



So messen Sie richtig

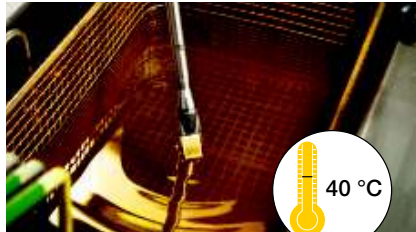
Wichtige Hinweise zur Bedienung und Wartung des OILTESTERS



Vorbereitung und Messung



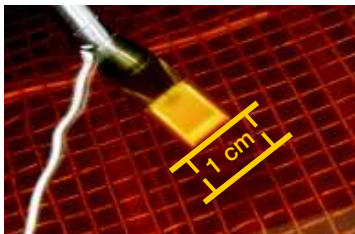
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den On-/Off-Knopf drücken.



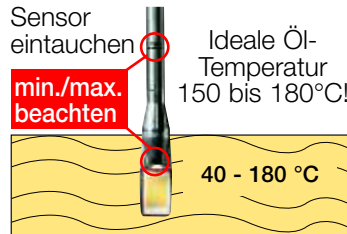
Messen Sie in heißem Öl (mind. 40 °C, max. 200 °C).



Messen Sie nicht, wenn Frittiergut in der Friteuse ist. Entnehmen Sie das Frittiergut und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie messen.



Messen Sie mit einem Mindestabstand zu den Metallteilen von 1 cm.



Tauchen Sie den Fühler zwischen der Min-/Max-Markierung ein.



Bewegen Sie das Gerät im Frittieröl, um die Angleichzeit zu beschleunigen.



Auto-Hold Aktiv: Ein akustisches Signal gibt an, dass das Gerät den Endwert ermittelt hat; dieser wird gehalten.



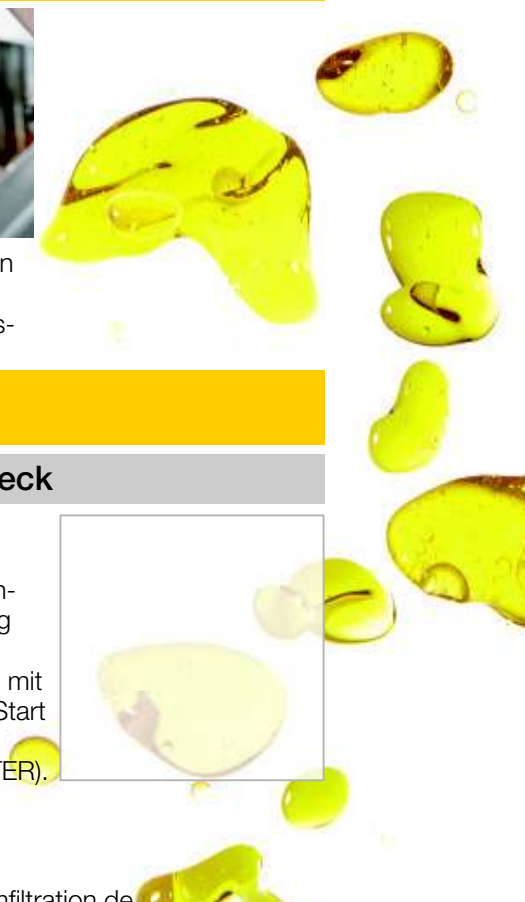
Notieren Sie die ermittelten Messwerte.



Kunststoffteile dürfen nicht mit dem Frittieröl in Berührung kommen.



Fassen Sie den heißen Fühler nicht an. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Pflege und Wartung

Reinigung



Reinigen Sie den Sensor mit milden Reinigungsmitteln z. B. Spülmittel. Trocknen Sie den Sensor nach der Reinigung mit einem Papiertuch ab.

Der TopSafe ist spülmaschinenfest.

Funktions-Check

Ihr spezifischer Startwert:

Zur schnellen und einfachen Geräteprüfung vergleichen Sie den ermittelten Messwert mit dem notierten TPM-Start in frischem Öl (siehe Beilageblatt OILTESTER).

