

# Mamito

## Öl-Messgerät

### Bedienungsanleitung



#### Messbar mehr Qualität

Arbeiten Sie in Ihrer Küche noch sicherer, intuitiver und wirtschaftlicher.

- ✓ bestimmen Sie den perfekten Öl-Wechsel Zeitpunkt und wechseln Sie nie wieder zu früh oder zu spät
- ✓ Frittier-Öl & Kosten sparen
- ✓ zuverlässige Qualitätssicherung und gleichbleibend leckeres Ergebnis: Qualität ist messbar
- ✓ einfache Bedienung per Knopfdruck (siehe Rückseite)

#### Mamito Tipps

Auf unserer Website finden Sie weitere nützliche Informationen und Hilfsmittel rund um das Thema „Öl-Messung“.



Anwendungs-video



Download HACCP Liste

Mamito Öl-Messgerät



**Mamito**  
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.



# Mamito Öl-Messgerät

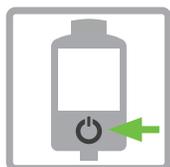
So funktioniert es perfekt.

Zwischen dem letzten Frittieren und der Messung sollten mindestens 20 Minuten liegen. Achten Sie darauf, dass sich in der Fritteuse kein Frittiergut befindet.

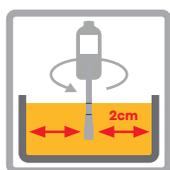
## Anwendung



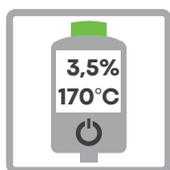
**1** Premium Frittier-Öl **Mamito Extra** auf 150°C-170°C erhitzen.



**2** Öl-Messgerät einschalten.



**3** Sensor bis zum markierten Bereich in das Frittier-Öl eintauchen. Leicht rühren, bis die Temperaturanzeige +/- 5 °C von der tatsächlichen Öl-Temperatur abweicht. (Mindestabstand zwischen Sensor und Fritteuse: 2 cm)



**4** Messgerät ruhig halten bis der Messwert stabil ist und der %TPM Wert permanent angezeigt wird (Lampe blinkt grün, gelb oder rot).



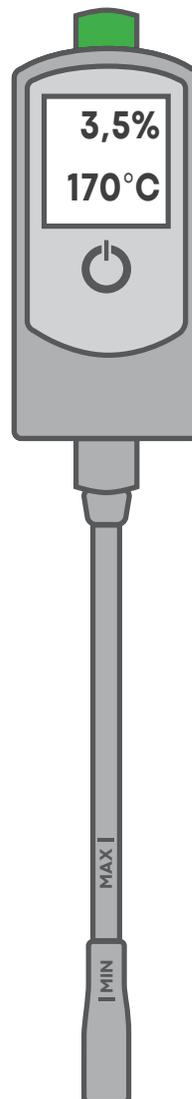
**5** In HACCP Liste eintragen.

### ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

**6** Öl mit einem Tuch vom heißen Sensor entfernen. Sollte sich weiterhin Schmutz und/ oder Öl-Rückstände am Messgerät befinden diese mit heißem Wasser entfernen. Danach mit einem Tuch gründlich trocknen.

## Ergebnis



← TPM Wert in %

■ **3,5% TPM Wert** frisches Frittier-Öl (± 2% 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!

**Frittier-Temperatur:**  
max. 175°C



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



## Funktionsprüfung

Auf unserer Website finden Sie weitere Infos sowie eine Anleitung zur Funktionsprüfung des Öl-Messgeräts.

Artikelnummer	A000345
Artikelname	Mamito Öl-Messgerät
GTIN Verkaufseinheit	4260497490609