

Testeur qualité huile friture

Mode d'emploi



Une bouteille d'huile de référence pour la calibration est livrée avec.

CONTRASTE AVEC LES MÉTHODES DE LABORATOIRE

L'huile de friture est un mélange de différentes substances polaires. Dans le processus de vieillissement de l'huile de friture, le nombre d'ingrédients à polarité élevée augmentent. La chromatographie de laboratoire peut faire la distinction entre les matériaux polaires et non polaires; La teneur en composant total de l'huile de friture est définie en% TPM (matières polaires totales).

La valeur du % TPM mesuré peut produire des changements subtils par la méthode de la colonne en raison du réglage de la composante polaire et de la limite de la composante non polaire.

Selon le type d'huile, la polarité des composants polaires et non polaires peut également produire des changements subtils, mais le changement de méthode de colonne n'est pas reconnu.

Cependant, le testeur d'huile peut mesurer la polarité entière de l'huile de friture et donc obtenir le composant polaire réel et le composant non polaire.

MESURE

TPM est la mesure de la quantité de matériaux polaires dans l'huile. Une molécule est polaire parce que les électrons chargés négativement qui tournent ne sont pas uniformément répartis (nombre impair), alors qu'une molécule non polaire a des électrons uniformément répartis (nombre pair). Par exemple, l'eau est un matériau très polaire et l'huile est non polaire, ce qui signifie que l'eau se séparerait du pétrole. Les triglycérides sont également détectés à l'aide du TPM. Ce sont des composés combinés avec une molécule de glycérol et trois acides gras, ce sont donc des molécules «plus grosses» que les acides gras singuliers que la plupart des bandelettes de test détecteront.

Le testeur numérique mesure le nombre de ces molécules polaires «plus grosses» qui apparaissent dans l'huile et fournit un pourcentage de TPM (% TPM) sur l'écran LCD. Cela se fait via une mesure de constante diélectrique entre deux plaques de capacité.

24% de TPM est considéré comme le niveau de pourcentage auquel l'huile de friture ne convient plus à la consommation humaine.

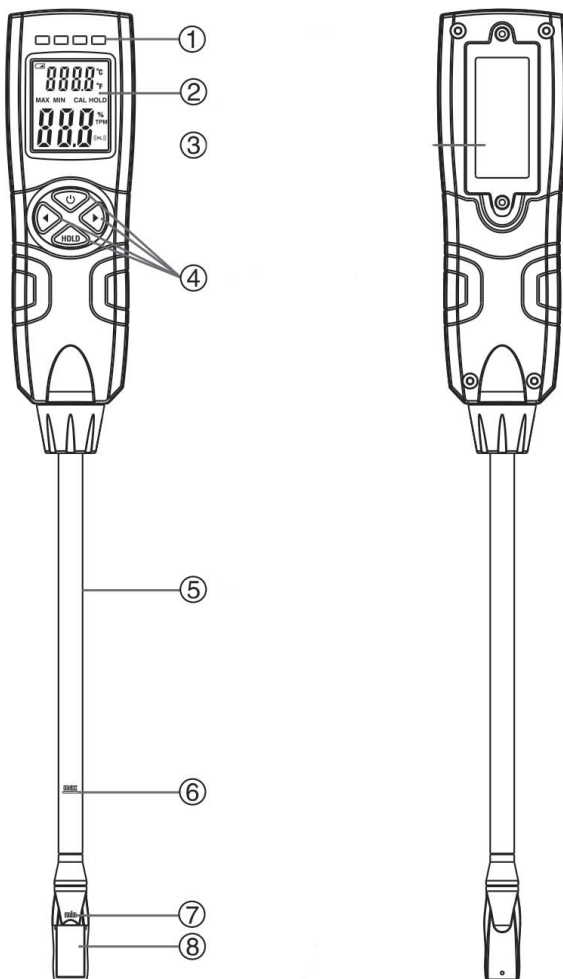
POUR QUEL TYPE D'HUILE L'APPAREIL PEUT-IL ÊTRE UTILISÉ?

En principe, toutes les huiles de friture peuvent être mesurées avec le testeur - par exemple: huile de colza, huile de soja, huile de sésame, huile de palme, huile d'olive, huile d'arachide et autres huiles végétales. La graisse animale peut également être mesurée avec le testeur.

Selon le type d'huile, la valeur TPM de l'huile fraîche fluctuera entre quelques pour cent et la durée maximale d'utilisation de l'huile. Par exemple, l'huile de palme fraîche a une valeur initiale en % TPM plus élevée que les autres huiles, mais son vieillissement est beaucoup plus lent

L'EFFET DES ADDITIFS






Le testeur d'huile est conçu pour mesurer l'huile pure. Si des additifs sont utilisés, les résultats peuvent être affectés.



1. alarmes led
2. Ecran
3. Compartiment piles
4. Boutons contrôles
5. sonde
6. Profondeur immersion max
7. Profondeur immersion min
8. Qualité huile (% TPM) et capteur de température

Produit no : CH825-890

MODE DE CONFIGURATION






1. Mettez l'instrument sous tension en appuyant sur le bouton «  ».
2. Appuyez simultanément sur les boutons « Hold » et «  » pendant au moins trois secondes pour entrer Mode de configuration.
3. Utilisez les boutons «  » ou «  » pour sélectionner les options de configuration et appuyez sur « hold » pour confirmer.
4. L'instrument reviendra à l'écran de mesure une fois que toutes les options de configuration auront été sélectionnées. Appuyez sur «  » en mode Configuration pour enregistrer et quitter

OPTION CONFIGURATION






1. Programmer la température en °C ou °F
2. Programmer l'alarme sonore (ALA) avec ou sans
3. Programmer l'extinction automatique de l'appareil (APO) on ou off
4. Programmer les lumières led avec ou sans (on ou off)
5. Faire la calibration (CAL) on ou off
6. Mettre à nouveau les paramètres d'usine (BSL) on ou off
7. Programmer la lumière de l'écran (BL) on ou off. «ON» l'appareil va reprendre ses paramètres d'usine

PROGRAMMATION DE L'ALARME MAX AND MIN


Programmer l'alarme TPM max

1. Allumer l'instrument en pressant «  ». Pressez et maintenez le bouton «  » au moins 3 secondes dans le mode test, l'appareil entrera en mode alarme max (H sera inscrit sur l'écran et les leds deviendront rouge).
2. Pressez **sur les boutons** «  » ou «  » pour programmer la valeur correspondante.
2. Pressez sur le bouton HOLD » pour enregistrer et quitter, Pressez sur «  » pour quitter sans enregistrer.

Programmer l'alarme TPM min

1. Allumer l'instrument en pressant «  ». Pressez et maintenez le bouton «  » au moins 3 secondes dans entrer dans le mode modifications des paramètres, l'appareil entrera en mode alarme min L (sera inscrit sur l'écran et les leds deviendront vertes).
2. Pressez **sur les boutons** «  » ou «  » pour programmer la valeur correspondante.
2. Pressez sur le bouton HOLD » pour enregistrer et quitter, Pressez sur «  » pour quitter sans enregistrer.

COMMENCER LA MESURE

1. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt «  » pour mettre l'instrument sous tension. La barre de température affichera LO et la barre TPM affichera 0,0%
2. Insérez le testeur dans votre huile, en vous assurant que le niveau d'huile est au-dessus de la profondeur d'immersion minimale, mais ne dépasse pas la ligne «MAX» sur la tige de la sonde. L'huile doit également être chauffée entre les températures de 40 ° C et 200 ° C.
3. Si la barre de température clignote «HI», cela indique que la température mesurée est au-dessus de la plage, et «LO» indique que la température mesurée est inférieure à la plage.
4. Incorporer le testeur d'huile dans l'huile de friture car une température inégale de l'huile dans l'huile de friture peut entraîner des inexactitudes dans la lecture. Assurez-vous que toutes les bulles qui se sont produites disparaissent car cela peut entraîner des lectures inexacts.
5. Si la barre TPM indique «LO», cela signifie que la substance testée n'est pas de l'huile.
6. Les LED passeront au rouge si la qualité de votre huile est en dehors des alarmes maximum et minimum prééglées de % TPM.
7. Appuyez sur le bouton «Hold» en mode de mesure pour activer la fonction «Hold».

Avertissement

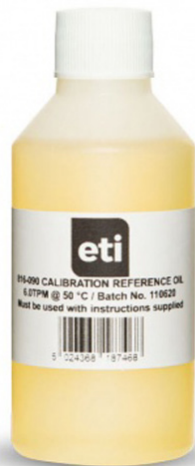
Si l'instrument a été utilisé avec de l'huile chaude, la sonde et la tige de sonde peuvent provoquer des brûlures en cas de contact !

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'instrument.
- Laissez refroidir l'instrument avant de le nettoyer.
- Nettoyez délicatement la sonde avec une serviette en papier doux ou rincez-la à l'eau

POUR GARANTIR DES RÉSULTATS PRÉCIS

- Si vous utilisez une plaque à induction - éteignez la table de cuisson, car le champ électromagnétique affectera le résultat de la mesure.
- Retirez tout objet frit de l'huile de friture à mesurer et attendez cinq minutes.
- Nettoyez la sonde entre chaque mesure.
- Évitez de toucher des objets métalliques, tels que des paniers à frire ou des casseroles, car ils peuvent affecter les résultats de mesure et assurez-vous qu'une distance d'au moins 1 cm du métal est donnée.
- Veuillez remplacer votre huile de friture immédiatement lorsqu'une lecture indique qu'une limite a été dépassée. La limite **recommandée est de 24% TPM**. Assurez-vous de remplacer l'huile de friture avant d'atteindre la limite.

Huile de référence pour la calibration



Code produit : CH 816-090

La valeur TPM de référence est indiquée sur l'étiquette de la bouteille

COMMENT CALIBRER LE TESTEUR DE QUALITE D'HUILE DE FRITURE

1. Allumez l'appareil
2. appuyez simultanément sur les boutons «Hold» et «◀» pendant au moins trois secondes
3. C s'affiche à l'écran
4. Appuyez quatre fois sur «Hold»
5. 5. Pressez le bouton «▶» pour mettre «ON» la calibration

6. Appuyez trois fois sur «Hold» pour accéder au mode réglage de l'étalonnage
7. Placer la sonde dans de l'huile standard d'étalonnage (s'assurer que le capteur est entièrement couvert - sur
7. Mettre la sonde dans l'huile de référence (assurez-vous que le capteur de la sonde est entièrement recouvert de huile entre les marques min et max
8. Assurez-vous que la température affichée est plus élevée que 40°C
9. Laissez reposer pendant 5 minutes
10. Pressez sur les boutons «◀» ou «▶» pour ajuster au plus précis, afin que valeur TMP corresponde avec la valeur de l'huile de référence
11. Appuyez sur HOLD et le bouton «▶» en même temps pendant 3 secondes pour enregistrer (assurez-vous que la nouvelle valeur soit toujours affichée=
12. Appuyez sur HOLD pour quitter le mode calibration
13. Mettez hors tension en appuyant sur bouton «⏻».