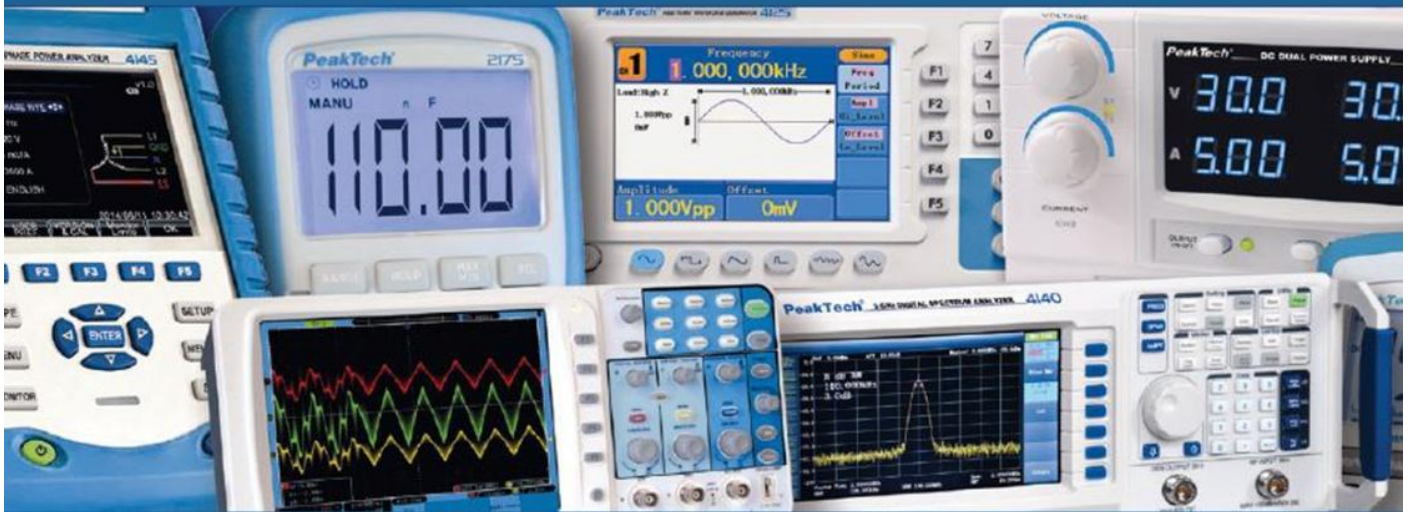


# PeakTech®

## Prüf- und Messtechnik

 Spitzentechnologie, die überzeugt



**PeakTech® 5500**

Mode d'emploi

Testeur d'huile de friture

# 1. Consignes de sécurité

Cet appareil remplit toutes les dispositions de l'UE sur la conformité CE (logo CE) et les ordonnances pour les objets qui entrent en contact avec les denrées alimentaires.

Pour la sécurité de fonctionnement de l'appareil et pour éviter de graves blessures par des brûlures, les consignes de sécurité énoncées ci-après doivent impérativement être respectées pour l'exploitation de l'appareil.

Les dommages engendrés par le non-respect de ces consignes sont exclus de toutes prétentions quelles qu'elles soient.

## Généralités :

- ▶ Vérifiez à intervalles réguliers la disponibilité d'un mode d'emploi plus récent à télécharger depuis le site Internet du fabricant, pour toujours disposer des dernières données et descriptions.
- ▶ Utilisez toujours l'appareil pour l'usage prévu et dans ses paramètres spécifiés ici. Ne dépassez en aucun cas les valeurs à l'entrée maximales autorisées (risque important de blessures et/ou de destruction de l'appareil).
- ▶ Cet appareil dispose d'un indice de protection IP65 : Il est donc étanche à la poussière et protégé des projections d'eau provenant de n'importe quel angle (buse).

## Avant la mesure :

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil s'il n'est pas complètement fermé. Recherchez la présence de dommages sur l'appareil et ses accessoires, avant la mise en service. En cas de doute, ne procéder à aucune mesure.
- ▶ Avant le début de l'activité de mesure, l'appareil doit être stabilisé à température ambiante (important lors du transport d'une pièce froide vers une pièce chaude et inversement).
- ▶ Suivre impérativement tous les avertissements apparaissant dans cette notice et sur l'appareil.

## Lors de la mesure :

- ▶ À chaque mesure, utilisez votre EPI (équipement de protection individuelle) pour éviter les blessures
- ▶ Prêtez attention à votre environnement ! N'utilisez pas l'appareil à proximité de personnes non protégées. Les projections d'huile peuvent provoquer des blessures graves sur vous ou l'entourage !
- ▶ Les mesures doivent être effectuées exclusivement par des spécialistes ou du personnel instruit. Ce mode d'emploi doit être remis à tout nouvel utilisateur avant sa première utilisation
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement dans des installations électriques contrôlées régulièrement. Ne jamais amener les pièces métalliques conductrices de l'appareil en connexion avec une source de tension !
- ▶ Avant chaque mesure, effectuez un examen visuel de l'installation pour chercher des défauts ou des dommages - ne pas effectuer de mesure en cas de doute !
- ▶ Évitez les chocs et les chutes
- ▶ L'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance - retirez le testeur de l'huile chaude, si vous quittez la pièce
- ▶ Après la mesure, ne touchez jamais la sonde ou la tige métallique, car ces pièces peuvent être brûlantes (risque de brûlure)
- ▶ Évitez la proximité avec des substances explosives, facilement inflammables ou chimiques quand la sonde est chaude
- ▶ Remplacez les piles dès que le témoin de pile « BAT » s'allume. Une puissance de piles insuffisante peut entraîner des résultats de mesure imprécis. Des dommages corporels peuvent s'en suivre !

## Nettoyage, maintenance et stockage :

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, retirez les piles du compartiment à piles.
- ▶ Nettoyez le boîtier régulièrement après chaque utilisation, mais une fois refroidi seulement, à l'aide d'un matériel adapté et d'un nettoyant doux. Ne pas utiliser de produit à récurer corrosif.
- ▶ Ne stockez pas l'appareil avec des produits chimiques.
- ▶ Cet appareil est conçu exclusivement pour des applications en intérieur et ne doit jamais être soumis sur de longues périodes à une forte chaleur, à l'humidité ou au rayonnement UV.
- ▶ L'ouverture de l'appareil ainsi que les travaux de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens SAV qualifiés.
- ▶ Ne pas poser l'appareil avec la face avant sur le plan de travail afin de ne pas endommager les éléments de commande.
- ▶ Ne procéder à aucune modification technique sur l'appareil.

**- Les appareils de mesure ne doivent pas être maniés par des enfants -**

## 2. Spécifications

<b>Fonction</b>	<b>Paramètre</b>
Température :	30.0~200.0 °C
TPM :	0.5~40 %
<b>Précision</b>	
Température :	±1.5 °C
TPM :	± 3 % (30.0~190.0 °C)
<b>Résolution</b>	
Température :	±0.5 °C
TPM :	± 0.1 %
<b>Alimentation en tension</b>	
Piles :	2 X pile AAA

En fonctionnement continu, les piles durent env. 25 heures (ce qui correspond à env. 500 mesures).

<b>Autres</b>	
Sonde de température :	Sonde PTC
Sonde TPM	Sonde capacitive
Température de fonctionnement :	0~+50 °C
Température de stockage :	-20~+70 °C
Affichage :	LCD · 2 lignes
Poids :	env. 180g
Matériau du boîtier :	plastique ABS
Temps de réaction TPM :	2 < 30s
Classe IP :	IP 65

## 3. Introduction

### Domaine d'utilisation du PeakTech 5500



Cet appareil a été développé pour le contrôle rapide et fiable des huiles de friture dans le secteur de la gastronomie, dans les grandes cuisines, mais aussi chez les particuliers.

Il indique la température de l'huile, ce qui permet de contrôler les réglages de l'appareil et les indications de la friteuse.

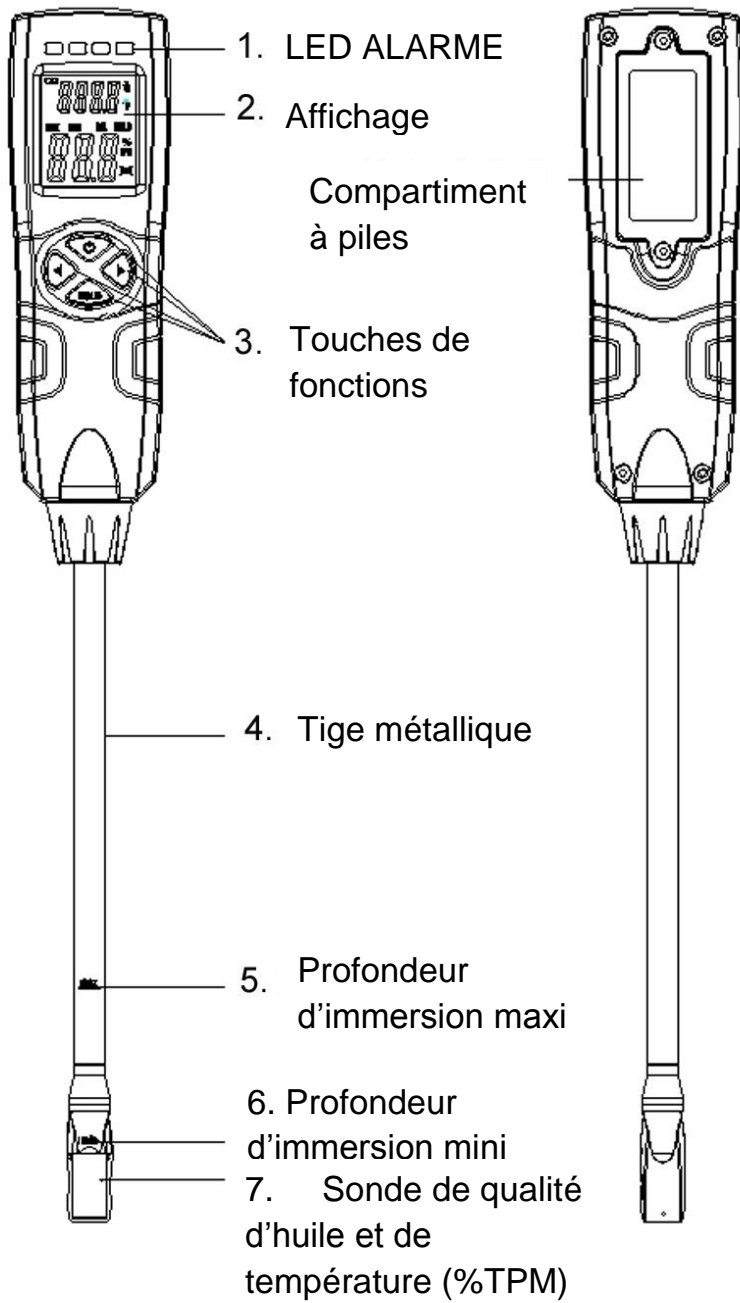
La mesure de la valeur TPM (Total Polar Material) permet de déterminer la teneur en substances polaires, ce qui constitue un paramètre fiable pour connaître le vieillissement de l'huile/la graisse de friture.

### Avec quels types d'huiles/de graisses est-il possible d'utiliser cet appareil de mesure ?

Toutes les sortes d'huiles courantes peuvent être contrôlées : colza, olive, soja, cacahuète, sésame et palme, ainsi que d'autres huiles végétales ou graisses animales.

Comme les différentes sortes de graisses et d'huiles ont toutes des caractéristiques différentes, les valeurs de mesure TPM peuvent diverger de quelques pour cent, en fonction de la sorte utilisée.

## 4. Description



## 5. Exécution des mesures

## Démarrage de la mesure

1. Appuyez sur l'interrupteur et relâchez-le - l'instrument s'allume.
2. La barre de température indique Lo.
3. La valeur TPM indique - - -
4. Immergez la sonde dans l'huile de friture chaude, de manière que le niveau d'huile se situe entre les repères mini et maxi sur la tige métallique.
5. Pour conserver la valeur de mesure à l'affichage, appuyez sur la touche HOLD, afin d'activer le mode HOLD.
6. Appuyez de nouveau sur HOLD, pour désactiver à nouveau la fonction de maintien de la valeur de mesure.
7. Si l'affichage de la température clignote et indique "HI", l'huile est trop chaude et dépasse la plage de température spécifiée de 200 °C.
8. Si l'affichage de la température clignote et indique "Lo", l'huile est trop froide et n'atteint pas la plage de température spécifiée de 30°C.
9. Si l'affichage TMP clignote et indique "Lo", l'huile/la graisse utilisée n'est pas adaptée au contrôle ou il ne s'agit pas d'huile.

### **Veillez suivre les consignes suivantes, pour obtenir le meilleur résultat possible :**

- ▶ Pendant la mesure, coupez les foyers à induction, car leur champ électromagnétique fausse le résultat de la mesure.
- ▶ Inclure dans la mesure les produits frits dans l'huile et attendre 5 minutes avant la mesure.
- ▶ Nettoyer la sonde avant chaque mesure ou avant la mesure permanente suivante.
- ▶ Évitez tant que possible le contact direct avec les objets métalliques, comme les paniers de friture et les marmites, qui pourraient influencer sur les résultats des mesures. Tenir la sonde à au moins 1 cm du métal de chaque côté.
- ▶ Une température hétérogène de l'huile de friture peut entraîner une erreur de mesure. Par conséquent, remuez brièvement l'appareil de mesure dans l'huile de friture.
- ▶ Si les résultats de la mesure font penser à une erreur en raison de l'absorption d'eau : Veuillez répéter la mesure au bout de 5 minutes (ne pas frire pendant ce temps pour maintenir le taux de graisse élevé). Si la nouvelle valeur de mesure est trop basse, mesurez-la à nouveau au bout de 5 minutes, jusqu'à stabilisation de la valeur de mesure.
- ▶ Changez l'huile de friture si la valeur TPM atteint 24 %. Les valeurs limites varient selon les pays. Veillez à changer l'huile de friture avant d'atteindre la valeur limite.

## 6. Mode de configuration

Activez le mode de configuration en appuyant sur les touches [HOLD] et [<] pendant env. 3 secondes. Vous pouvez maintenant effectuer les réglages souhaités dans chaque rubrique des menus et valider avec [HOLD], pour aller automatiquement dans le menu suivant.

### **Commutation de l'unité de température**

Allumez l'appareil et appuyez simultanément sur [Hold] et [<] pendant au moins 3 s, pendant que l'instrument est en mode test, jusqu'à ce que °C ou °F s'affiche.

1. Utilisez la touche [<] ou [>], pour définir l'unité de température (°C / °F).
2. Appuyez sur [Hold] pour confirmer l'unité de température définie.

### **Activation et désactivation de l'alarme sonore (ALA)**

3. Appuyez sur [<] ou [>], pour allumer ou couper l'alarme (ALA).
4. Pour confirmation, appuyez sur la touche [Hold].

### **Activation et désactivation de la coupure automatique (OFF)**

5. Appuyez sur [<] ou [>], pour activer ou désactiver la coupure de l'alarme (OFF).
6. Pour confirmation, appuyez sur la touche [Hold].

### **Activation et désactivation des LED d'alarme**

7. Appuyez sur [<] ou [>], pour activer ou désactiver les LED.
8. Pour confirmation, appuyez sur la touche [Hold].

#### Activation et désactivation du mode étalonnage (CAL)

9. Appuyez sur [<] ou [>], pour activer ou désactiver le mode CAL.
10. Pour confirmation, appuyez sur la touche [Hold].

#### Réinitialisation au réglage d'usine (RST)

11. Appuyez sur [<] ou [>], pour activer ou désactiver le réglage d'usine.
12. Appuyez sur [Hold] pour enregistrer et quitter les réglages.

#### Activation et désactivation du rétroéclairage (BL)

13. Appuyez sur [<] ou [>], pour activer ou désactiver le rétroéclairage.
14. Appuyez sur [Hold] pour enregistrer et quitter les réglages.

(Appuyez sur la touche [Power] en mode configuration, pour quitter à tout moment le mode de configuration)

## 7. Options de configuration

Configuration	Options de configuration
Réglage de la température	°C ou °F
Affichage à LED (LED)	on : la LED d'alarme est activée off : la LED d'alarme est désactivée
Réglages de l'alarme (ALA)	on : l'alarme sonore est activée off : l'alarme sonore est désactivée
Mode d'étalonnage (CAL)	on : effectuer l'étalonnage off : mode normal activé
Coupure auto (OFF)	on : coupure auto activée off : coupure auto désactivée
Réglages d'usine (RST)	on : remise à zéro off : ne pas effectuer
Rétroéclairage (BL)	on : éclairage allumé off : éclairage éteint

## 8. Réglages d'alarme étendus

#### Activation de l'alarme TMP (High)

1. Allumez l'appareil et appuyez sur la touche [<] pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que les LED s'allument en rouge.
2. Appuyez sur la touche [<] ou [>], pour régler la valeur d'alarme.
3. Appuyez sur [HOLD], pour enregistrer le réglage ou sur [Power], pour revenir au mode de mesure normal sans enregistrer.

#### Activation de l'alarme TMP (Low)

1. Allumez l'appareil et appuyez sur la touche [>] pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que les LED s'allument en vert.
2. Appuyez sur la touche [<] ou [>], pour régler la valeur d'alarme.
3. Appuyez sur [HOLD], pour enregistrer le réglage ou sur [Power], pour revenir au mode de mesure normal sans enregistrer.

## 9. Mode d'étalonnage

Pour l'étalonnage, utilisez une huile de référence dont le TPM est connu

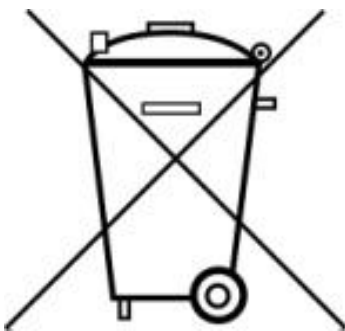
1. Chauffez l'huile à 50 °C.
2. Après l'activation du mode d'étalonnage (voir Mode config.), CAL s'affiche. Immergez la sonde dans l'huile en veillant aux repères Min/Max sur la tige.
3. Si la valeur de mesure est stable, appuyez sur les touches [<] et [>], pour ajuster la valeur de mesure par pas de 0,5 %.
4. Si la valeur d'affichage coïncide avec la valeur de référence, appuyez sur la touche [HOLD], pour enregistrer la valeur.

## 10. Accès aux réglages d'usine

1. Utilisez le menu de configuration pour accéder aux réglages d'usine (RST).
2. Appuyez simultanément sur les touches [>] et [HOLD] pour réinitialiser l'étalonnage aux réglages d'usine.

## 11. Consignes prescrites par la loi pour l'élimination des piles

De nombreux appareils sont fournis avec des piles, par exemple pour le fonctionnement de télécommandes. Les appareils eux-mêmes peuvent contenir des piles ou des accumulateurs. En tant qu'importateur lié à la commercialisation de ces piles ou accumulateurs, l'ordonnance allemande sur les piles nous oblige à informer nos clients des éléments suivants :



L'élimination des piles usées dans les ordures ménagères est strictement interdite. Veuillez les éliminer, comme la loi l'exige, dans un point de collecte communale ou gratuitement dans un commerce local. Les piles que nous fournissons peuvent nous être remises, sans frais, à l'adresse indiquée à la dernière page ou renvoyées par la poste en affranchissant le courrier comme il se doit.

Les piles, qui contiennent des substances polluantes, portent le symbole d'une poubelle barrée similaire au symbole ci-contre. Sous ce symbole est indiquée la désignation chimique de la substance polluante. Par ex. « CD » pour le cadmium, « Pb » pour le plomb et « Hg » pour le mercure.

Pour avoir d'autres informations sur l'ordonnance allemande sur les piles, se renseigner auprès du [ministère allemand de l'environnement, de la protection de la nature et de la sécurité nucléaire](#).

*Tous les droits, y compris ceux de la traduction, de la réimpression et de la reproduction de ces instructions ou des parties de ces instructions sont réservés. Les reproductions de toute nature (photocopie, microfilm ou autre procédé) ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit de l'éditeur.*

*Dernière version au moment de la mise sous presse. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sans préavis afin d'améliorer le produit.*

*Pour tous les appareils, PeakTech offre une garantie de trois ans à compter de la date d'achat.*

*Nous confirmons que tous les appareils correspondent aux spécifications indiquées dans nos documents et sont livrés, étalonnés en usine.*

*Il est conseillé de faire étalonner l'appareil une fois par an dans un laboratoire d'étalonnage.*