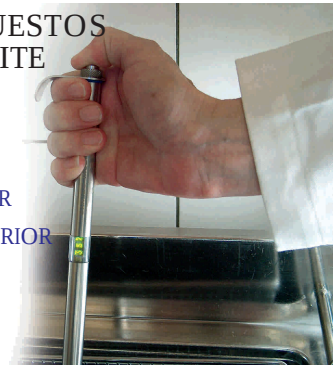
Frottino-Alpha

MEDIDOR DE COMPUESTOS POLARES EN ACEITE

Guía rápida



PARA INICIAR UN TEST O ACCEDER
AL MENÚ: ACCIONAR EL BOTÓN SUPERIOR

COMIENZO accionar el botón
Se abre la ventana
1° INDICACIÓN DEL DISPLAY:
% COMPUESTOS POLARES TOTALES DEL ÚLTIMO TEST

2° INDICACIÓN DEL DISPLAY:
TEMPERATURA DEL ACEITE DEL ÚLTIMO TEST

LECTURA:
3° INDICACIÓN DEL DISPLAY:
TEST<<<<
EL EQUIPO ESTÁ LISTO PARA LA DETERMINACIÓN O LA CALIBRACIÓN

MEDIDA
Sumergir el equipo ligeramente inclinado,
formando un ángulo de 45°, hasta cubrir los 4 orificios .

En caso de cambiar de muestra de aceite o ser la 1ª medida de la jornada, homogeneizar la muestra e impregnar totalmente el lector, realizando pequeños movimientos circulares con el equipo, antes de la medida .

En caso de cambiar de tipo de aceite, calibrar previamente el equipo con el aceite indicado

RESULTADO Y EVALUACION
EL RESULTADO SE INDICA EN:

- % de compuestos polares totales
- Temperatura del aceite muestra

Evaluación del resultado:
< 12 % ACEITE NUEVO
12 – 15 % ACEITE OPTIMO
15 – 20 % ACEITE BUEN ESTADO
> 20% RECOMIENDA CAMBIO ACEITE
> 25% CAMBIO INMEDIATO DE ACEITE

LIMPIEZA
- Limpiar el equipo con papel absorbente, entre medida y medida, procurar que no queden restos de aceite en la parte interna. Antes de cambiar de muestra, limpiar correctamente ya que en caso contrario, podrían alterarse los resultados.
- Lavar después de la jornada con agua caliente jabonosa y colgar hasta que se seque.
- No emplear cepillos en la parte interna, el sensor es delicado.

CALIBRACIÓN

o Pulsar el botón superior durante 4 segundos
o El equipo indicará"MENÚ"
o El Display indicará todas las opciones del Menú
o Seleccionar *Oil Type* pulsando el botón, cuando la opción aparezca en el display
o En el display se indicarán todos los tipos de aceite de referencia que tiene registrados el equipo:

Aceite de cacahuete (calibración de fábrica)
Aceite de girasol
Aceite de cánola
Girasol alto oleico
Friture-100
Aceite de coco
Aceite de palma
Aceite de Oliva
Standard (No se indicará tipo de aceite tras la medida)

o Seleccionar el aceite de referencia según la muestra a analizar
(si vamos a medir aceite de oliva, seleccionaremos *Aceite-de-Oliva* en el equipo)
o El equipo se apagará y quedará calibrado en el tipo de aceite deseado
oTras cada determinación, el equipo indicará en el display el tipo de aceite en el que se encuentra calibrado

CAMBIO DE BATERIA

o Desenroscar la parte superior y reemplazar por una nueva AAA de 1,5 V

RECOMENDACIONES

o Para resultados óptimos y representativos, realizar las medidas siempre con aceite a 25°C
o Los cambios de temperatura pueden alterar los resultados
o El óptimo sabor y textura de los alimentos, así como, el máximo rendimiento del aceite, se logra con niveles de compuestos polares entre el 12 y el 15%.
o Las altas temperaturas continuadas, son uno de los motivos principales de degradación prematura del aceite, manténgalo siempre por debajo de 180°C
o Almacenar los aceites protegidos de los rayos solares, en lugares muy poco iluminados y en envases correctamente cerrados para evitar el contacto con el oxígeno y la luz y prolongar así su vida útil

Si el Frottino Alpha va provisto de Certificado de Calibración, revise su Caducidad (validez 1 año)

I.C.T, S.L.

comercial@ictsl.net
Tel: 902 193 170
Fax: 902 193 167
www.ictsl.es