



Mamito Öl-Messgerät

Funktioniert Ihr Öl-Messgerät genauso perfekt wie es soll? Machen Sie den Test. Wir empfehlen mindestens 1x pro Jahr den Funktions-Check durchzuführen

Funktionsprüfung

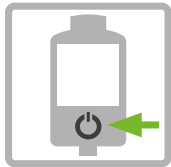
1 Reinigung des Sensors

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



2 Öl erhitzen

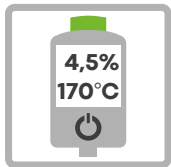
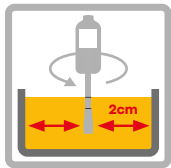
Frisches Mamito Extra in die Fritteuse füllen und auf 150-170°C erhitzen.



3 Öl-Messgerät einschalten

4 Messung durchführen

Sensor bis zum markierten Bereich in das Öl eintauchen (Mindestabstand zwischen Sensor und Fritteuse: 2 cm). Rühren, bis die gemessene Temperatur weniger als +/- 5 °C von der tatsächlichen Öltemperatur abweicht.



Wenn der Messwert stabil ist, wird der %TPM Wert permanent angezeigt (Signal-Lampe blinkt grün).

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

5 Kontrollieren

Display-Anzeige	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LED-Funktion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tasten-Test	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signal-Lampe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Messwert in Ordnung, wenn Soll-Wert 4,5% TPM Wert ($\pm 2\%$ Toleranz)

Messwert nicht in Ordnung

_____ % TPM Wert

_____ °C

6 Sensor reinigen

Das Öl mit einem Tuch vom heißen Sensor entfernen.

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!

Fassen Sie den Sensor nie nach einer Messung mit bloßen Händen an.

Ist etwas nicht in Ordnung? Kontaktieren Sie einfach Ihren zuständigen Gebietsverkaufsleiter oder unsere Zentrale.



Competence in Frying

TRIOLEINE GmbH

Thomas Indermühle
Brodheiterstrasse 85
CH-4663 Aarburg

mobil +41 79 835 37 39
mail info@trioleine.ch
web www.trioleine.ch



Geprüft

Seriennummer

Firma

Ort, Datum

Prüfer:in

Unterschrift