



# MAMITO Öl-Messgerät

Optimalen Öl-Wechsel Zeitpunkt bestimmen

## Unser Bestes für den Öl-Check

- ✓ holen Sie das Beste aus Ihrem Frittier-Öl raus und bestimmen Sie den perfekten Öl-Wechsel Zeitpunkt
- ✓ Kosten und Ressourcen sparen
- ✓ einfache Anwendung (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](http://www.mamito.de)



So  
machen  
wir das.



Mamito  
**EINFACH.  
PERFEKT.  
FRITTIEREN.**



# MAMITO Messgerät

## Optimalen Öl-Wechsel Zeitpunkt bestimmen

### SO MACHEN WIR DAS.

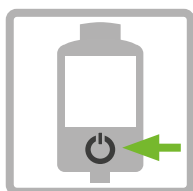
Zwischen dem letzten Frittieren und der Messung sollten mindestens 20 Minuten liegen. Achten Sie darauf, dass sich in der Fritteuse kein Frittiergut befindet. Schmutz und/oder Öl-Rückstände am Messgerät mit heißem Wasser entfernen. Danach mit einem Tuch gründlich trocknen.

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

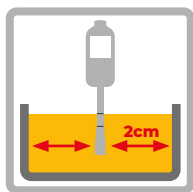
### **i ANWENDUNG**



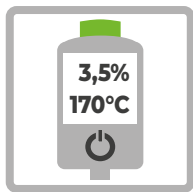
1. Unser Premium Frittier-Öl **Mamito EXTRA** auf Betriebstemperatur bringen.



2. Öl-Messgerät einschalten.



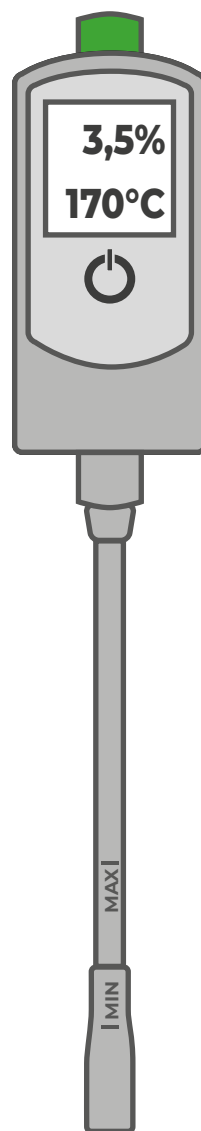
3. Sensor bis zum markierten Bereich in das Frittier-Öl eintauchen. (Mindestabstand zwischen Sensor und Fritteuse: 2 cm)



4. Wenn der Messwert stabil ist, wird der %TPM Wert permanent angezeigt (Lampe blinkt grün, gelb oder rot).



5. In HACCP Liste eintragen.



← **TPM Wert in %**

← **Aktuelle Öl-Temperatur**

■ **3,5% TPM Wert**  
**frisches Frittier-Öl**  
(± 1,5% Toleranz)

■ **bis 22% TPM Wert**  
Öl kann weiter  
benutzt werden

■ **ab 22% TPM Wert**  
Öl-Wechsel empfohlen

■ **ab 24% TPM Wert**  
**zwingender Öl-Wechsel**  
**erforderlich!**

Frittiertemperatur:  
max. 170°C