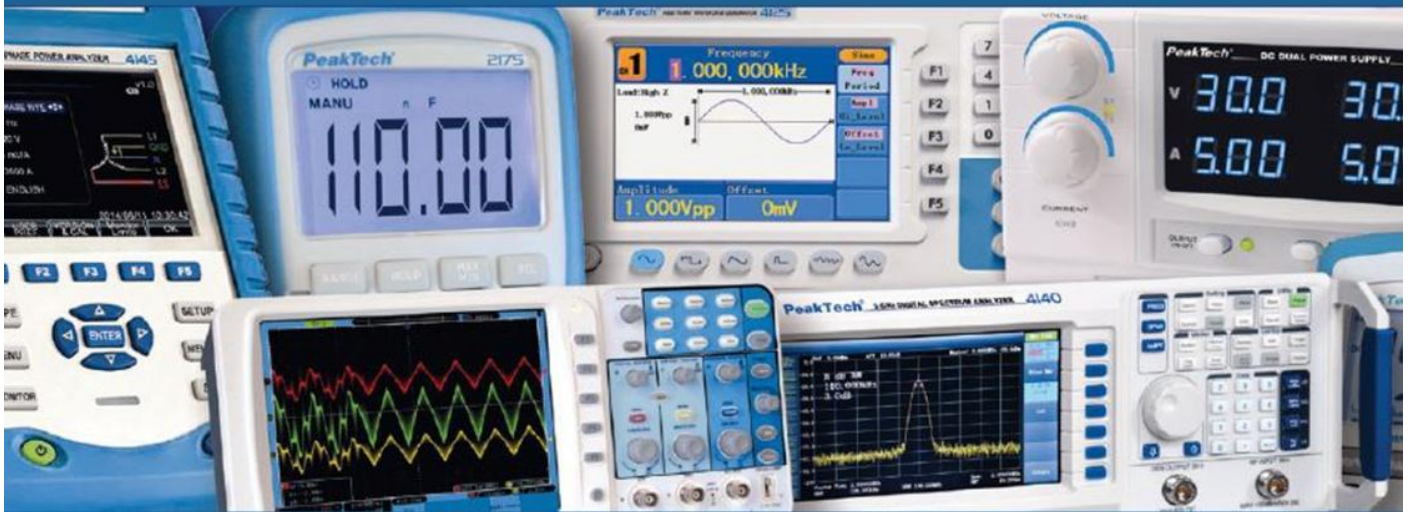


# PeakTech®

## Prüf- und Messtechnik

 Spitzentechnologie, die überzeugt



**PeakTech® 5500**

**Istruzioni per l'uso**

**Tester per olio da frittura**

# 1. Indicazioni di sicurezza

Il presente apparecchio soddisfa tutte le disposizioni UE riguardo alla conformità CE (marchio CE) e le ordinanze giuridiche relative agli oggetti che entrano in contatto con alimenti.

Per garantire la sicurezza d'esercizio dell'apparecchio e per evitare gravi lesioni provocate da ustioni, è tassativamente necessario rispettare le indicazioni di sicurezza riportate di seguito per il funzionamento dell'apparecchio.

I danni che risultano dal mancato rispetto di queste indicazioni sono escluse da eventuali rivendicazioni di qualsiasi natura.

## Indicazioni generali:

- ▶ Verificare a intervalli regolare se sull'homepage del produttore è disponibile per lo scaricamento un manuale d'istruzioni più recente, in modo che dati e descrizioni siano sempre aggiornati.
- ▶ È opportuno utilizzare questo apparecchio solo in modo conforme ed entro i parametri specificati in questa sede. Non superare in nessun caso i valori d'ingresso massimi consentiti poiché vi è il pericolo di gravi lesioni e/o guasti dell'apparecchio.
- ▶ Il presente apparecchio presenta il tipo di protezione IP65: di conseguenza è protetto dalla polvere e dagli spruzzi d'acqua da qualsiasi angolazione (ugello).

## Prima della misurazione:

- ▶ Non azionare in nessun caso l'apparecchio se non è completamente chiuso. Verificare la presenza di eventuali danni su apparecchio e accessori. In caso di dubbio non effettuare misurazioni.
- ▶ Prima dell'attivazione della modalità di misurazione, si consiglia di stabilizzare l'apparecchio portandolo alla temperatura dell'ambiente circostante (un aspetto importante per il passaggio da ambienti caldi a freddi e viceversa).
- ▶ Tenere assolutamente conto di tutte le indicazioni di avvertimento riportate nelle presenti istruzioni.

## Durante la misurazione:

- ▶ In occasione di ciascuna misurazione è opportuno indossare i propri dispositivi di protezione individuale (DPI) al fine di evitare infortuni.
- ▶ Prestare attenzione all'ambiente circostante! Non utilizzare l'apparecchio nelle dirette vicinanze di persone non protette. Eventuali spruzzi d'olio possono causare gravi infortuni all'operatore o a coloro che sono in prossimità dello stesso!
- ▶ Le misurazioni devono essere effettuate solo da tecnici o da personale debitamente istruito in merito. Le presenti istruzioni per l'uso devono essere consegnate a tutti coloro che si avvicinano all'apparecchio per la prima volta precedentemente al primo utilizzo dello stesso.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in impianti regolarmente controllati. Non porre mai per alcun motivo le parti metalliche a contatto con una sorgente di tensione!
- ▶ Prima di ciascuna misurazione condurre un esame visivo dell'impianto e verificare l'effettiva assenza di anomalie e danneggiamenti. In caso di dubbio, non effettuare alcuna misurazione!
- ▶ Evitare forti vibrazioni o danni da caduta.
- ▶ Non far funzionare l'apparecchio se lo stesso non è sorvegliato. Rimuovere il tester dall'olio caldo prima di abbandonare il locale.
- ▶ Dopo aver effettuato la misurazione non toccare mai il sensore o lo stelo metallico, poiché queste componenti possono essere molto calde (pericolo di ustione).
- ▶ Evitare di avvicinarsi a sostanze esplosive, facilmente infiammabili o chimiche quando il sensore è caldo.
- ▶ Sostituire la batteria non appena si attiva l'icona della batteria "BAT". Una scarsa potenza delle batterie può provocare risultati di misurazione imprecisi. Di conseguenza di possono verificare danni fisici!

## Pulizia, manutenzione e stoccaggio:

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato di tempo, rimuovere le batterie dall'apposito vano.
- ▶ Pulire regolarmente l'alloggiamento dopo ogni utilizzo, avendo prima cura che si sia raffreddato e utilizzando materiale adeguato e un detergente delicato. Non utilizzare prodotti abrasivi aggressivi.
- ▶ Non stoccare l'apparecchio con sostanze chimiche.
- ▶ Il presente apparecchio è destinato esclusivamente ad applicazioni interne e non deve essere esposto per alcun motivo per lungo tempo a calore eccessivo, umidità o raggi UV.
- ▶ Soltanto agli esperti qualificati del servizio di assistenza tecnica è consentito eseguire le operazioni di apertura dell'apparecchio e gli interventi di manutenzione e riparazione.
- ▶ Non disporre l'apparecchio con il lato anteriore sulle superfici di lavoro per evitare eventuali danni ai comandi.
- ▶ Non apportare modifiche tecniche all'apparecchio.

**- Tenere gli apparecchi di misurazione fuori dalla portata dei bambini -**

## 2. Specifiche

<b>Funzione</b>	<b>Parametro</b>
Temperatura:	30.0~200.0 °C
TPM :	0.5~40%
<b>Precisione</b>	
Temperatura:	± 1.5 °C
TPM :	± 3 % (30.0~190.0 °C)
<b>Risoluzione</b>	
Temperatura:	± 0.5 °C
TPM :	± 0.1 %
<b>Alimentazione di tensione</b>	
Batterie :	2 batterie AAA

In caso di utilizzo continuo, le batterie hanno una durata di circa 25 ore (pari a circa 500 misurazioni).

<b>Altro</b>	
Sensore temperatura	Sensore PTC
Sensore TPM	Sensore capacitivo
Temperatura operativa:	0 ~ +50 °C
Temperatura di stoccaggio:	-20 ~ +70 °C
Schermo:	LCD , display a 2 righe
Peso:	ca. 180 g
Materiale dell'alloggiamento:	plastica ABS
Tempo di risposta TPM:	2 < 30 sec
Grado di protezione IP:	IP 65

## 3. Introduzione

### Ambito di utilizzo di PeakTech 5500



Il presente apparecchio è stato sviluppato per consentire di verificare in modo rapido e affidabile la qualità degli oli per frittura nel settore della gastronomia, delle cucine industriali, ma anche per un uso privato.

L'apparecchio mostra la temperatura dell'olio consentendo di controllare le impostazioni e le visualizzazioni delle friggitrici.

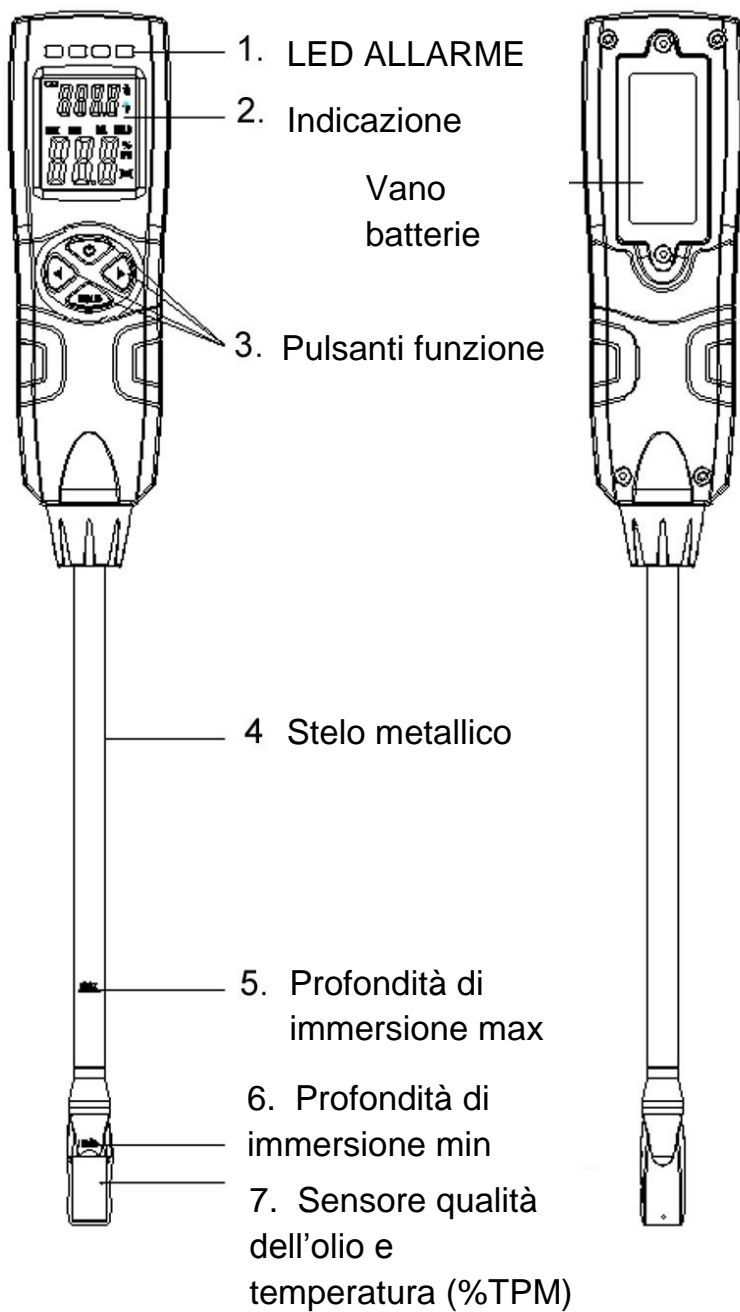
Attraverso la misurazione del valore TPM (Total Polar Material) è possibile determinare il contenuto in sostanze polari, quale parametro affidabile per individuare l'invecchiamento dell'olio/del grasso per frittura.

### Per quali tipi di olio / grasso è possibile utilizzare questo strumento di misura?

È possibile misurare tutti i tipi più comuni di olio quali olio di colza, di oliva, di soia, di arachide, di sesamo e di palma nonché altri tipi di olio vegetale o animale.

Poiché tutti i diversi tipi di grassi e oli presentano caratteristiche diverse, i valori di misura TPM possono differire di alcuni punti percentuali a seconda del tipo utilizzato.

## 4. Descrizione



## 5. Eseguire le misurazioni

## Iniziare la misurazione

1. Premere il pulsante di accensione e rilasciarlo - Lo strumento si accende.
2. La barra della temperatura è su Lo.
3. Il valore TPM visualizzato è - - -
4. Introdurre il sensore nell'olio caldo in modo che il livello dell'olio sullo stelo metallico si attesti tra la tacca del minimo e quella del massimo.
5. Se si desidera memorizzare il valore visualizzato, premere il pulsante HOLD per attivare la modalità HOLD.
6. Premere nuovamente HOLD per disattivare ancora una volta la funzione di memorizzazione dei valori di misura.
7. Quando l'indicatore della temperatura lampeggia e viene visualizzato il valore "HI", l'olio è troppo caldo e la temperatura è superiore all'intervallo specificato di 200°C.
8. Quando l'indicatore della temperatura lampeggia e viene visualizzato il valore "Lo", l'olio è troppo freddo e la temperatura è inferiore all'intervallo specificato di 30°C.
9. Se il display del TMP lampeggia e viene visualizzato "Lo", ciò significa che l'olio o il grasso utilizzati non sono idonei alla verifica o che il liquido presente non è olio.

## Tenere presenti le seguenti indicazioni al fine di ottenere il migliore risultato di misurazione possibile:

- ▶ Durante la misurazione, spegnere il fornello a induzione, poiché il campo elettromagnetico generato influisce negativamente sul risultato.
- ▶ Acquisire gli elementi cotti dall'olio per frittura nella misurazione e prima della misurazione attendere 5 minuti.
- ▶ Prima di ogni misurazione o prima della successiva misurazione continua pulire la sonda.
- ▶ Cercare di evitare il contatto diretto con oggetti metallici, come ad es, cestelli e padelle, poiché essi potrebbero influire sui risultati della misurazione. Tra sensore e metallo deve esservi una distanza minima di 1 cm per lato.
- ▶ Una temperatura inhomogenea dell'olio può portare a un errore di misurazione. Per questo è consigliabile agitare brevemente il misuratore nell'olio.
- ▶ Se i risultati di misurazione lasciano supporre la presenza di un errore causato dall'acquisizione di acqua: Ripetere la misurazione a distanza di 5 minuti (durante questo lasso di tempo non riscaldare l'olio al fine di mantenere elevato il contenuto in grasso). Se il nuovo valore di misura è troppo basso, ripetere la misurazione dopo 5 minuti fino a che il valore non sarà stabile.
- ▶ Sostituire l'olio per frittura una volta raggiunto un valore di TPM del 24%. A riguardo diversi Paesi hanno diversi valori limite. Provvedere alla sostituzione dell'olio già prima di aver raggiunto il valore limite.

## 6. Modalità di configurazione

Attivare la modalità di configurazione premendo [HOLD] e [<] e tenendo premuti i pulsanti per circa 3 secondi. In seguito è possibile prevedere le impostazioni desiderate in ciascuna voce di menu confermando sempre l'impostazione con [HOLD] per passare automaticamente al menu successivo.

### Commutare l'unità relativa alla temperatura

Attivare l'apparecchio e premere contemporaneamente [Hold] e [<] per almeno 3 secondi mentre lo strumento è in modalità di test fino a visualizzare sul display °C o °F.

1. Utilizzare [<] o [>], per impostare l'unità di misura della temperatura (°C / °F).
2. Premere [Hold] per confermare l'unità impostata.

### Abilitare o disabilitare l'allarme sonoro (ALA)

3. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare l'allarme sonoro (ALA).
4. Per confermare, premere il pulsante [Hold].

### Disattivazione automatica (OFF) e attivazione o disattivazione

5. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare la disattivazione automatica (OFF).
6. Per confermare, premere il pulsante [Hold].

### Abilitare o disabilitare il display del LED allarme

7. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare i LED.

8. Per confermare, premere il pulsante [Hold].

#### **Abilitare o disabilitare la modalità di calibrazione (CAL)**

9. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare la modalità di calibrazione (CAL).

10. Per confermare, premere il pulsante [Hold].

#### **Ripristinare le impostazioni di fabbrica (RST)**

11. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare le impostazioni di fabbrica (RST).

12. Premere [Hold] per memorizzare la selezione e per uscire dall'applicazione.

#### **Abilitare o disabilitare la retroilluminazione (BL)**

13. Premere [<] o [>] per abilitare o disabilitare la retroilluminazione.

14. Premere [Hold] per memorizzare la selezione e per uscire dall'applicazione.

(Per uscire dalla modalità di configurazione, premere in qualsiasi momento il pulsante [Power] in modalità di configurazione.)

## **7. Opzioni di configurazione**

Configurazione	Opzioni di configurazione
Regolazione della temperatura	°C o °F
Display LED (LED)	on : allarme LED attivo off : allarme LED disattivato
Impostazioni allarme (ALA)	on : allarme sonoro attivo off : allarme sonoro disattivato
Modalità di calibrazione (CAL)	on : eseguire la calibrazione off : modalità normale attiva
Disabilitazione autom. (OFF)	on : disabilitazione autom. attiva off : disabilitazione autom. disattivata
Impostazioni di fabbrica (RST)	on : reset off : non modificare
Retroilluminazione (BL)	on : illuminazione attiva off : illuminazione disattivata

## **8. Impostazioni ampliate dell'allarme**

#### **Attivare l'allarme TMP (High)**

1. Accendere l'apparecchio e premere [<] per circa 3 secondi finché i LED si accendono in rosso.
2. Premere [<] o [>] per impostare il valore dell'allarme.
3. Premere [HOLD] per salvare l'impostazione o [Power] per tornare alla modalità di misurazione normale senza salvare.

#### **Attivare l'allarme TMP (Low)**

1. Accendere l'apparecchio e premere [>] per circa 3 secondi finché i LED si accendono in verde.
2. Premere [<] o [>] per impostare il valore dell'allarme.
3. Premere [HOLD] per salvare l'impostazione o [Power] per tornare alla modalità di misurazione normale senza salvare.

## **9. Modalità di calibrazione**

## Per la calibrazione utilizzare un olio di riferimento con un valore TMP noto

1. Riscaldare l'olio di calibrazione portandolo a 50°C
2. Una volta abilitata la modalità di calibrazione (vedere la modalità di configurazione sul display compare CAL. Immergere il sensore nell'olio di calibrazione facendo attenzione alle tacche Min e Max dello stelo del sensore.
3. Quando il valore di misura risulta stabile, premere [<] e [>] per adeguare il valore di misura a incrementi dello 0,5%.
4. Quando il valore visualizzato coincide con il valore di riferimento premere [HOLD] per memorizzare il valore stesso.

## 10. Richiamare le impostazioni di fabbrica

1. Utilizzare il menu di configurazione per richiamare le impostazioni di fabbrica (RST).
2. Premere contemporaneamente [>] e [HOLD] per riportare la propria calibrazione alle impostazioni di fabbrica.

## 11. Indicazioni previste ai sensi di legge in materia di batterie

Nella fornitura di numerosi apparecchi si trovano le batterie che sono ad esempio necessarie per il funzionamento dei comandi a distanza. Anche negli apparecchi stessi è possibile montare le batterie o gli accumulatori. Nell'ambito della distribuzione di queste batterie o accumulatori, ai sensi di legge in materia di batterie l'azienda opera come importatore ed è tenuta a segnalare ai clienti quanto riportato di seguito:



Come previsto dall'autorità legislativa che ne vieta espressamente lo smaltimento nei rifiuti domestici ai sensi della regolamentazione vigente in materia, smaltire le batterie usate presso i punti di raccolta comunali o restituirle gratuitamente all'attività commerciale presente a livello locale. Le batterie fornite dall'azienda possono essere restituite a titolo gratuito dopo l'impiego all'azienda stessa all'indirizzo specificato all'ultima pagina o spedirle per posta munendo i pacchi postali di un'adeguata affrancatura.

Le batterie che contengono sostanze nocive sono contrassegnate dal simbolo del bidone della spazzatura con una croce, simile al simbolo riportato a sinistra. Con il simbolo del bidone della spazzatura si intendono le definizioni chimiche delle sostanze nocive, come ad esempio "Cd" cadmio, "Pb" piombo e "Hg" mercurio.

Altre indicazioni in merito alla regolamentazione in materia delle batterie sono disponibili presso il ministero dell'ambiente, della tutela della natura e della sicurezza del reattore.

*L'azienda si riserva tutti i diritti, anche quelli di traduzione, ristampa e riproduzione delle presenti istruzioni o di parti di queste ultime. Le riproduzioni di qualsiasi natura (fotocopie, microfilm o altre procedure) sono consentite solo su approvazione scritta dell'editore.*

*Ultimo aggiornamento di stampa. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche dell'apparecchio per garantirne eventuali migliorie.*

*PeakTech offre per tutti gli apparecchi una garanzia di tre anni a partire dalla data di acquisto.*

*Con il presente documento l'azienda conferma che tutte le apparecchiature fornite soddisfano le specifiche riportate nelle documentazioni e sono tarate di fabbrica.*

*Si raccomanda di disporre una ripetizione della calibrazione una volta all'anno da parte di un laboratorio di calibrazione.*

