Testeur d'huile de friture DT136

Merci d'avoir acheté le testeur d'huile de friture BIOS Professional[MC]. Veuillez lire attentivement ce manuel au complet avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Spécifications techniques

Fonction	Paramètres
Plage de mesure de la température	30 °C à 200 °C (89 °F à 392 °F)
TPM	0,5 à 40 %
Précision de la température	±1,5 °C
Précision du TPM	±3 % (30,0 °C à 190,0 °C)
Matériaux mesurables	Huile d'olive, huile de palme, huile de colza, huile de canola, huile d'arachide, huile de soya, huile de sésame, huiles végétales et graisses animales
Alimentation	2 piles AAA incluses
Durée de vie des piles	~25 heures d'utilisation continue (~500 mesures)
Capteur de température	Capteur PTC
Capteur TPM	Capteur capacitif
Température de fonctionnement	-20 °C à 70 °C (-4 °F à 158 °F)
Température d'entreposage	-20 °C à 70 °C (-4 °F à 158 °F)
Affichage	ACL, affichage à 2 lignes
Poids	185 g
Matériau du boîtier	ABS
Classe de protection	IP65

Interprétation des valeurs mesurées

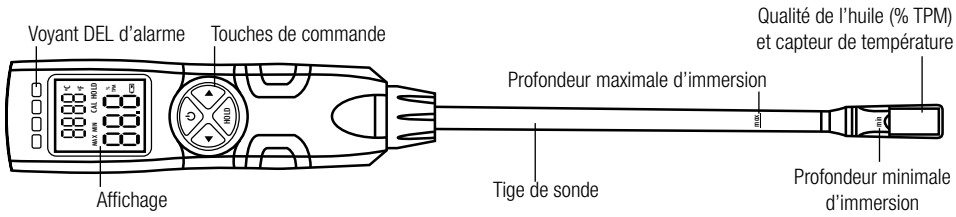
Le DT136 affiche la qualité de l'huile sous forme de pourcentage de matières polaires totales (% TPM). La couleur du voyant DEL indique l'état actuel de l'huile :

État de l'huile	TPM %	Couleur du voyant DEL
L'huile est neuve et bonne à utiliser.	0 à 18,5 %	**Vert**
La qualité de l'huile est critique. Un remplacement partiel ou complet est recommandé.	19 à 24 %	**Bleu**
L'huile doit être remplacée immédiatement. Seuil dépassé.	>24 %	**Rouge**

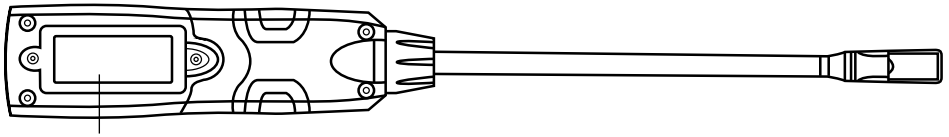
Remarque : Les voyants DEL s'ajusteront si les valeurs d'alarme sont modifiées. Consultez la section Réglage des alarmes haute et basse pour plus de détails.

Description de l'appareil

Avant



Arrière



Compartiment à piles

Commencer la mesure

1. Appuyez brièvement sur le bouton **d'alimentation** pour allumer l'appareil.
2. L'affichage de la température indiquera **"Lo"**.
3. L'écran ACL affichera **"0.0% TPM"** si la température de l'huile est inférieure à 30 °C.
4. Insérez le capteur dans l'huile chaude de façon à ce que le niveau d'huile se situe entre les lignes minimale et maximale sur la tige métallique.

Remarque : Remuez lentement la sonde dans l'huile afin d'éviter des lectures de température inégales.

5. L'appareil conservera automatiquement la lecture une fois que la valeur TPM sera stable. Appuyez sur le bouton **HOLD** pour recommencer la mesure.
6. Appuyez de nouveau sur le bouton **HOLD** pour désactiver la fonction de maintien.
7. Si l'affichage de la température clignote et indique **"Hi"**, l'huile ou la graisse est trop chaude et dépasse la limite supérieure de mesure de 200 °C (392 °F).
8. Si l'affichage de la température clignote et indique **"Lo"**, l'huile ou la graisse est trop froide et se situe sous la limite inférieure de mesure de 30 °C (86 °F).
9. Si l'affichage TPM clignote et indique **"Lo"**, l'huile ou la graisse ne convient pas aux essais avec le **DT136**.

Fonction de maintien automatique

La fonction de maintien automatique verrouille automatiquement la lecture lorsqu'une valeur TPM stable est détectée :

1. La température de l'huile doit se situer dans la plage de mesure de 30 °C à 200 °C.
2. Lorsque la sonde est insérée dans l'huile chaude, le voyant DEL bleu clignote.
3. Le temps de stabilisation de la température de la sonde et du TPM est d'environ 20 secondes.
4. Après 20 secondes, si la fluctuation du TPM est inférieure à 0,2 sur quatre lectures consécutives (~4 secondes), la mesure est considérée comme stable et la fonction de maintien s'active automatiquement.

Conseils pour une précision optimale

- Nettoyez la sonde avant chaque mesure. Lavez-la avec un savon doux et séchez-la avec une serviette douce. **N'utilisez pas** de produits chimiques puissants ni d'abrasifs, car ils pourraient rayer le capteur et nuire à la lecture.
- **Ne mesurez pas** lorsque des aliments se trouvent dans l'huile. Après avoir retiré les aliments frits, attendez au moins 5 minutes avant de prendre une mesure.
- Si vous utilisez une cuisinière à induction, éteignez-la avant de mesurer, car le champ électromagnétique peut affecter les résultats.
- Remuez brièvement l'huile avec la sonde pour assurer une température uniforme.
- Gardez une distance d'au moins 1 cm (0,5 po) des objets métalliques comme les chaudrons ou les paniers de friture afin d'éviter les interférences.
- Remplacez l'huile lorsque la valeur TPM atteint 24 %. Il est recommandé de remplacer l'huile avant d'atteindre ce seuil.

Mode de réglages/configuration

Pour entrer en mode configuration, maintenez simultanément les boutons **HOLD** et flèche gauche **[<]** enfoncés pendant 3 secondes. Naviguez dans les sous-menus à l'aide des boutons fléchés, puis confirmez chaque réglage en appuyant sur **HOLD**. Le sous-menu suivant s'ouvrira automatiquement. Appuyez sur le bouton **d'alimentation** pour quitter le mode de configuration.

Régler l'unité de température
1. Entrez en mode configuration en maintenant **HOLD + [<]** enfoncés pendant 3 secondes. **°C** ou **°F** apparaîtra à l'écran.
2. Utilisez les boutons **[<] [>]** pour sélectionner l'unité désirée.
3. Appuyez sur **HOLD** pour confirmer.

Alarme sonore (ALA)
1. En mode configuration, naviguez jusqu'à **ALA**.
2. Utilisez les boutons **[<] [>]** pour activer ou désactiver l'alarme sonore.
3. Appuyez sur **HOLD** pour confirmer.

Arrêt automatique (OFF)
1. Naviguez jusqu'au sous-menu **OFF**.
2. Utilisez les boutons **[<] [>]** pour activer ou désactiver l'arrêt automatique.
3. Appuyez sur **HOLD** pour confirmer.

Voyant DEL d'alarme
En mode configuration, naviguez jusqu'à l'option **LED**, utilisez **[<] [>]** pour l'activer ou la désactiver, puis appuyez sur **HOLD** pour confirmer.

Mode d'étalonnage (CAL)
En mode configuration, naviguez jusqu'à **CAL**, utilisez **[<] [>]** pour l'activer ou le désactiver, puis appuyez sur **HOLD** pour confirmer.

Rétroéclairage (BL)
En mode configuration, naviguez jusqu'à **BL**, utilisez **[<] [>]** pour l'activer ou le désactiver, puis appuyez sur **HOLD** pour enregistrer et quitter.

Réinitialisation aux paramètres d'usine (RST)
En mode configuration, naviguez jusqu'à **RST**, utilisez **[<] [>]** pour sélectionner On, puis appuyez sur **HOLD** pour enregistrer et quitter.

Régler les alarmes haute et basse

Régler le seuil d'alarme TPM - alarme haute
1. Lorsque l'appareil est allumé, maintenez le bouton flèche gauche **[<]** enfoncé pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant DEL devienne rouge.
2. Utilisez les boutons **[<] [>]** pour régler la valeur d'alarme désirée.
3. Appuyez sur **HOLD** pour enregistrer et quitter, ou appuyez sur le bouton **d'alimentation** pour quitter sans enregistrer.

Régler la limite d'alarme TPM - alarme basse
Lorsque l'appareil est allumé, maintenez le bouton flèche droite **[>]** enfoncé pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant DEL devienne vert.Utilisez **[<] [>]** pour régler la valeur d'alarme. Appuyez sur **HOLD** pour enregistrer et quitter, ou appuyez sur le bouton **d'alimentation** pour quitter sans enregistrer.

Étalonnage

1. Chauffez l'huile d'étalonnage à 50 °C (122 °F).
2. Nettoyez le capteur, puis immergez-le dans l'huile d'étalonnage. Assurez-vous que le niveau d'huile se situe entre les lignes **Min** et **Max** sur la tige du capteur.
3. Entrez en mode configuration en appuyant simultanément sur **HOLD** et sur la flèche gauche **[<]** pendant 3 secondes.
4. Naviguez dans les sous-menus jusqu'au mode d'étalonnage **CAL**.
5. Utilisez les boutons flèche gauche **[<]** et flèche droite **[>]** pour régler **CAL** à **ON**.
6. Appuyez sur **HOLD** pour confirmer.
7. Appuyez sur **HOLD** jusqu'à ce que l'écran d'étalonnage s'affiche.

À l'écran d'étalonnage :

- L'affichage supérieur de l'écran ACL alternera entre la lecture de température et une valeur numérotée.
- L'affichage inférieur indiquera la valeur TPM, avec CAL affiché au-dessus.

Remarque : Si HOLD est affiché à côté de CAL, recommencez les étapes depuis le début jusqu'à ce que vous reveniez à l'écran d'étalonnage et que l'écran affiche uniquement la valeur TPM avec CAL au-dessus.

- Une fois la lecture stabilisée, utilisez les boutons flèche gauche [<] et flèche droite [>] pour ajuster la valeur TPM affichée.
- Lorsque la valeur TPM affichée correspond à la valeur de l'huile d'étalonnage, appuyez sur HOLD pour enregistrer.

Remarque : Pour réinitialiser l'étalonnage aux paramètres d'usine, ouvrez l'option RST dans le mode configuration, puis appuyez simultanément sur la flèche droite [>] et sur le bouton HOLD.

Avertissements

Lisez tous les avertissements avant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

- La sonde peut devenir très chaude pendant l'utilisation et causer des brûlures.
- **Ne touchez pas** les parties chaudes de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Une fois refroidie, lavez la sonde uniquement avec de l'eau et du savon.
- **N'utilisez pas** d'éponge abrasive, de tampon à récurer ni de produit de nettoyage agressif, car cela pourrait endommager la sonde.
- Utilisez uniquement un chiffon doux ou un autre matériau non abrasif pour nettoyer et sécher l'embout de la sonde.
- Séchez la sonde avec une serviette douce après le lavage.

Garantie

Le testeur d'huile de friture est couvert par une garantie de 1 an contre les défauts de fabrication et de matériaux, dans des conditions normales d'utilisation par le propriétaire original. Si le produit devient inutilisable en raison d'un défaut, retournez-le avec tous ses composants et une preuve d'achat à l'adresse ci-dessous.

Expédiez l'appareil port payé et assuré, au choix du propriétaire, à :

Thermor Ltd.
Returns Department
16975 Leslie Street
Newmarket, ON L3Y 9A1
Courriel : thermor@thermor-ins.com
Téléphone : 1.866.517.2970

Paper
Papier

MANUFACTURED BY/FABRIQUÉ PAR :
THERMOR LTD.
16975 LESLIE STREET
NEWMARKET, ON L3Y 9A1
MADE IN CHINA/FABRIQUÉ EN CHINE
WWW.BIOSPROFESSIONAL.COM
100% Canadian Owned & Operated
Propriétaire-exploitant canadien à 100 %
V.D