



# MAMITO Öl-Messgerät

Funktionsprüfung Ihres Öl-Messgerätes

## Checkliste Funktionsprüfung

- ✓ wir empfehlen mindestens 1x pro Jahr den Check durchzuführen
- ✓ funktioniert Ihr Mamito
- ✓ 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](http://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.**

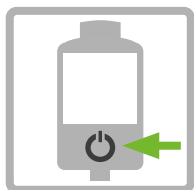
## 2. ÖL ERHITZEN



**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.

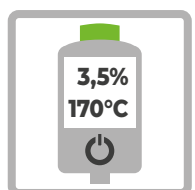
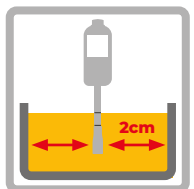
## 3. ÖL-MESSGERÄT EINSCHALTEN



## 4. KONTROLLIEREN

Display-Anzeige  in Ordnung  nicht in Ordnung  
LED-Funktion  in Ordnung  nicht in Ordnung  
Tasten-Test  in Ordnung  nicht in Ordnung  
Signal-Lampe  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 (Signal-Lampe blinkt grün).
3. Im Display werden die polaren Anteile (%TPM Wert) und die Öl-Temperatur abgelesen.

## 6. MESSWERT KONTROLLIEREN

in Ordnung wenn:  nicht in Ordnung  
Soll-Wert  
3,5% TPM Wert  
(± 1,5% Toleranz)

\_\_\_\_\_ %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