

So messen Sie richtig.

Wichtige Hinweise zur Bedienung und Wartung des VITO oiltester



Vorbereitung



Kunststoffteile dürfen nicht mit dem Frittieröl in Berührung kommen.



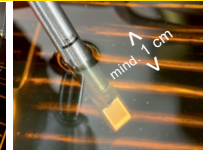
Fassen Sie den heißen Fühler nicht an.



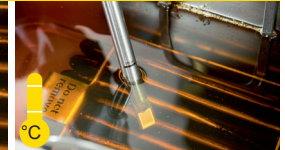
Frittiertgut vor der Messung entnehmen.



Warten bis keine Bläschen mehr aufsteigen (ca. 5 min).



Mindestabstand von 1 cm zu metallischen Teilen einhalten.



Messen Sie in heißem Öl min. 40 °C, max. 200 °C.

Messung



Gerät einschalten []:



Sensor in heißes Öl tauchen. Min-/Max-Markierung beachten!



1. Sensor im Öl bewegen.

- **Auto-Hold aktiviert:**
 - Auto-Hold im Display gibt Ende der Messung an. Bis der finale Messwert erreicht ist, blinken TPM-Wert und Displayfarbe.
 - Endwert wird gehalten.

2. Um wieder in den Messmodus zu wechseln: [Hold] kurz drücken (< 1 s).



Notieren Sie die ermittelten Messwerte.

Pflege & Wartung Reinigung



Gerät mit mildem Spül-/Reinigungsmittel reinigen. Sensor unter fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen Papiertuch vorsichtig abtrocknen.



Genauigkeitstest

Ihr spezifischer Startwert:

Messen Sie bei Inbetriebnahme Ihres Neugerätes in ungebrauchtem Frittieröl und notieren Sie diesen TPM-Referenzwert (Mittelwert aus mehrmals durchgeführter Messung). Dieser Wert dient als Vergleichswert für eine spätere Geräteüberprüfung.

Diese Training-Card können Sie hier herunterladen: www.vito.ag

Auf dieser Webseite erhalten Sie auch weitere Informationen zum VITO oiltester.



VITO AG
+49 7461 96289-0
info@vito.ag / www.vito.ag