

frottino Standard ST-4, Informationen und Gebrauchsanleitung



Bei jeder Anwendung verliert Frittierfett an Qualität, es verdirbt.

Diese Abbaurrate hängt von der Temperatur des Frittier Bades und davon ab, was frittiert wurde. Der Zustand von Speiseöl wird anhand der prozentuellen Belastung mit polaren Anteilen gemessen. frottino ST-4, in das Öl der Fritteuse gehalten, misst den Grad der polaren Anteile. Der Zustand des Speiseöls wird über verschiedene farbige LED's angezeigt (Geräte mit Digitalanzeige: frottino alpha-2).

Der Grad des Verderbens von Fettstoffen kann ohne Messgerät nicht beurteilt werden. Für das Gastgewerbe gilt in der Schweiz ein Grenzwert von 27%, in anderen Ländern gelten teilweise 24%. frottino ST-4 berücksichtigt die Bedürfnisse der Lebensmittelinspektorate.

Gebrauchsanleitung:

Vorbereitung:

Der frottino muss sauber sein (siehe S. 2, Reinigung). Sollte es noch Ölreste im Sonden Bereich geben, kann die Messung um einige Prozente abweichen.

Das Frittieröl kann eine Temperatur von 20 bis 180 Grad aufweisen. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir bei ca. 60° Grad zu messen. Zu hohe oder tiefe Temperatur des Gerätes oder das Vorhandensein von Wasser in der Sonde wird durch die blinkende gelbe LED angezeigt.

Das Gerät muss vor dem Eintauchen in das Oel durch einen kurzen Knopfdruck eingeschaltet werden. Die 3 Anzeige-LED's leuchten kurz zusammen auf, dann eine LED nach der anderen. Dies bestätigt, dass das Gerät messbereit ist.

Sollte nur die gelbe LED blinken, gilt es als Fehlermeldung; idF siehe Fehlmessungen.

Messung:

- Falls das Öl oder das Fett längere Zeit nicht benutzt wurde - vor der Messung umrühren
- Heizung der Fritteuse abschalten, kein Frittier Gut in der Fritteuse während der Messung
- Der eingeschaltete frottino wird nun in das zu messende Öl gehalten:
- Die vier Entlüftungsöffnungen müssen vollständig eintauchen.
- Der Messstab muss schräg -mit einem Winkel von ca. 45 Grad- in das Öl gehalten werden, damit mögliche Luftblasen entweichen können
- Während der Messung nicht im Öl rühren.
- Das Gerät im Frittieröl halten bis die Resultate angezeigt werden
- Nach dem letzten Tagesgebrauch mit warmer Seifenlösung spülen

Speisefett, das zum Frittieren eingesetzt wird, kann ebenfalls mit dem Gerät auf die polaren Anteile untersucht werden. Das Fett muss flüssig sein und vor der Messung durchgerührt werden.

Die LED's erlöschen und die Messung wird gestartet. Das Resultat wird nach ca. 5 Sekunden angezeigt.

Anzeige und Grenzen:



grün	bis 18 %	sehr gut
gelb	18 - 24%	gut
rot	24 - 27 %	OK, innerhalb des Grenzwertes
rot blinkend	> 27 %	Öl nicht mehr verwenden
gelb blinkend	Messfehler!	siehe unten

Fehlmessungen werden durch gelbes Blinken angezeigt. Mögliche Gründe:

- Wasser im Frittieröl
- Wasser im Sensorbereich
- Luftblasen im Messrohr
- Zuviel Salz im Frittieröl
- Bei kaltem Öl: Luftblasen im Messrohr
- Gerät wurde während der Messung aus dem Öl gezogen
- Resultat ausserhalb des Messbereiches der polaren Anteile (ca. 0 bis 45%)
- Frittieröl zu kalt oder zu heiss (unter 15°C oder über 200 °C)



Sollten Zweifel am Ergebnis der Messung aufkommen: frisches Öl messen – muss grün anzeigen. Wenn nicht, bitte Gastro-Kundendienst von Syntec Instruments AG kontaktieren: info@syntec.ch. Eine Kalibrierung durch den Kunden ist nicht möglich.

Batteriewechsel:



Das Gerät arbeitet mit einer 1.5V Typ AAA Batterie.
Nur auslaufsichere Alkaline- oder Lithium-Batterien verwenden.
Keine wiederaufladbaren Akkus einsetzen.

- Die Verschlusskappe auf der Rückseite abschrauben und herausziehen
- Batterie ersetzen (auf die Polung achten)
- Verschlusschraube inkl. Bügel aufsetzen und festziehen



Reinigung:

Nicht Spülmaschinen tauglich.

Das Gerät muss nach dem letzten Tagesgebrauch mit warmer Seifenlösung gespült werden.
Nach der Reinigung Gerät zum Trocknen aufhängen.

Nicht im Sensorrohr stochn. Keine Bürste, kein Scheuerschwamm, keine Holz- oder Metallstäbe einsetzen

Technische Daten:

Alle zugänglichen Materialien sind lebensmitteltechnisch unbedenklich.

Batterie:	1x1.5 V Typ AAA Alkaline oder Lithium, bitte <u>keine</u> wiederaufladbaren Akkus einsetzen
Lebensdauer:	ca. 200 Messungen
Anzeige:	LED Farb-Code
Genauigkeit:	Auflösung 0.4% polare Anteile
Temperatur:	Temperaturangabe in Grad Celsius sowohl bei frottino ST-4 wie auch dieser Anleitung