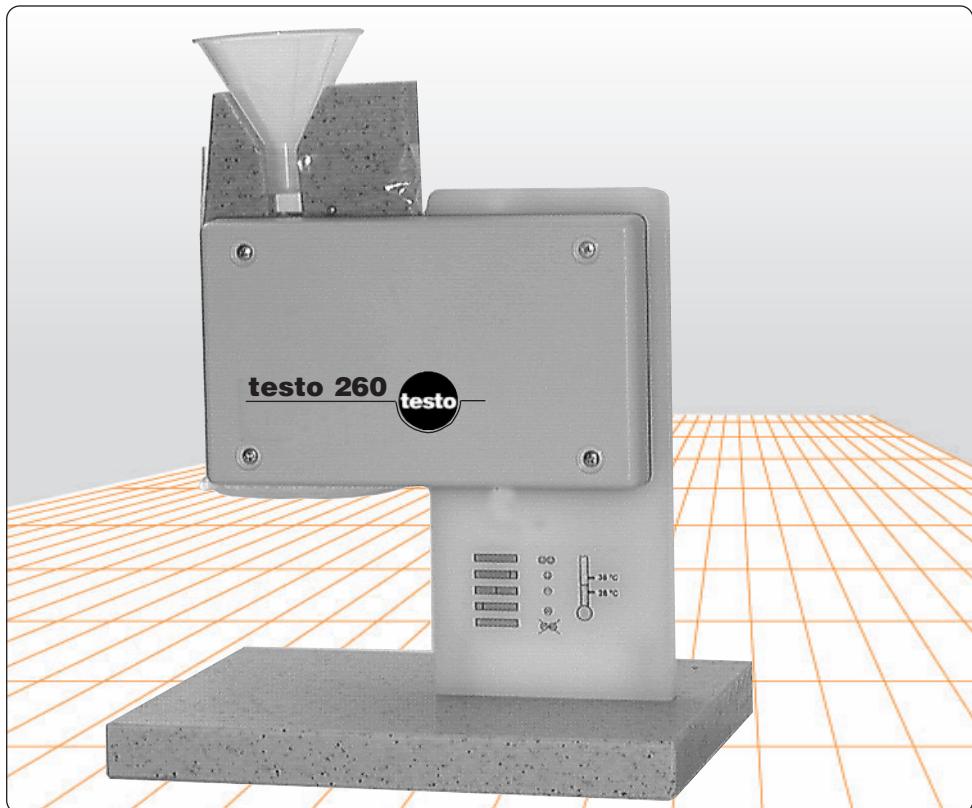


testo 260

Frittieröl-Tester
Cooking oil tester
Testeur d'huile de friture
Controlador del aceite para cocinar

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones



Vorwort	3
Funktionsprinzip testo 260	3
Warnhinweise	4
Montage	4
Stromversorgung	4
Batterie-/Akkuwechsel	4
Messablauf	5
Funktionstest	5
Messvorbereitung	5
Messdauer	5
Messresultat	5
Auswertung	6
Messung beenden	6
Sondenfläche reinigen	6
Technische Daten	7
Bestelldaten	7
Garantie	8
Testo weltweit	

Liebe Testo-Kundin, lieber Testo-Kunde,
Ihre Entscheidung für ein Messgerät von Testo war richtig. Jedes Jahr kaufen tausende Kunden unsere hochwertigen Produkte. Dafür sprechen mindestens 7 gute Gründe:

- 1) Bei uns stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis. Zuverlässige Qualität zum fairen Preis.
- 2) Deutlich verlängerte Garantiezeiten von bis zu 3 Jahren - je nach Gerät!
- 3) Mit der fachlichen Erfahrung von über 40 Jahren lösen wir Ihre Messaufgabe optimal.
- 4) Unser hoher Qualitätsanspruch ist bestätigt durch das Zertifikat nach ISO 9001.
- 5) Selbstverständlich tragen unsere Geräte das von der EU geforderte CE-Zeichen.
- 6) Kalibrier-Zertifikate für alle relevanten Messgrößen. Seminare, Beratung und Kalibrierung vor Ort.
- 7) Auch nach dem Kauf lassen wir Sie „nicht im Regen stehen“. Unser Service garantiert Ihnen schnelle Hilfe.

Funktionsprinzip testo 260

Mit dem neuen, einfach zu bedienenden **testo 260** Testgerät, kann die Qualität des Öls elektronisch gemessen werden. Farbige Anzeigesignale erlauben eine schnelle, eindeutige Interpretation der Ergebnisse.

Frittieröl, welches mehr als 27% polare Bestandteile, d. h. Zersetzungspprodukte enthält, ist im Wert drastisch vermindert und muss als verdorben beurteilt werden. Darin frittierte Ware nimmt Fett und damit auch Zersetzungspprodukte auf. Diese sind schwer verdaulich. Der Organismus des Konsumenten wird dadurch über Gebühr belastet.

Der Testo Frittier-Öl-Tester basiert auf der Messung der Dielektrizitätskonstanten des verwendeten Öls. Bei stark gebrauchten Ölen nimmt die Menge an polaren Stoffen in dem Maße zu, dass man sie mit der erwähnten Messmethode feststellen kann.



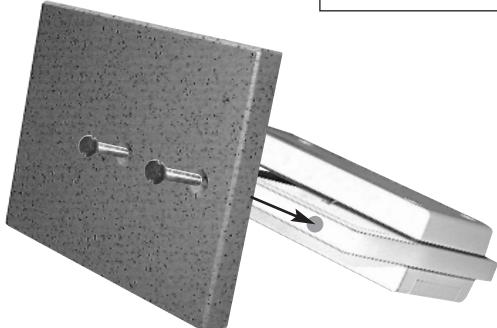
Äußere Einflüsse können die Messgenauigkeit beeinträchtigen.

Verschüttetes Öl sofort vom Gerät entfernen. Bei Eindringen von Öl kann das Gerät beschädigt werden.

Eine Gewährleistung bei Falschmessungen wird nicht übernommen.

Die Ölttemperatur muss im Bereich +25...+35 °C liegen.

Garantie erlischt, wenn Gehäuseschrauben geöffnet wurden.



Montage

Messgerät mit den beiliegenden Schrauben an der Bodenplatte befestigen.

Stromversorgung

9 Volt Blockbatterie, Typ Alkaline Extra Longlife, 6LR61

Batterie-/Akkuwechsel



Batteriedeckel öffnen.



Batterie/Akku entnehmen.



Batterie/Akku einlegen.



Batteriedeckel schließen.



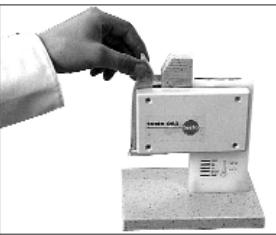
Batterie/Akku fachgerecht entsorgen.



Auf richtige Polung achten.



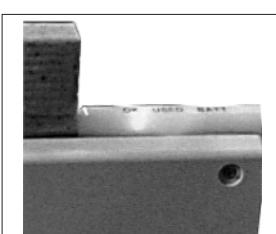
1. Beutel auf Halter spannen.



2. Halter mit Trichter in Gerät einsetzen.



3. Frittieröl einfüllen.



4. Anzeige ablesen.

Funktionstest

Das **testo 260** wird normal zur Messung vorbereitet (siehe "Messvorbereitung"). Anstelle von Frittieröl wird ein zur Hälfte mit Wasser gefüllter Messlöffel in den Beutel gegeben. Mit dieser Menge Wasser wechselt die Anzeige von "OK" (grün) auf "USED". Die Anzeige leuchtet konstant rot. Wechselt die Anzeige mit dieser Menge Wasser nicht auf rot, ist ein Überprüfen des Geräts notwendig und Falschmessungen sind möglich.

Messvorbereitung

Frischen, leeren Kunststoffbeutel komplett über den gereinigten und abgetrockneten Beutelhalter spannen. Trichter in die Öffnung des Beutelhalters stecken. Beutelhalter mit dem breiteren Teil zwischen die offenen Gehäusehälften schieben bis die grüne "OK"-Lampe leuchtet. Das **testo 260** ist eingeschaltet. Mit dem Messlöffel Frittieröl einfüllen bis das Öl (+25...+35 °C) am oberen Gerättrand sichtbar wird (mindestens 4 gefüllte Messlöffel). Eine geringere Menge führt zu Falschmessungen.

Messdauer

Nach 3 - 5 Sekunden kann das Resultat abgelesen werden.

Messresultat

Auf der Oberseite der weißen Zwischenplatte befinden sich drei beschriftete Leuchten mit folgender Bedeutung:

OK	(grün)	Öl in Ordnung
USED	(rot)	im Öl sind polare Stoffe
BATT	(rot)	Batteriespannung ungenügend!

Blinken abwechselnd rot und grün ist das Frittieröl gealtert. Zusätzliche polare Anteile verschmutzen zunehmend das Öl. Leuchtet nur noch rot (USED) ist der Grenzwert überschritten. Das Öl muss sofort gewechselt werden.



Messablauf

Auswertung

Symbole	Leuchte	Ölzustand
		konstant grün neuwertig
Warngrenze		grün, rot beginnt zu blinken noch brauchbar
		grün blinkt, rot blinkt häufig kontrollieren
		rot blinkt, grün blinkt schwach Wechsel empfohlen
		konstant rot ≥ 27% polare Anteile Öl auswechseln

Messung beenden

Nach dem Messen Beutelhalter mit Beutel vorsichtig aus Gerät herausziehen. Trichter entfernen und das Öl in die Friteuse leeren. Beutel entsorgen. Trichter, Beutelhalter und Messlöffel entsprechend reinigen.



Für jede Messung einen neuen Beutel verwenden.
Nur Original **testo**-Beutel einsetzen.

Sondenfläche reinigen

Verschmutzte Sondenflächen mit einem alkoholgetränktem Tuch reinigen. Sondenfläche nicht verkratzen.
Einschaltbügel beachten.

Technische Daten

Messprinzip:	Kapazitiv, Auswertung der Dielektrizitätskontakte
Grenzwert:	Polare Anteile $\geq 27\%$ zeigen verbrauchtes Öl an. Roter Indikator leuchtet dauernd (USED)
Genauigkeit:	$\pm 0,5\%$ polare Anteile
Temperaturbereich des Öls:	+25...+35 °C Frittieröltemperatur
Einsatztemperatur:	0...+50 °C
Lagertemperatur:	-20...+70 °C
Batterie:	9V-Block, 6F22
Batteriestandzeit:	ca. 80 h

Bestelldaten

Bezeichnung	Bestell-Nr.
testo 260 inklusive Beutelhalter, Trichter, Messlöffel, 100 Stk. Messbeutel	0563.2600
PE-Ersatz-Messbeutel (100 Stück)	0554.2601
Trichter	0554.2602
Beutelhalter	0554.2603
Messlöffel	0554.2604

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Testo mit dem Kauf dieses Messgerätes entgegengebracht haben. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Sollten Sie trotzdem Grund zur Beanstandung unseres Produktes haben, beheben wir Mängel kostenlos, die nachweislich auf einen Werksfehler beruhen. Voraussetzung ist, dass Sie diesen Mangel unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der von uns gewährten Garantiezeit melden.

Die Garantie entfällt bei Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie infolge von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstanden sind.

Die Garantie entfällt außerdem, wenn das Messgerät geöffnet wurde - soweit dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung zu Wartungszwecken beschrieben ist - oder aber Seriennummern im Gerät verändert, beschädigt oder entfernt wurden.

Die Garantiezeit beträgt für das Gerät 12 Monate. Wenn nicht anders definiert, gelten für Zubehörteile 6 Monate. Garantieleistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiefrist.

Wurden neben der Garantieleistung notwendige Reparaturen, Justagen oder dergleichen durchgeführt, sind die Garantieleistungen kostenlos, die anderen Leistungen werden aber ebenso wie Transport und Verpackung berechnet.

Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere bei entstandenen Schäden die nicht das Gerät betreffen sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist - ausgeschlossen.

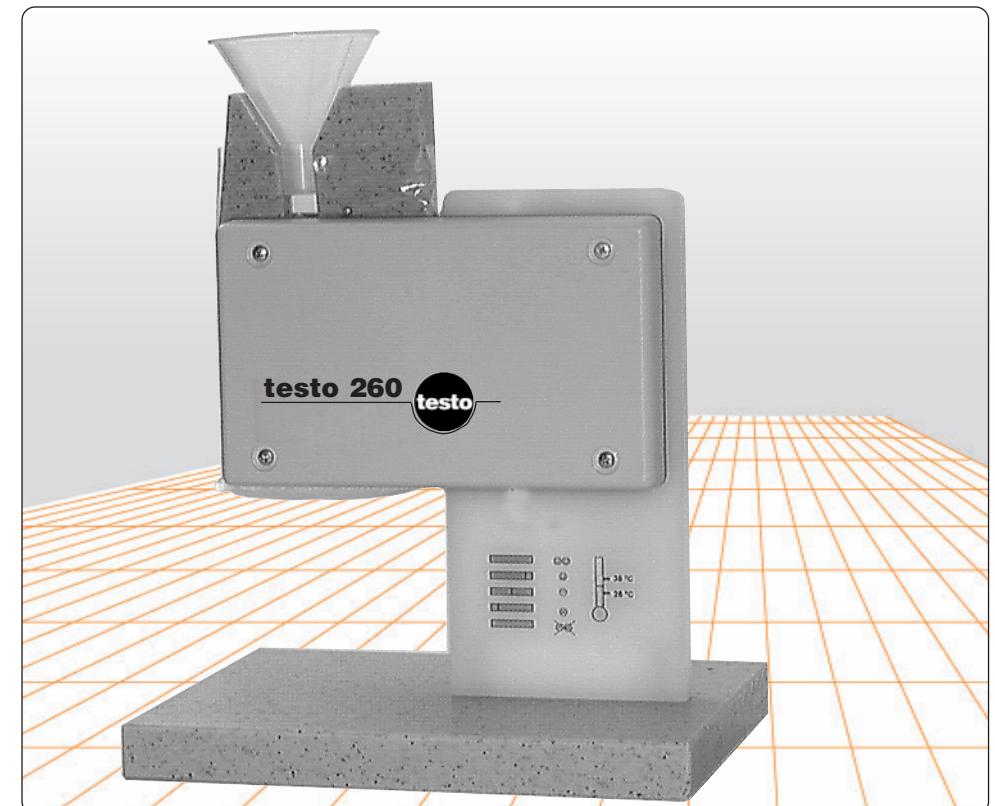
Leistungen nach der Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsstörungen senden Sie uns Ihr Messgerät mit einer kurzen Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für eventuelle Rückfragen an.

Bei uns wird **KUNDENDIENST** groß geschrieben.

Cooking oil tester

Instruction manual



Foreword	3
How testo 260 functions	3
Warnings	4
Assembly	4
Power supply	4
Changing battery/rech. battery	4
Measuring	5
Function test	5
Preparing for measurement	5
Duration of measurement	5
Result of measurement	5
Analysis	6
Completing measurement	6
Cleaning sensor area	6
Technical data	7
Ordering data	7
Warranty	8
Testo worldwide	

Dear Customer

You have made the right decision by purchasing a Testo measuring instrument. Every year thousands of customers purchase our high quality products. There are at least 7 good reasons for this:

- 1) We have achieved the right price/performance ratio.
Reliable quality at a fair price.
- 2) Considerably extended warranty periods of up to 3 years - depending on the instrument!
- 3) With specialist experience of over 40 years, we can provide the optimum solution for your measuring task.
- 4) Our high quality standards are confirmed by certification in accordance with ISO 9001.
- 5) Naturally our instruments bear the CE symbol required by the EU.
- 6) Calibration certificates for all relevant measurement parameters. Seminars, consultation on site.
- 7) And even after purchase, you can rely on our guaranteed rapid service.

How the **testo 260** functions

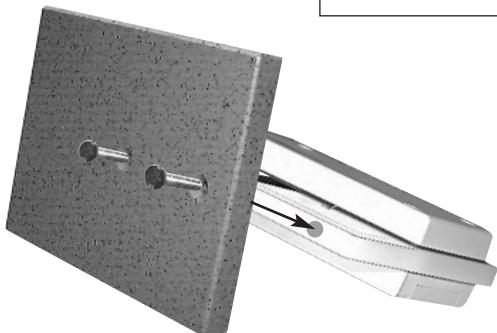
The new, user-friendly **testo 260** tester is used to measure the quality of cooking oil electronically. Colour signal lamps enable a prompt, clear interpretation of the results.

Cooking oil, consisting of more than 27% polar components, i.e. decomposition products, has a drastically reduced quality and must be regarded as spoiled. Deep-fried products in the oil take in fat and also the decomposition products which the consumer finds very difficult to digest.

Testo's cooking oil tester is based on the measurement of relative permittivity in the cooking oil. The level of polar components in frequently used oils increases to such an extent that they can be determined using the measuring method mentioned above.



Warnings



Assembly

Attach the measuring instrument to the bottom plate using the screws supplied.

Wipe spilled oil immediately off the instrument. The instrument could be damaged by oil ingress.

Guarantee cannot be given in the case of incorrect usage.

The oil temperature must be in the range +25 to +35 °C.

The guarantee does not apply if the screws on the housing have been opened.

Power supply

9 volt block battery

Changing the battery/rechargeable battery



Open
battery cover



Remove battery/
rechargeable battery



Put in battery/
rechargeable battery



Close battery
cover



Dispose of battery/
rech. battery carefully

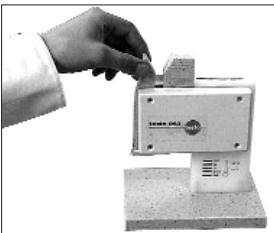


Ensure polarity
is correct.

Measuring



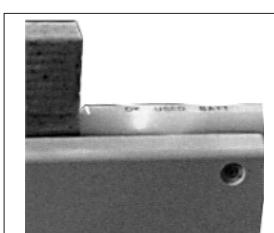
1. Place bag on holder



2. Place holder with funnel in instrument



3. Pour in cooking oil.



4. Read reading.

Function test

The **testo 260** is usually prepared for the measurement (see "Preparing for measurement" Section). A half measuring spoon full of water is added to the bag instead of cooking oil. With this amount of water the lamp switches from "OK" (green) to "USED". The lamp remains at red. If the lamp does not change to red with this amount of water, the instrument has to be checked and incorrect measurements could occur.

Preparing for measurement

Stretch a fresh, empty plastic bag over the clean, dry bag holder. Place funnel in the bag holder opening. Push the bag holder with the broad side first between the open housing halves until the green "OK" lamp lights up. Fill the measuring spoon with cooking oil until the oil (+25 to +35 °C) is visible at the top of the instrument (minimum 4 filled measuring spoons). A smaller amount would give incorrect results.

Duration of measurement

The result can be read after 3-5 seconds.

Result of measurement

There are three labelled lights at the top of the white intermediate plate:

OK	(green)	Oil is ok
USED	(red)	Oil contains polar components
BATT	(red)	Battery power low

Flashing alternately between red and green means that the cooking oil is old. Additional polar components contaminate the oil further. If red (USED) lights up, the limit value has been exceeded. The oil has to be changed immediately.



Measuring

Analysis

Symbols	Lamps	Condition of oil
		Constantly green New
		Green, red begins to flash Can still be used
		Green flashes, red flashes Should be checked often
		Red flashes, green flashes weakly Change recommended
		Constantly red ≥ 27% polar components Change oil

Completing measurement

Once the measurement is complete, carefully remove the bag holder with bag from the instrument. Remove funnel and empty oil into the deep-fat fryer. Dispose of bag. Clean funnel, bag holder and measuring spoon as required.



Use a new bag for every measurement.
Only original **testo** bags should be used.

Cleaning sensor area

Clean dirty sensor areas using a cloth soaked in alcohol. Avoid scratching the sensor surface.
Do not damage the contact clip.

Technical data

Measuring principle: Capacitive, analysis of relative permittivity

Limit value: Polar components ≥27% indicate used oil. Red indicator remains on (USED)

Accuracy: ±0.5% polar components

Temperature range of oil: +25 to +35 °C
cooking oil temperature

Operating temp.: 0 to +50 °C

Storage temp.: -20 to +70 °C

Battery: 9V block, 6F22

Battery lifetime: Approx. 80 h

Ordering data

Name	Part no.
testo 260 including bag holder, funnel, measuring spoon, 100 measuring bags	0563.2600
Spare PE measuring bags (100 off)	0554.2601
Place funnel	0554.2602
Bag holder	0554.2603
Measuring spoon	0554.2604

Dear Customer

Thank you for your confidence in Testo which you have shown by purchasing this measuring instrument. You have made a good choice. However, if you have reason for complaint we will repair any faults free of charge if it can be proven that they are manufacturing faults. The fault should be reported immediately after it has been found and within the warranty time guaranteed by us.

Damages which have occurred due to improper use or as a result of the non-adherence to the instruction manual are excluded from this warranty.

The warranty is also invalid if the instrument has been opened - provided this is not expressly described for maintenance purposes in the instruction manual - or if serial numbers in the device have been changed, damaged or removed.

The warranty period for the instrument is one year. The warranty period for accessory parts is 6 months if not stated otherwise. Warranty services do not extend the warranty time.

If in addition to the warranty service necessary repairs, adjustments or similar are carried out, the warranty services are free of charge but there is a charge for the other services in addition to the transport and packaging costs.

Other claims, especially those for damage occurring outside the instrument are not included unless responsibility is legally binding.

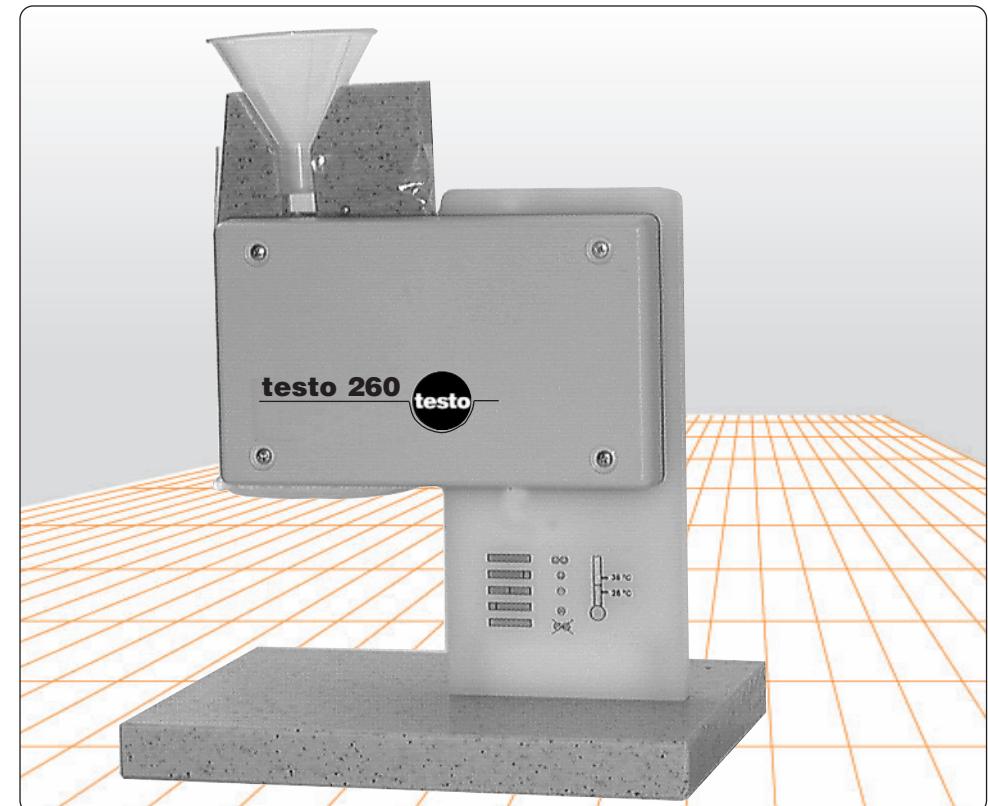
Service after the warranty period has elapsed

We are, of course, there for you after the warranty time has elapsed. In the event of malfunctions, send us your measuring instrument with a brief description of the defect. Please also include your telephone number should we need to contact you.

Testo's **Customer Service** always puts the customer first.

Testeur d'huile de friture

Mode d'emploi



Avant-propos	3
Principe de fonctionnement du testo 260	3
Mises en garde	4
Montage	4
Alimentation électrique	4
Remplacement de la pile/de l'accu	4
Déroulement de la mesure	5
Test de fonctionnement	5
Préparatifs pour la mesure	5
Durée de la mesure	5
Résultat de mesure	5
Evaluation des résultats	6
Arrêt de la mesure	6
Nettoyage	6
Caractéristiques techniques	7
Références	7
Garantie	8
Testo dans le monde	

Cher(e) client(e),

Nous vous félicitons pour l'achat d'un appareil de mesure testo. Chaque année, des milliers de clients optent pour nos produits de grande qualité. Sept bonnes raisons justifient ce choix:

- 1) Notre rapport qualité/prix est avantageux.
Une qualité fiable à un juste prix!
- 2) Des durées de garantie prolongées, jusqu'à 3 ans - selon l'appareil!
- 3) Nous résolvons votre problème de mesure grâce à notre expérience de plus de 40 ans dans ce domaine.
- 4) Notre haute exigence en matière de qualité est attestée par le certificat ISO 9001.
- 5) Nos appareils portent bien entendu la marque CE exigée par l'UE.
- 6) Des certificats d'étalonnage pour toutes les grandeurs de mesure
- 7) Même après la vente, nous continuons à vous assister. Notre service après-vente, sous 48 heures, vous garantit une assistance rapide.

Principe de fonctionnement du testo 260

Le nouvel appareil de test **testo 260** permet de mesurer la qualité de l'huile par méthode électronique, avec une grande simplicité.

Des témoins lumineux de couleur permettent une interprétation rapide et claire des résultats. L'huile de friture qui contient plus de 27% de composants polarisés, autrement dit de produits de décomposition, doit être considérée comme altérée. Les aliments frits dans cette huile absorbent davantage d'huile et aussi de produits de décomposition. Ceux-ci sont alors plus difficiles à digérer. L'organisme des consommateurs est alors surchargé.

Le testeur d'huile de friture testo se base sur la mesure des constantes diélectriques de l'huile utilisée. Dans le cas d'une huile fortement usée, la quantité de composants polarisés augmente tellement qu'il est possible de les déceler à l'aide de la méthode de mesure citée.



Evaluation des résultats

Auswertung

Symboles	Témoin lumineux	Etat de l'huile
		vert, permanent neuve
		vert, rouge commençant à clignoter encore utilisable
		vert clignotant, rouge clignotant contrôler fréquemment
		rouge clignotant, vert clignotant faiblement remplacement recommandé
		rouge permanent ≥ 27% de composants polarisés, remplacer l'huile

Arrêt de la mesure

Après la mesure, retirer délicatement le support de sachet avec le sachet de l'appareil. Retirer l'entonnoir et vider l'huile dans la friteuse. Eliminer le sachet. Nettoyer l'entonnoir, le support de sachet et la cuillère de mesure de manière appropriée.



Utiliser un nouveau sachet pour chaque mesure.
Utiliser uniquement des sachets originaux **testo**.

Nettoyage

Nettoyer les surfaces extérieures salies de la sonde à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool.
Ne pas rayer les surfaces de la sonde.
Faire attention à l'étrier de mise en marche.

Caractéristiques techniques

Principe de mesure:	capacitif, exploitation de la constante diélectrique
Valeur limite:	composants polarisés ≥27% indiquent une huile usée. Témoin lumineux rouge allumé en permanence (USED)
Précision:	±0,5% de composants polarisés
Plage de température de l'huile:	+25...+35 °C pour l'huile de friture
Température d'utilisation:	0...+50 °C
Température de stockage:	-20...+70 °C
Pile:	bloc 9V, 6F22
Autonomie de la pile:	env. 80 h

Références

testo 260 avec support de sachet, entonnoir cuillère de mesure lot de 100 sachets de mesure	0563.2600
Sachets de mesure PE (x100)	0554.2601
L'entonnoir	0554.2602
Le support	0554.2603
La cuillère de mesure	0554.2604

Chère cliente,
Cher client,

Par l'acquisition de cet équipement, vous nous témoignez toute votre confiance. Nous vous en remercions. **Vous avez fait un choix judicieux!!!**

Si malgré tout, le produit n'était pas conforme à votre attente, nous tâcherons de remédier gratuitement à la défectuosité du produit, défectuosité qui sans nul doute, résulterait d'un défaut de fabrication.

Nous vous demandons simplement de nous informer dans les meilleurs délais ou tout du moins durant la période de garantie, de l'avarie constatée. Cette garantie ne couvre pas les pièces susceptibles d'usure telles que accumulateurs, cellules de mesure, filtres, éléments de mesures.... Elle ne couvre pas non plus les dommages pouvant résulter d'une mauvaise utilisation du produit ou de la non observance du mode d'emploi.

La garantie ne sera pas applicable si l'appareil de mesure a été ouvert, tout particulièrement, si l'ouverture de l'appareil n'est pas clairement spécifiée dans le mode d'emploi (à des fins de maintenance) ou si les numéros de série indiqués à l'intérieur de l'appareil ont été modifiés, endommagés ou retirés.

La durée de garantie est de 12 mois pour l'appareil. Si aucune garantie n'est spécifiée pour les accessoires, celle-ci sera de 6 mois. Des applications conformes à la garantie ne prolongent en rien la durée de celle-ci.

En ce qui concerne les réparations, ajustages ou toute autre intervention, inclus dans la garantie, tous les frais sont à notre charge. D'autres prestations telles que transport ou emballage seront facturés. Toutes réclamations, et particulièrement celles concernant les dommages ne concernant pas les appareils, ne sont pas recevables sauf si notre responsabilité est expressément prouvée.

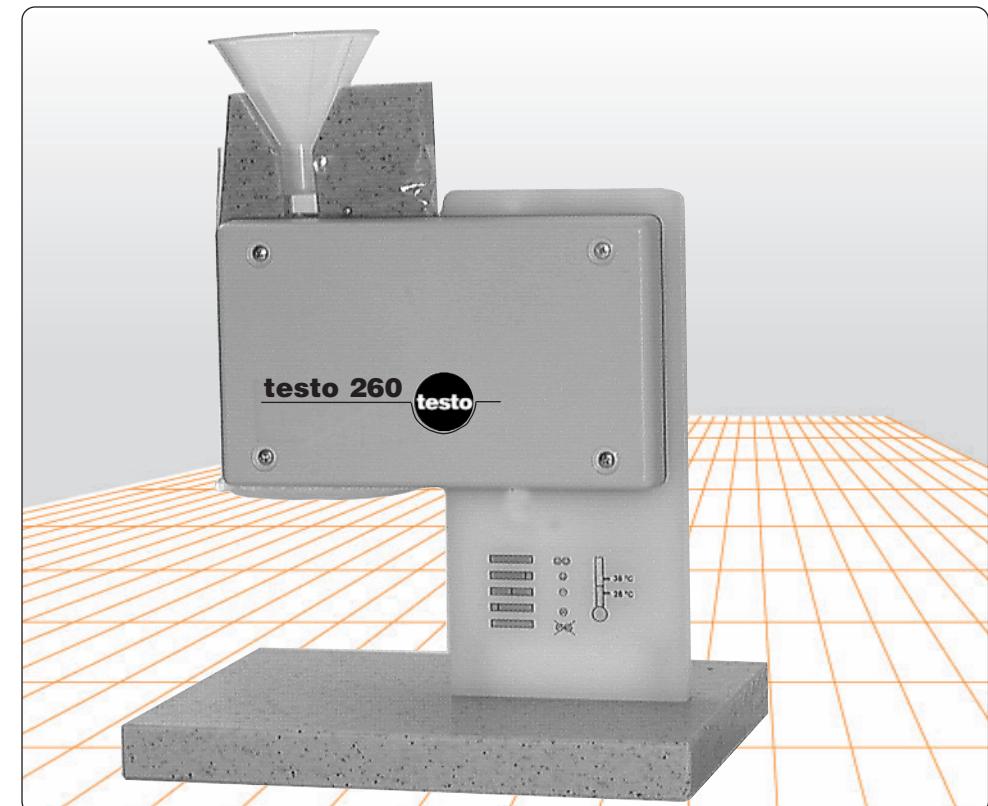
Prestations après écoulement de la durée de garantie:

Naturellement nous restons à votre entière disposition pour tout problème que vous pourriez rencontrer après écoulement de la période de garantie. Si des avaries devaient survenir, veuillez nous retourner votre équipement accompagné d'un descriptif des défauts rencontrés. Veuillez nous indiquer votre numéro de téléphone afin de vous contacter le cas échéant.

Chez Testo "LE SERVICE CLIENT" s'écrit en lettres capitales.

Controlador del aceite para cocinar

Manual de instrucciones



Apendice	3
¿Cómo funciona el testo 260?	3
Advertencias	4
Montaje	4
Alimentación	4
Cambiar pila/acumulador	4
Medición	5
Test de funcionamiento	5
Preparando la medición	5
Duración de la medición	5
Resultado de la medición	5
Analisis	6
Completar la medición.....	6
Limpiar el área del sensor.....	6
Datos técnicos	7
Datos de pedido	7
Garantía	8
Testo en el mundo	

Apreciado cliente

Su decisión de elegir un instrumento de medición Testo ha sido la correcta. Miles de clientes compran cada año nuestros productos de alta calidad. Para hacerlo existen por lo menos 7 buenas razones:

- 1) Relación calidad - precio. Calidad garantizada a un precio adecuado.
- 2) ¡Periodo de garantía más largo hasta 3 años - según instrumento!
- 3) Tenemos la solución ideal para sus trabajos de medición, basándonos en la experiencia adquirida durante 40 años.
- 4) Nuestra calidad de alto estándar confirmada por el certificado ISO 9001.
- 5) Evidentemente, nuestros instrumentos incorporan el símbolo CE exigido por la UE.
- 6) Certificados de calibración para todos los parámetros más destacados. Seminarios, consultas y calibración in situ.
- 7) Nuestro servicio post-venta.

¿Cómo funciona el testo 260?

El nuevo controlador testo 260 de fácil manejo se utiliza para medir electrónicamente la calidad del aceite para cocinar. Las señales de las lámparas de color permiten una rápida y clara interpretación de los resultados.

El aceite para cocinar, compuesto por más del 27% de componentes polar, es decir, productos de descomposición, tiene una drástica reducción de la calidad y debe considerarse como estropeado. Los productos que se fríen en el aceite ingieren grasa y también productos de descomposición que son difíciles de digerir. El organismo del consumidor está sujeto a excesivas compulsiones.

El controlador de aceite para cocinar de Testo se basa en la medición de la permisividad relativa en el aceite para cocinar. El nivel de componentes polar en aceites usados con frecuencia se incrementa tanto que pueden determinarse utilizando el método de medición antes mencionado.

Análisis

Símbolos	Lámparas	Condición del aceite
		Siempre verde Nuevo
		Verde, rojo empieza a parpadear Aún se puede utilizar
		Verde parpadea, rojo parpadea Debe comprobarse a menudo
		Rojo parpadea, verde parpadea débilmente Se recomienda el cambio
		Siempre rojo ≥27% componentes polares Cambiar el aceite

Completar la medición

Después de completar la medición, sacar con cuidado el soporte de la bolsa con la bolsa del instrumento. Sacar el cono y vaciar el aceite en una freidora ultra grasa. Tirar la bolsa. Limpiar el cono, el soporte de la bolsa y la cuchara de medición de forma adecuada.



Utilice una bolsa nueva para cada medición.
Sólo pueden utilizarse las bolsas originales de testo.

Limpiar la zona del sensor

Limpiar la zona sucia del sensor utilizando un paño empapado en alcohol. Evite raspar la superficie del sensor.
Procure no dañar el clip de contacto.

Principio de medición: Capacitivo, análisis de permisividad relativa

Valor límite: Componentes polar ≥27% indica el aceite usado. El indicador rojo permanece en on (USED/USADO)

Exactitud: ±0.5% componentes polar

Rango de temperatura del aceite: +25 a +35 °C
temperatura aceite de cocción

Temp. funcionamiento: 0 a +50 °C

Temp. almacenamiento: -20 a +70 °C

Pila: bloque 9V, 6F22

Vida de la pila: Aprox. 80 h

Datos de pedido

Descripción	Modelo
testo 260 incluye soporte para bolsa, cono, cuchara medición, 100 bolsas de medición	0563.2600
Repuesto bolsas medición PE (100 un.)	0554.2601
El cono	0554.2602
Soporte de la bolsa	0554.2603
La cuchara de medición	0554.2604



NEW ZEALAND
Eurotec Instruments Ltd.
Auckland
Tel. (9) 5 79 19 90
Fax (9) 5 25 33 34
cfarmer@eurotec.co.nz

SLOVAKIA
K - Test s.r.o.
042 60 Kosice
Tel. (1) 55 625 36 33
Fax (1) 55 625 36 33
ktest@kbc.sk

UNITED ARAB EMIRATES
Enviro engineering
General Trading
Dubai
Tel. (14) 2 27 70 20
Fax (14) 2 23 36 83
envireng@emirates.net.ae

NICARAGUA
Adolfo Gröber & Cía Ltda.
Managua
Tel. 2 66 51 36
Fax 2 66 51 39
a.gröber@cablenet.com.ni

SLOVENIA
Tehnouunion D.D.
1000 Ljubljana
Tel. (1) 5 13 50 88
Fax (1) 5 13 52 96
matjaz.ponikvar@tehnouunion.si

USA
Testo Inc.
Flanders, NJ. 07836
Tel. (973) 2 52 17 20
Fax (973) 2 52 17 29
info@testo.com

NORWAY
Max Sievert A/S
0134 Oslo
Tel. (22) 17 30 85
Fax (22) 17 25 11
firmapost@maxsievert.no

SPAIN
Instrumentos Testo S. A.
08348 Cabrils
Tel. (93) 753 95 20
Fax (93) 753 95 26
info@testo.es

VENEZUELA
G & M International Service,
C. A.
San Antonio de los Altos,
Edo.Miranda
Tel. (2) 3 72 77 70
Fax (245) 5 71 67 74
gminter@cantv.net

PERU
JJL Asociados S.A.
Lima 17
Tel. (1) 2 61 17 52
Fax (1) 2 61 46 07
jjlasociados@hotmail.com

SWEDEN
Nordtec Instrument
40241 Göteborg
Tel. (31) 704 10 70
Fax (31) 12 50 42
nordtec@nordtec.se

VIETNAM
MTC
Measuring and Testing
Equipment Company Ltd.
Hanoi
Tel. (4) 7 33 36 36
Fax (4) 7 33 21 03
mtc-hn@hn.vnn.vn

PHILIPPINES
Keystone Industrial
Trading Corporation
Pasay City 1300,
Tel. (2) 8 31 95 71
Fax (2) 8 31 40 13
keystone@globenet.com.ph

SWITZERLAND
Testo AG
8604 Volketswil
Tel. (1) 9 08 40 50
Fax (1) 9 08 40 51
info@testo.ch

SYRIA
Medical Business Center
Damascus
Tel. (11) 2 32 23 01
Fax (11) 2 31 75 55
bahah@net.sy

Stand: 01.08.2002
Stets aktualisierte Adressdaten
unserer Töchter und Landes-
Vertriebspartner finden Sie im
Internet unter: www.testo.com

POLAND
Testo Sp. z.o.o.
02-362 Warszawa
Tel. (22) 8 63 74 22
Fax (22) 8 63 74 15
testo@testo.com.pl

TAIWAN, R.O.C.
Hot Instruments Co. Ltd.
Chungho City
Tel. (2) 89 23 23 18
Fax (2) 89 23 23 17
info@testotaiwan.com

01.08.2002
The most up-to-date address
details of our subsidiaries and
agencies can be found in Internet
at: www.testo.com

PORTUGAL
Testo Lda.
3800-559 Cacia
Tel. 9 67 60 45 34
Fax 2 34 08 37 08
testo@netvisao.pt

THAILAND
Entech Associate Co. Ltd.
Bangkok 10210
Tel. (2) 9 54 54 99
Fax (2) 9 54 54 95
info@entech.co.th

REP. OF SOUTH AFRICA
Unitemp
Landsdowne, Cape Town, 7779
Tel. (21) 7 62 89 95
Fax (21) 7 62 89 96
info@unitemp.com

TUNISIA
Starrepr
Immeuble Mouradi (Touta)
2000 Le Bardo
Tel. (71) 50 92 86
Fax (1) 58 49 20
afri.sta@gnet.tn

ROMANIA
Test Line SRL
72217 Bucharest
Tel. (21) 6 87 34 62
Fax (21) 2 42 68 24
testline@customers.digiro.net

TURKEY
Testo Elektronik ve Test Ölçüm
Cihazları Dış Ticaret Ltd. STİ
80280 Esentepe-Istanbul
Tel. (212) 2 75 77 99
Fax (212) 2 72 06 13
info@tetrainc.com.tr

SINGAPORE / MALAYSIA / INDONESIA
Futron Electronics PTE LTD
Singapore 329 714
Tel. (65) 62 50 24 56
Fax (65) 62 50 65 92
futron@cyberway.com.sg

Head office / Hauptstitz

Testo AG
Postfach 11 40, D-79849 Lenzkirch
Testo-Straße 1, D-79853 Lenzkirch
Tel. (0 76 53) 6 81 - 0
Fax (0 76 53) 6 81 - 1 00
E-Mail: info@testo.de
<http://www.testo.de>

Kundendienst / Service department

Testo AG
Kolumban-Kayser-Str. 17, D-79853 Lenzkirch
Software-Hotline (0 76 53) 6 81 - 630
E-Mail: softwarehotline@testo.de
Rauchgas-Hotline (0 76 53) 6 81 - 620
E-Mail: rauchgashotline@testo.de
Klima-Hotline (0 76 53) 6 81 - 610
E-Mail: klimahotline@testo.de
Kaufm. Bearbeitung (0 76 53) 6 81 - 600
E-Mail: kaufmholtine@testo.de
Fax (0 76 53) 6 81 - 601
<http://www.testo.de>

Kundencenter / Service center

Nord
22457 Hamburg
Tel. (0 40) 55 97 23 - 0
Fax (0 40) 55 97 23 - 50

Außenstelle Bremen
Tel. (04 21) 54 28 15
Fax (04 21) 54 59 37

Außenstelle Hannover
Tel. (0 53 44) 26 15 - 28
Fax (0 53 44) 26 15 - 29

West
42555 Velbert-Langenberg
Tel. (0 20 52) 95 37 - 0
Fax (0 20 52) 95 37 37

Außenstelle Großraum Köln
Tel. (0 65 56) 9 30 53
Fax (0 65 56) 9 30 54

Mitte
65520 Bad Camberg
Tel. (0 64 34) 91 55 - 0
Fax (0 64 34) 91 55 - 70

Außenstelle Mannheim / Heidelberg
Tel. (0 63 21) 60 00 28
Fax (0 63 21) 60 00 29

Südwest
72770 Reutlingen
Tel. (0 71 21) 5 15 38 - 0
Fax (0 71 21) 5 15 38 - 20

Südost
90455 Nürnberg
Tel. (09 11) 46 25 88 30
Fax (09 11) 46 25 88 40

Außenstelle Regensburg
Tel. (0 94 03) 96 18 10
Fax (0 94 03) 96 18 11

Außenstelle München
Tel. (0 89) 4 70 95 94
Fax (0 89) 4 70 95 92

Nordost
13409 Berlin
Tel. (0 30) 4 96 40 46
Fax (0 30) 4 96 50 44

Außenstelle Großheringen
Tel. (03 64 61) 2 07 93
Fax (03 64 61) 2 07 99