

frottino alpha-2, informations et instructions d'utilisation



À chaque utilisation, la graisse de friture perd en qualité, elle s'altère.

Le taux de dégradation dépend de la température du bain de friture et de ce qui a été frit. L'état de l'huile de cuisson est mesuré en fonction du pourcentage d'exposition aux composés polaires. frottino alpha-2, maintenu dans l'huile de la friteuse, mesure ce pourcentage. L'état de l'huile de cuisson est affiché numériquement.

Le niveau de détérioration des substances grasses ne peut pas être évalué sans appareil de mesure. La législation fixe des valeurs limite dont le dépassement est puni par la loi. En Suisse la limite est fixée à 27%, dans certains pays à 24%. frottino alpha-2, prend en compte les besoins des inspecteurs / inspectrices des denrées alimentaires.

Huiles à frire:

Pour frire, des huiles de friture et des graisses animales et végétales différentes sont utilisées selon les pays. Le frottino alpha-2 possède jusqu'à 8 huiles préprogrammées ainsi que la possibilité de programmer votre propre huile (Oil-2). La calibration d'usine est réalisée pour l'huile d'arachides mais l'appareil peut être recalibré en tout temps. Le calibrage choisit est affiché lors des mesures (voir plus bas).

Additifs:

La durée de vie de l'huile de friture peut être prolongée par l'ajout d'additifs qui permettent également de frire à une température moins élevée. L'utilisation du frottino alpha-2, permet de gérer le dosage optimal de ces additifs de manière à maintenir la quantité de composés polaires à un niveau optimal.

Instructions d'utilisation:

Préparation:

Le frottino doit être propre (voir p. 3, nettoyage). S'il y a encore des résidus d'huile dans la zone de la sonde, la mesure peut dévier de quelques pour cent.

L'huile de friture peut avoir une température de 20 à 180 degrés. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de mesurer à environ 20° à 60° degrés. Si la zone de la sonde a une température supérieure à 100 ° C, l'avertissement "HOT" est affiché avant la mesure pour signaler le danger. Pour des raisons de sécurité nous recommandons de ne mesurer que jusqu'à environ 60 degrés. D'éventuels problèmes dans la zone de la sonde sont indiqués avant la mesure par un code d'erreur.

Une pression sur le bouton active l'appareil et les résultats de la dernière mesure s'affichent: d'abord les composés polaires en %, puis la température d'huile mesurée. Ces données sont effacées dès qu'une nouvelle mesure a lieu. Si les conditions pour une nouvelle mesure sont remplies, le message "Test<<<<" apparaît sur l'écran. Le frottino peut maintenant être plongé dans l'huile. Si un autre texte apparaît, voir tableau ci-dessous

Test<<<<	les conditions pour une mesure sont données, vous pouvez continuer
Bat low	veuillez changer la pile
HOT	avertissement pour votre sécurité : le capteur est chaud et ne doit pas être touché. La mesure est tout fr même possible
Sens	la sonde est mouillée (eau), actuellement aucune mesure n'est possible
Temp	l'appareil est trop froid ou trop chaud, la mesure n'est actuellement pas possible

Mesure:

Dès que le message "Test <<<<" apparaît à l'écran, le frottino alpha-2 peut être maintenu dans l'huile à mesurer.

- Si l'huile ou la graisse n'a pas été utilisée depuis longtemps - remuer avant la mesure
- Éteignez le chauffage de la friteuse, pas d'aliments dans la friteuse pendant la mesure
- Les quatre ouvertures de ventilation doivent être complètement immergées.
- La jauge doit être maintenue dans l'huile à un angle d'environ 45° afin que les bulles d'air puissent s'échapper
- Ne pas ajouter d'huile pendant la mesure.
- Maintenez l'appareil dans l'huile de friture jusqu'à ce que les résultats s'affichent
- Rincer avec une solution savonneuse chaude après la dernière d'utilisation de la journée

La part de composés polaires de la graisse alimentaire utilisée pour la friture peut également être contrôlée avec le frottino alpha-2. La graisse doit être liquide et doit être remuée avant la mesure.



Les résultats les plus précis sont obtenus de 20° à 60° C. En cas de doute, prélevez un échantillon avec une tasse et mesurez hors de la friteuse.

Le résultat est affiché après environ 5 secondes, il est enregistré jusqu'à la prochaine mesure. Le type d'huile sur laquelle l'appareil est calibré est ensuite affiché: huile préprogrammée ou oil-2(huile spécifique au client). Si "Standard" est sélectionné, aucun type d'huile n'est affiché après la mesure.

Si la limite de 27% a été dépassée, le résultat est affiché clignotant avec un point d'exclamation.



L'affichage s'éteint, un compte à rebours "----, ---, -, -" indique la progression de la mesure.

Le résultat est affiché après environ 3 à 10 secondes: Figure 1: Fractions polaires en %
Figure 2: mesure de la température

Si vous avez des doutes au sujet des résultats: Mesure de l'huile fraîche – l'écran doit afficher une valeur comprise entre 3% et 8%. Si ce n'était pas le cas, veuillez contacter le service à la clientèle de Syntec Instruments AG: info@syntec.ch.

Menu:

Les paramètres et informations suivants sont disponibles :

- Oiltype: Type d'huile: Jusqu'à 8 types d'huile préprogrammés plus un choix spécifique au client (Oil-2), ainsi "Standard"
- Calibration: Etalonnage pour une huile qui n'a pas été programmée
- Language: Choix entre deux langues
- Battery: Etat de la pile
- Tests: Nombre de tests effectués suivis par la version du logiciel (par ex. V 7.1)

Le menu est accessible en maintenant le bouton-poussoir enfoncé tendant environ 4 secondes lors de la mise en marche de l'appareil. L'appareil confirme avec l'expression "**Menu**". Quand vous relâchez le bouton, la confirmation "**ok**" apparaît et les différents sous-menus s'affichent les uns après les autres: **Oiltype – Calibration – Language – Battery – Tests**.

On accède aux sous-menus en appuyant sur le bouton pendant que le programme souhaité est affiché:

- Oiltype: Séquence de types d'huile préprogrammés avec Oil-2 (spécification client) et "Standard". Si l'huile correspondante est sélectionnée, elle reste enregistrée jusqu'au prochain changement et s'affiche après la mesure. Si "Standard" est sélectionné, une valeur d'étalonnage moyenne est utilisée qui correspond aux valeurs de la plupart des huiles. Important pour les inspectrices et inspecteurs des denrées alimentaires: avec ce choix, aucun type d'huile n'est affiché après la mesure.
- Calibration: Etalonnage de l'appareil à votre propre huile
- Language: Choix entre deux langues préprogrammées
- Battery: Etat de la pile en volt
- Tests: Nombre de tests effectués suivis par la version du logiciel

Erreurs de mesure:

Er 2 - TEMP	l'appareil trop chaud
Er 3 - TEMP	l'électronique de l'appareil est trop chaude
Er 4 - TEMP	l'huile est trop froide
Er 5 - TEMP	l'huile a une température supérieure à 200° C
Er 6 - SENS	il y a de l'eau dans la zone du capteur
Er 8- SENS	erreur pendant la phase de mesure
Er 9 - SENS	erreur dans la zone du capteur
Er 10 - SENS	résultats en dehors de la plage de mesure des composés polaires (environ 0 à 45%)

Étalonnage en usine:

L'appareil est calibré en usine pour l'huile d'arachide. Cet étalonnage est enregistré et peut être réinitialisé à tout moment via la sélection de menu "**Oiltype**". L'étalonnage en usine est indiqué par l'expression "**arachide**" après la mesure.



Calibrage:

- L'étalonnage se fait avec de l'huile fraîche. Sélectionnez "**Calibration**" dans le menu, le message "**Test<<<<**" apparaît; le même que lors de mesures habituelles
- L'huile (fraîche) que vous souhaitez calibrer est mesurée (le type d'huile sélectionné dans le menu n'a pas d'importance).
- Après la mesure le message: "**-ok- -öl-2**" apparaît

L'appareil est maintenant calibré pour cette huile sous "Oil-2" et les valeurs d'étalonnage sont enregistrées. Même lors de l'utilisation d'huiles préprogrammées, il est toujours possible de revenir sur cette huile spécifique. Cette programmation spécifique au client peut être modifiée aussi souvent que nécessaire.

Changement de pile:



L'appareil fonctionne avec une pile AAA de 1,5 V.
Utilisez que des piles alcalines ou lithium étanches.
N'insérez pas de piles rechargeables.

- Dévissez le capuchon à l'arrière et retirez-le
- Remplacer la pile (attention à la polarité)
- Remettre le capuchon à vis ainsi que l'élément de fixage et resserrer

Nettoyage:

Ne jamais mettre le frottino dans la machine à laver la vaisselle.

Rincez l'appareil avec de l'eau savonneuse et le suspendre pour le séchage,

Ne rien introduire à l'intérieur du tube du capteur.

Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de tiges de bois ou de métal.



Données techniques:

Tous les matériaux accessibles sont sûrs en termes de technologie alimentaire

Pile: 1x1.5 V Typ AAA alcaline ou lithium, veuillez ne pas utiliser de piles rechargeables

Durée de vie: 200 mesures environ avec une pile lithium

Affichage: Affichage alphanumérique à 4 chiffres

Précision: environ +/- 1% avec de l'huile froide, +/- 2% avec de l'huile chaude.

Résolution 0,4% composés polaires

Température: Température en degrés Celsius pour le frottino alpha-2 et ce document