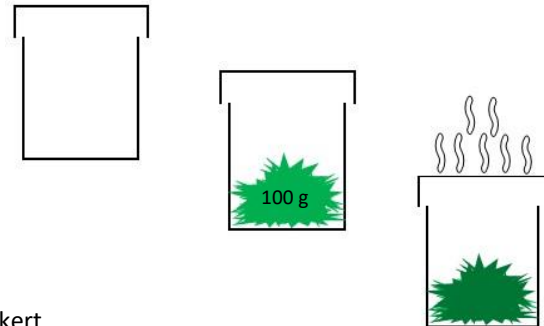


## Anleitung TMR-Trockner

Der TMR-Trockner darf lediglich für Viehfutter benutzt werden. Den TMR-Trockner nicht für flüssige Beiprodukte benutzen.

1. Leeren Topf mit Deckel **wiegen** (ca. 200 Gramm, darauf achten, dass die Waagschale ohne Unebenheiten plan steht)
2. Eine Probe von 100 Gramm entnehmen (Beim Trocknen von zwei Proben darauf achten, dass die Proben möglichst gleich schwer sind)
3. Für eine korrekte Messung die **Waagschale nicht bewegen**
4. Dafür sorgen, dass die Teilchen der **Probe lose** im Topf liegen. Produkt möglichst gut auflockern.
5. Probe in den Topf legen.
6. Topf mit Probe und Deckel **wiegen**.
7. Töpfe auf dem TMR-Trockner **platzieren**
8. Trockner in den TMR-Trockner einsetzen
9. **Trockner anstellen** (Warmluft benutzen).  
(Dafür sorgen, dass die Töpfe nicht vom TMR-Trockner geblasen werden)
10. Proben alle 5 bis 10 Minuten abwiegen
  - Waagschale nicht verschieben
  - Probe mit Topf und Deckel zusammen wiegen
  - Topf sanft schütteln, sodass sich das Muster im Topf auflockert
  - Gewicht des leeren Topfes (mit Deckel) vom Gesamtgewicht abziehen
  - So lange trocknen, bis das Gewicht nicht mehr abfällt
11. Endgewicht der Probe durch Anfangsgewicht der Probe teilen. Dies ist der Trockenmasse-Prozentsatz.  
Beispiel: 45 Gramm am Ende  
100 Gramm am Anfang = 45 % Trockenmasse



Nachdem die Proben getrocknet sind, aus den Töpfen entfernen. Trockner abbauen und alles vor dem Verstauen/Aufräumen abkühlen lassen.



**Vorsicht:**

Nur eine Wärmequelle bis zu maximal 90 Grad Celsius benutzen.

Keine Heißluftpistole verwenden, nur eine mitgelieferte Heißluftgebläse.

Bei Problemen Heißluftgebläse vom TMR-Trockner abmontieren.

Laufenden TMR-Trockner nicht unbeaufsichtigt lassen.

Vor dem Verstauen TMR-Trockner abkühlen lassen.

Von Kindern fernhalten