TABLE DE CONTRÔLE DE L'HUILE - OIL EVALUATION TABLE
QUADRO DE CONTROLO DOS ÓLEOS - TABELLA DI CONTROLLO DELL'OLIO
TABLA DE CONTROL DEL ACEITE - FRITIERÖLKONTROLLE

N°	Date Date Fecha Data Data Datum	Temp. de l'huile Oil temperature Temperatura del aceite Temperatura dell' olio Temperatura Óleo Erhöhte Temperatur	Résultat du test Result of the test Resultado de la prueba Risultato della prova Resultado do teste Testergebnis					Identification du matériel Frying Equipment Identification Definición material Identificazione del materiale Identificação fritadeira e conteúdo Fritierölkontrolle	Nom du Responsable Name of the Responsible Nombre del responsable Nome dell'operatore Responsável Verantwortlich
		°C	1	2	3	4	5		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Couleurs de référence
Colours of reference
Colores de referencia
Colori di riferimento
Cores de referência
Referenzfarben

GOOD

< 5%	1
6-12%	2
13-16%	3
17-23%	4
> 24%	5

BAD

CHANGER L'HUILE - CHANGE THE OIL
CAMBIAR EL ACEITE
CAMBIARE L'OLIO
SUBSTITUIR ÓLEO - DAS ÖL WERFEN

french cooking by ®
ZI du Bompas - 49120 CHEMILLE (France) - Phone +33 Ø2 4130 5508
Fax +33 Ø2 4130 3467 - www.allafrance.com

F Testeur d'huile

1- Débouchez le tube contenant le réactif.

2- Placez-le dans le support anti-brûlure (photo1). Vous pouvez utilisez également une petite cuillère (photo 2) ou bien encore la pipette fournie (photo 3).

3- Remplissez le tube d'huile jusqu'à la limite inférieure de l'étiquette. Si l'huile n'est pas suffisamment chaude, fermez le tube et placez-le sous un robinet d'eau chaude (ou bien quelques secondes au micro ondes) jusqu'à dissolution complète du réactif. Agitez afin de former une solution uniforme. A la fin de la réaction, la solution obtenue se solidifie.

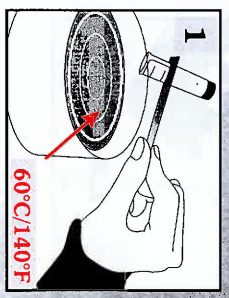
4- Attendre environ 2 minutes. En maintenant le tube en position verticale, le tourner vers une source lumineuse et comparer la couleur obtenue à celle de la table des couleurs située au dos de la notice et sur la boîte.

Faire extrêmement attention dès l'approche de la couleur N.4 (17-23%).

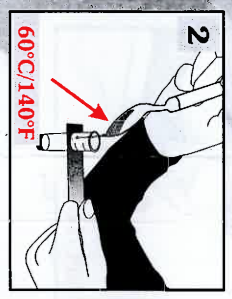
Si la couleur 5 est atteinte (sup. à 24%) votre huile est inutilisable. Nous vous conseillons de noter les résultats sur la TABLE DE CONTRÔLE DE L' HUILE jointe.

5- Conservez les tubes à l'abri de la lumière directe et de la chaleur (point de fusion du réactif =60°C)

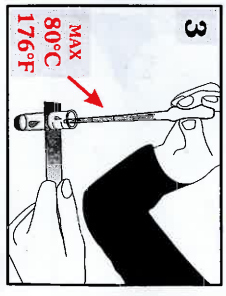
■ **Température de stockage maximum = 30°C**



ou
or
o



ou
or
o



L'utilisation des ustensiles en verre est déconseillée.
Maintenir hors de la portée des enfants.

GB Frying Oil Tester

1- Open the tube which contains the reagent.

2- Place it in the anti burn holder (photo 1). Another alternative is to use a small spoon (photo 2) or the pipette provided (photo 3).

3- Fill the tube with frying oil up to the lower level of the ticket. If the oil is not warm enough just close the tube and place it under a hot water tap (or a few seconds in a microwave oven) until the complete dissolution of the reagent. Then shake it till you obtain a uniform solution. At the end of the reaction the solution solidifies.

4- Wait for about 2 minutes. While holding the tube vertically turn it towards a light source and compare its new colour with the colour table found at the back of the leaflet, and on the box.

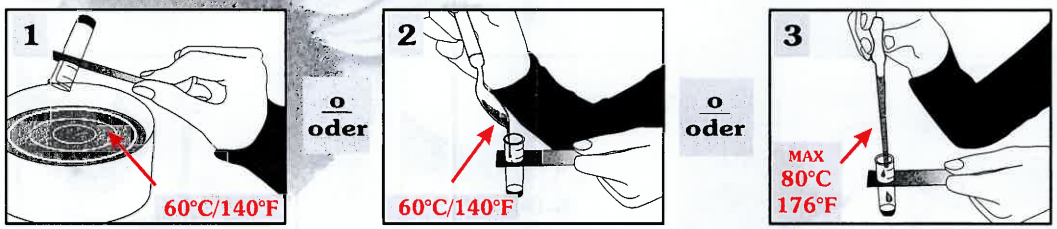
Be very attentive as you come closer to colour 4 (17-23%). If colour 5 is reached (over 24%) your oil is unusable. You can write down the results in your OIL EVALUATION TABLE.

5- Keep the tubes away from direct light or heat because the melting point of the reagent is 60°C.

■ **Maximum storage temperature = 30°C**

The use of glass instruments is not recommended.
Keep away from children.

french cooking by ®



E Probador de aceite

1- Abrir el tubo que contiene el reactivo.

2- Ponerlo en el soporte anti quemadura (foto 1) o utilizar una cuchara (foto 2) o la pipeta entregada con la caja (foto 3).

3- Llenar el tubo del aceite hasta el límite inferior de la etiqueta. Si el aceite no está suficientemente caliente, cerrar el tubo y ponerlo bajo el agua caliente (o unos segundos en el horno a microondas) hasta que el reactivo se disolve completamente. Agitar para que se obtenga una solución uniforme.

Al final de la reacción la solución se solidifica.

4- Esperar alrededor de 2 minutos manteniendo el tubo a la vertical, orientarlo hacia la luz y comparar el color obtenido con la tabla de colores en la caja.

Mucho cuidado si aparece el color N.4 (17-23%). Cuando alcanza el color 5, el aceite es inutizable (sup. al 24%). Se aconseja de apuntar el resultado en la TABLA DE CONTROL DEL ACEITE situada al dorso del modo de empleo y en la caja.

5- Almacenar los tubos al abrigo de la luz directa y del calor ya que el punto de fusión del reactivo es 60°C.

Temperatura máxima de almacenamiento = 30°C.

Se desaconseja la utilización de utensilios de vidrio.

Mantener fuera del alcance de los niños.

I Misuratore d'olio

1- Stappare il tubo che contiene il reagente .

2- Inserirlo nel sostegno anti-bruciature che troverete nella scatola (f.1). Potete anche usare un cucchiaino (f. 2) oppure la pipetta in plastica fornita (f.3).

3- Riempire il tubo con olio a 60°C fino al limite inferiore dell'etichetta. Se l'olio non è abbastanza caldo, richiudere il tubo e passarlo sotto un rubinetto di acqua calda, oppure qualche secondo al microonde fino a dissoluzione completa del reagente. Agitare . A reazione avvenuta, la soluzione si solidifica.

4- Attendere 2 minuti. Mantenendo il tubo in posizione verticale, effettuare la lettura in un posto sufficientement luminoso: confrontare il colore ottenuto alla scala dei colori che si trova sulla scatola o dietro al foglietto delle istruzioni.

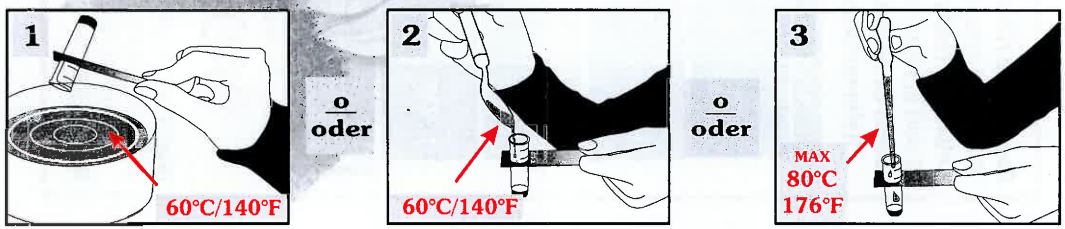
Fare estremamente attenzione all'avvicinarsi del colore N. 4 (17-23%). Se poi il test indica il colore N.5 (sup. a 24%) il vostro olio deve essere gettato. Annotare i risultati dei test nella TABELLA DI CONTROLLO DELL'OLIO.

5- Conservate i tubi in posizione verticale, al riparo dalla luce diretta e dal calore poiché il punto di fusion del reagente è 60°C.

Temperatura massima d' immagazzinaggio = 30°C

Sconsigliamo fortemente l'uso di utensili di vetro.

Tenere fuori della portata dei bambini.



P Verificador d' óleo

1- Destape o tubo que contém o reagente azul.

2- Coloque o tubo no suporte anti-queimadura (foto 1) ou utilize uma colher de chà (foto 2) ou a pipeta fornecida (foto 3).

3- Adicione óleo quente até ao traço inferior da etiqueta. Feche o tubo colocando até ao fim a respectiva tampa. Caso o óleo não se encontrar suficientemente quente para dissolver o produto, coloque o tubo debaixo de uma torneira de água quente ou durante breves segundos no microondas. Agite bem (1 minuto), para que se produza uma mistura uniforme. No final da reacção a mistura óleo/reagente espessa (solidifica).

4- Aguarde cerca de 2 minutos. Mantendo o tubo na vertical e virado para uma fonte luminosa, compare a cor obtida com a tabela fornecida con as instruções e sobre a caixa. **Se atingir a cor 4 (17-23%), tenha o máximo de cuidado, pois encontra-se já muito próximo da ilegalidade.** Se atingir a cor 5, seu óleo possuam mais do que 24% de compostos polares e precisa de substituição. Notem os vossos resultados sobre o QUADRO DE CONTROLO DOS ÓLEOS juntado.

5- Mantenha os tubos ao abrigo da luz directa ou de calor (o ponto de fusão da mistura reagente é vizinha dos 60ºC).

Temperatura máxima de armazenamento = 30°C

Cuidado com a utilização de material de vidro.

Manter fora do alcance das crianças.

D Öl-Tester

1- Reagenzröhrchen mit Reaktionsmittel öffnen.

2- Das Ganze in Brandschutz aus verbrennungschutz halter (Bild 1), ggf. mit einem Metalllöffel (Bild 2) oder mit mitgeliferter Pipette (Bild 3).

3- Röhrchen mit Öl bis zum unteren Ende des Aufklebers füllen. Wenn das Öl nicht warm genug ist, Röhrchen verschliessen und unter laufendem heissem Wasser aufwärmen, bis das Reaktionsmittel völlig aufgelöst ist. Gut Schütteln, so dass die Mischung gut erfogt ist. Nach Abschluss der Reaktion, verfestigt sich die Flüssigkeit

4- Ca. 2 Minuten abwarten, Senkrecht das Röhrchen an Licht halten und das Farbergebnis mit der Skala der mitgelieferten Tabelle vergleichen. Darauf achten, dass bei erreichen der Farbe 4 (17-23%) kein Übergang zu Farbe 5 (24% und mehr) besteht. In diese Fall ist das Öl nicht mehr einsetzbar. Es wird empfohlen, die erhaltenen Werte in die TABELLE FRITIERÖLEKONTROLL einzutragen.

5- Unbedingt darauf achren, dass die Materialien nicht direkten Licht und höheren Temperaturen ausgesetzt werden, da Reaktionstemperatur bei 60°C liegt.

Wir empfehlen eine Temperatur von Lagerung unter 30°C

Es wird dringend empfohlen keine Glasbehälter einzusetzen.

Gehört nicht in Kinderhände.