta la marca entre Min/Max.

Temp. durante el proceso de medición La temperatura de la grasa no debe ser inferior a 40 °C y no debe superar una temperatura máxima de 210 °C para realizar una medición exacta.

La pantalla parpadea si el valor es inferior o se supera (una vez).

Visualización del valor El tiempo t99 se alcanza después de 10 segundos.

Se consigue un valor rápido y seguro agitando ligeramente la sonda en la grasa.

Info: Se pueden realizar varias mediciones en diferentes baños de aceite, una tras otra, sin ningún problema.

Antes de realizar la medición, retire el cestillo de la freidora y espere **al menos 15 minutos**; esto impide que el agua permanezca en el aceite de cocinar.

El sensor se debe limpiar usando agua caliente:

No utilizar una esponja o producto para limpieza ya que hay **peligro de deteriorar el sensor**.

Importante: No deben quedar en el sensor residuos de grasa, para que el sensor no se pegue y de lugar a mediciones inexactas.

[Mapa del sitio](#)

© Copyright 2018 - Testo Argentina SA

[Información legal](#)

URL del envío:<http://academiatesto.com.ar/cms/medicion-exacta>