

# 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

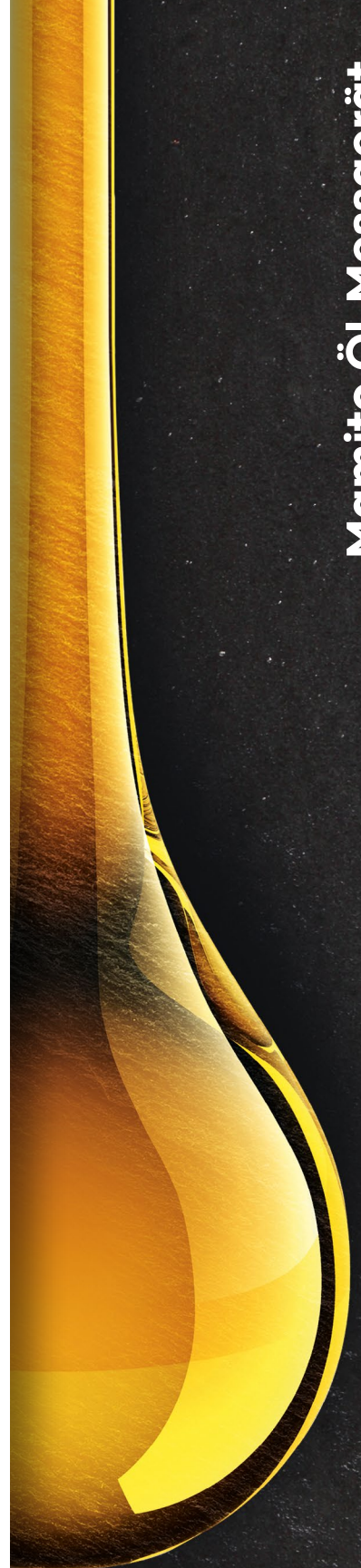
Auf unserer Website finden Sie weitere nützliche Informationen und Hilfsmittel rund um das Thema „Öl-Messung“.



Anwendungs-  
video



Download  
HACCP Liste





# Mamito Öl-Messgerät

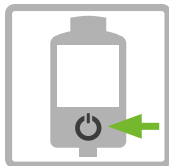
So funktioniert es perfekt.

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

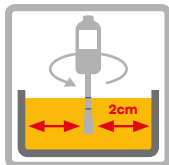
## Anwendung



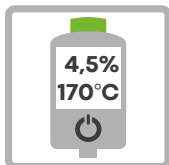
1 Premium Frittier-Öl **Mamito Extra** auf 150°C-170°C erhitzen.



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).

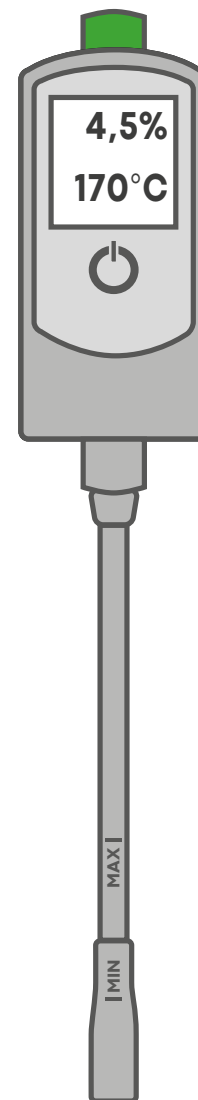


5 In HACCP Liste eintragen.

**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 %

■ **4,5% 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!

**Frittiertemperatur:**  
max. 175°C



**Mamito**  
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

**Mamito GmbH**  
Hunsrückstr. 49  
D-66625 Nohfelden

**fon** +49 6852 42699-0  
**fax** +49 6852 42699-29  
**mail** info@mamito.de  
**web** www.mamito.de



## 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       |