

FOM 330 V_) 'aRd d



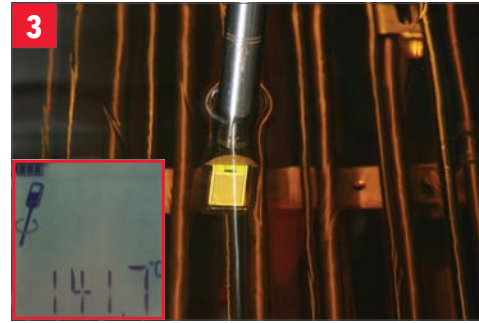
Preparación

¡Importante! Para una correcta medida dejar reposar **durante al menos 20 minutos antes** de la medición. Ningún alimento se debe cocinar durante la medición.



Inicio

Pulsar botón **ON/OFF**. Cuando aparezca "--" en pantalla, el instrumento está preparado para la 1ª medición. El próximo paso será sumergir la sonda en el aceite.



Inmersión

Sumergir la sonda dentro del aceite entre **MIN / MAX** (marcas señaladas en la sonda). El próximo paso será empezar a agitar ligeramente.



Agitación

Agitar ligeramente hasta que la temperatura en la pantalla alcance aproximadamente la temperatura del aceite. Esto puede durar unos 20 segundos.



Medición

Las mediciones terminarán cuando el valor TPM (Total Compuestos Polares) en pantalla deje de **parpadear** y el próximo paso será detener la agitación.



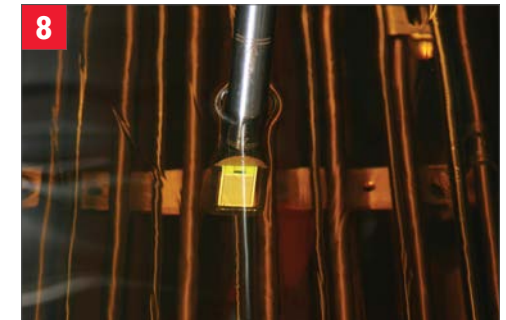
Evaluación

Calidad del aceite Buena: emitirá una luz verde parpadeante.
Calidad del aceite Media: emitirá luz amarilla parpadeante.
Calidad del aceite Baja / Mala: emitirá luz roja parpadeante.



Limpieza

Extraer la sonda del aceite y limpiar la sonda con papel.



Reiniciar la medición

Sumergir la sonda en el aceite entre **MIN / MAX** y empezar a agitar ligeramente.

3 8

76> E@ : _ dæf ^ V_ ed

Avda. Juan de la Cierva, 10, N7 · 46980, Paterna, Valencia (España)
Telf. +34 961 829 515 · Fax+34 961 438 272 · E-mail: info@femto.es · www.femto.es