

Quick Guide.

Ölqualitäts- und Öltemperaturmessung.



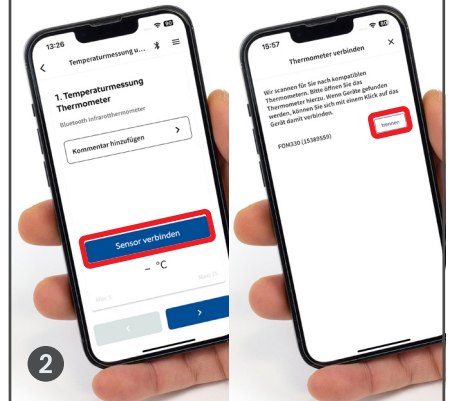
Um optimale Genauigkeit zu erzielen, darf vor der Messung mind. 20 Min. nicht frittiert werden. Während der Messung darf sich kein Frittiergut in der Fritteuse befinden.

1. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**
2. **STD:** Gerät ist bereit zur Messung
3. **Next-Step Indikator** schlägt vor, den Sensor einzutauchen



Verbinden Sie den Öltester mit der App über „Sensor verbinden“.

- ! Prüfen Sie die Einstellungen Ihres Smartphones: Zugriff über Bluetooth aktiviert



Tauchen Sie den Fühler zwischen den Markierungen MIN/MAX in das Öl. Schwenken Sie das Gerät leicht in Kreisbewegungen.



- ! Messung ist beendet, sobald TPM-Wert/Temperatur auf dem Bildschirm nicht mehr blinkt.



- > Grüne Signallampe: Gute Ölqualität
- > Gelbe Signallampe: Mittlere Ölqualität
- > Rote Signallampe: Schlechte Ölqualität

(Limits können über Menüeinstellung geändert werden. Siehe Bedienungsanleitung)



- 6 Reinigen Sie den Messfühler mit einem feuchten Tuch.

- ! Verwenden Sie keine Lösungsmittel.