

## frottino standard ST-4, 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 ST-4, maintenu dans l'huile de la friteuse, mesure ce pourcentage. L'état de l'huile de cuisson est indiqué par LED de couleur différentes (appareil avec affichage numérique: frottino alpha-2)

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 ST-4 prend en compte les besoins des inspecteurs / inspectrices des denrées alimentaires.

### Instructions d'utilisation:

#### Préparation:

La sonde du frottino doit être propre (voir p2, nettoyage). S'il y a encore des résidus d'huile dans la zone de la sonde, la mesure peut s'écarter de quelques pour cent.

L'huile de friture peut avoir une température de 20 à 180 degrés Celsius. Cependant, pour des raisons de sécurité, nous déconseillons les mesures à une température supérieure à 60°C. Une température trop élevée ou trop basse de l'appareil ou la présence d'eau dans la sonde est indiquée par le clignotement de la LED jaune.

Avant d'être plongé dans l'huile, le frottino doit être mis en marche par une brève pression sur le bouton. Les 3 LED indicatrices s'allument brièvement ensemble, puis une LED après l'autre. Cela confirme que l'appareil est prêt pour la mesure. Si seule la LED jaune clignote, il y a une erreur de fonctionnement; voir le paragraphe "mesures erronées".

#### Mesure:

Déclenchez le chauffage de la friteuse et plongez le frottino dans l'huile.

- Si l'huile ou la graisse n'a pas été utilisée depuis longtemps - remuer avant la mesure
- Les 4 trous de ventilation doivent être complètement recouverts
- La jauge doit être maintenue dans l'huile à un angle d'environ 45 degrés afin que les bulles d'air puissent s'échapper
- Tenez la jauge immobile, ne remuez pas l'huile pendant la mesure
- Maintenez l'appareil dans l'huile de friture jusqu'à ce que le résultat s'affiche
- Rincer avec une solution savonneuse chaude après la dernière utilisation du jour

La graisse comestible utilisée pour la friture peut également être testée pour les composés polaires. La graisse doit être liquide, remuez avant la mesure.

Les LED s'éteignent et la mesure démarre. Le résultat est affiché après environ 5 secondes. La dernière mesure est enregistrée.

#### Affichage et limites:



vert	bis 18 %	très bonne qualité
jaune	18 - 24%	bonne qualité
rouge	24 - 27 %	OK, dans la limite
rouge clignotant	> 27 %	ne plus utiliser cette huile
jaune clignotant	erreur !	voir ci-dessous

Des mesures incorrectes sont signalées par une LED jaune clignotante. Raisons possibles:

- de l'eau dans l'huile de friture
- de l'eau dans la zone du capteur
- bulles d'air dans le tube de mesure
- trop de sel dans l'huile de friture
- avec de l'huile froide: bulles d'air dans le tube de mesure
- l'appareil a été retiré de l'huile pendant la mesure
- résultat en dehors de la plage de mesure des composés polaires (environ 0 à 45%)
- huile de friture trop froide ou trop chaude (inférieure à 15 ° C ou supérieure à 200 ° C)



En cas de doute au sujet de l'exactitude du résultat: mesurez de l'huile fraîche, l'affichage doit être vert. Si ce n'était pas le cas, veuillez contacter notre service à la clientèle: [info@syntec.ch](mailto:info@syntec.ch). Un étalonnage par le client n'est pas possible.

#### Changement de pile:



L'appareil fonctionne avec une pile AAA de 1,5 V.  
N'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 fixation 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 récureur 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 type AAA alcaline ou lithium, veuillez <u>ne pas</u> utiliser de piles rechargeables
Durée de vie:	environ 200 mesures
Affichage:	code couleur LED
Précision:	résolution 0,4% de pièces polaires
Température:	température en degrés Celsius pour le frottino ST-4 et pour ces instructions