



MAMITO Öl-Messgerät

Funktionsprüfung Ihres Testo® Öl-Messgerätes

Checkliste Funktionsprüfung

- ✓ wir empfehlen mindestens 1x pro Jahr den Check durchzuführen
- ✓ funktioniert Ihr Testo® Öl-Messgerät perfekt?
- ✓ einfacher Ablauf (siehe Rückseite)

Unser Tipp:

Schreiben Sie die täglichen Messwerte in unsere HACCP Liste. Einfach QR-Code scannen oder auf unserer Website downloaden:

www.mamito.de



So
machen
wir das.



Mamito
**EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.**



1. REINIGUNG DES SENSORS

Schmutz und/oder Öl-Rückstände am Messgerät mit heißem Wasser entfernen. Dann mit einem Tuch gründlich trocknen.

! **ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR! Fassen Sie den Sensor nie nach einer Messung mit bloßen Händen an.**

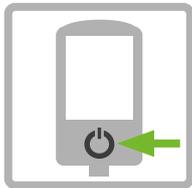
2. ÖL ERHITZEN



Frisches Mamito EXTRA in die Fritteuse füllen und auf 50°C erhitzen.

Oder: in ein sauberes, hitzebeständiges Gefäß füllen und in der Mikrowelle auf 50°C erhitzen.

3. ÖL-MESSGERÄT EINSCHALTEN



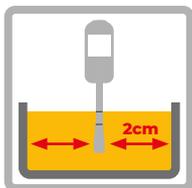
4. KONTROLLIEREN

Display-Anzeige in Ordnung nicht in Ordnung

LED-Funktion in Ordnung nicht in Ordnung

Tasten-Test in Ordnung nicht in Ordnung

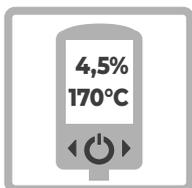
5. ÖL-MESSUNG DURCHFÜHREN



1. Sensor bis zum markierten Bereich in das Frittier-Öl eintauchen (Mindestabstand zwischen Sensor und Fritteuse: 2 cm).

2. Wenn der Messwert stabil ist, wird der %TPM Wert permanent angezeigt.

3. Im Display werden die polaren Anteile (%TPM Wert) und die Öl-Temperatur abgelesen.



6. MESSWERT KONTROLLIEREN

in Ordnung wenn:
Soll-Wert
4,5% TPM Wert
(± 2,5% Toleranz)

nicht in Ordnung

_____ %TPM Wert

_____ °C

Ist etwas nicht in Ordnung? Dann kontaktieren Sie einfach Ihren zuständigen Mamito-Außendienst oder unsere Zentrale.

fon +49 (0) 6854 - 90 80 0

mail info@mamito.de

PROTOKOLL

Seriennummer

Ort, Datum

Prüfer:in (Name und Vorname in Druckbuchstaben)

Unterschrift