

## Information technique sur le produit

Etat: janvier 2013

# Testeur pour huile de friture 3M (LRSM)

### Description:

Les bandelettes de test de l'huile 3M garantissent la qualité de l'huile et augmentent votre rentabilité. Le testeur 3M utilise les AGL (acides gras libres) comme indicateurs du niveau de détérioration des huiles de friture.

Grâce aux bandelettes de test, il est possible de vérifier rapidement et simplement l'état de l'huile de friture actuellement utilisée. Elles permettent ainsi de déterminer le moment exact du remplacement nécessaire de l'huile et d'assurer la qualité constante des aliments frits. Ce système de test objectif garantit le respect des directives recommandées (HACCP) et optimise la consommation d'huile de friture.

### Avantages du produit:

- Très rapide: les résultats sont disponibles 15 à 30 secondes après avoir plongé la bandelette dans l'huile chaude (env. 160 -185°C)
- Simple: une formation spéciale n'est pas nécessaire
- Convient à toutes les friteuses et à toutes les sortes d'huile courantes (huile d'origine animale, végétale ou une combinaison des deux)
- Utilisable pour la même huile de friture et les mêmes denrées à frire
- Ne transmet pas de substances étrangères à l'huile

### Utilisation:

- Plonger les 4 marques bleues des bandelettes de test de l'huile pendant 2 secondes environ dans l'huile chaude (les doigts ne doivent pas dépasser la ligne rouge)
- Les colorations apparaissent après 15 à 30 secondes environ. Compter le nombre de marques ayant passé du bleu au jaune



- Le remplacement de l'huile est fortement recommandé si deux marques ont changé de couleur
- Si trois marques ont changé de couleur, l'huile est périmée

### Limite d'utilisation:

Utilisable uniquement à la température d'exploitation (160 – 185°C).

### Conservation:

Conserver les bandelettes de test dans l'étui original en verre fermé, au frais (idéal au frigo 4°C). Afin de garantir leur durée de conservation jusqu'à la date d'utilisation maximale.

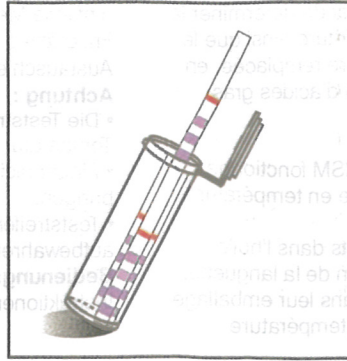
### Spécifications:

No d'art.	LRSM1
Désignation du produit	Testeur pour huile de friture 3M (Low Range Shortening Monitor)
Couleur	Bandelettes de papier blanches avec marques bleues
Dimensions	Bandelettes de test: 8 x 95 mm Boîte en carton: 45 x 45 x 103 mm
Poids de la boîte	0,059 kg
Matière	Papier solide
Origine	Allemagne
Unité de vente (UV)	20 bandelettes de test
Unité de commande (UC)	10 UC
Dimensions UC	235 x 95 x 125 mm
EAN (UV)	3134375464284

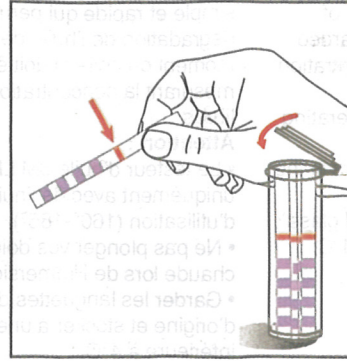


3M (Schweiz) AG  
Consumer & Office  
Eggstrasse 93  
8803 Rüschlikon  
Tél. 044 724 92 36  
Fax 044 724 90 76  
www.scotch-brite.ch

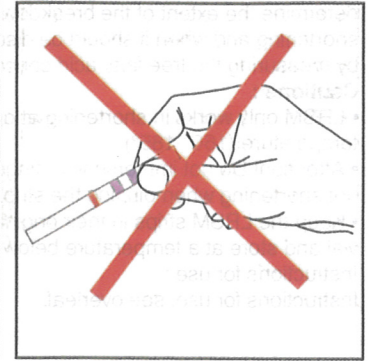
Instructions for use :  
 Mode d'emploi :  
 Bedienungsanweisung :  
 Gebruiksaanwijzing :  
 Istruzioni per l'uso :  
 Instrucciones de uso :  
 Οδηγίες Χρήσης :  
 Instruções de uso :  
 Bør anvendes før :  
 Bruksanvisning :  
 Käyttöohjeet :  
 Bruksanvisning :



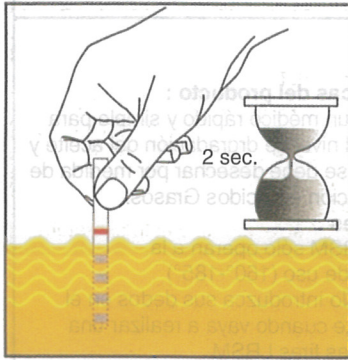
1



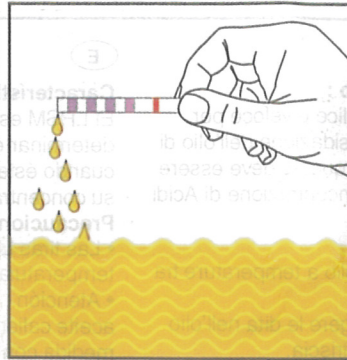
2



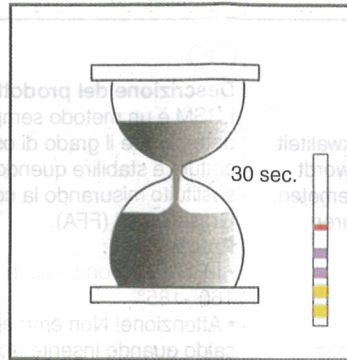
3



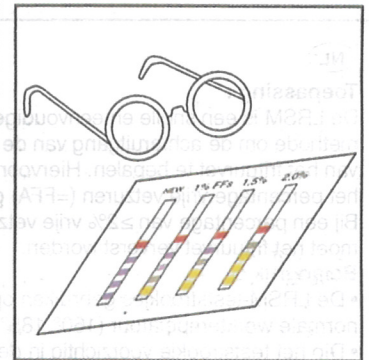
4



5



6



7

LRSM Strip Evaluation Guide.  
 Guide d'évaluation du testeur d'huile 3M LRSM.  
 Auswertungshinweis.  
 Wat geeft het LRSM-teststrookje aan?

Modalita' di utilizzo delle strisce LRSM.  
 Guía de evaluación de las tiras LRSM.  
 Δείκτης ελέγχου λαδιού ηγανίσματος.  
 Guia de leitura das tiras LRSM.

LRSM Strips Guide.  
 Värderingsguide för Testremsa för fritrylroljan.  
 Upporrasvan happamuustestiliuska arviointipöytä.  
 Vurderingsguide for Teststrips for fritrylroljan.

<p>1. New strip 2. Shortening breakdown has just started 3. Degradation is advanced. Plan another test during the day 4. Discarding the shortening is recommended</p> <p>1. Languette neuve 2. L'huile commence à s'oxyder 3. L'huile s'est nettement dégradée, prévoir un autre test au cours de la journée 4. Il est recommandé de remplacer l'huile</p> <p>1. Neuer Streifen 2. Optimale Fettqualität 3. Austausch empfehlenswert 4. Sofort austauschen. Bei Verfärbung aller Markierungen ist das Fett verdorben</p> <p>1. Nieuw teststrookje 2. De kwaliteit van het frituurvet is iets achteruit gegaan. 3. De kwaliteit van het frituurvet is verder achteruit gegaan. Geadviseerd wordt het frituurvet na enige uren gebruik opnieuw te testen 4. Het frituurvet niet meer gebruiken. Het moet worden vervangen</p> <p>FFA &gt; 1.5% Acid value &gt; 3%</p> <p>FFA &gt; 2% Acid value &gt; 4%</p>	<p>1. Striscia nuova 2. L'olio inizia ad ossidarsi 3. Il deterioramento dell'olio continua. Prevedere un altro test nelle ore successive 4. Si raccomanda la sostituzione dell'olio</p> <p>1. Tira nueva 2. El aceite ha comenzado su proceso de degradación 3. Estado avanzado de degradación. Realizar otro test ese día 4. Se recomienda que el aceite sea desechado</p> <p>1. Nova tira 2. Ponto de ruptura, início da oxidação. 3. Aumenta da degradação do óleo, planejar um novo teste durante o dia 4. Recomenda-se a substituição do óleo.</p> <p>1. Νές δείκτης 2. Η διάσπαση του λαδιού έχει αρχίσει. 3. Η ποιότητα του λαδιού έχει αλλοιωφει, χρειάζεται και καλός έλεγχος εντός της ημέρας 4. Συνίσταται η αλλαγή του λαδιού</p>	<p>1. Ny strip 2. Nedbrydelsen er startet 3. Nedbrydelsen er øget, test igen senere samme dag 4. Det anbefales at udskifte frituren (F.F.A.: Fria fettsyrer)</p> <p>1. Ny testremsa 2. Fritrylroljans nedbrytning har precis startat 3. Nedbrytningen har framskridit, testa fritrylroljan en gång till under dagen 4. Slå bort fritrylroljan</p> <p>1. Uusi testiliuska 2. Rasvahapon hajoaminen alkanut juuri 3. Hajoaminen edistynyt, tee toinen testi saman päivän aikana 4. Rasvan käytöstäpoistaminen suositeltavaa</p> <p>1. Ny teststrips 2. Fritrylroljens nedbrytning har nå begynt 3. Nedbrytningen har steget, kontroller fritrylroljen en gang til iløpet av dagen 4. Fritrylroljen bør kastes</p>
---	---	---

The rate at which FFA are produced will depend on many factors. The discard point is given only as a guide and local legislation should be consulted for applicable guidelines.

La percentuale di Acidi Grassi Liveri prodotti durante la cottura degli olii dipende da molti fattori. Il punto di sostituzione costituirà solo una raccomandazione. Si consiglia la verifica delle normative di legge in merito.

Graden af FFA i frituren afhænger af mange faktorer. Tidspunktet for den anbefalede udskiftning af frituren er kun en anbefaling. Lokale love bør undersøges, hvis der foreligger retningslinier herom.

Le taux d'acides gras libres dépend de plusieurs facteurs. Le point de rejet de l'huile est donné à titre indicatif. Pour plus de précisions, reportez-vous à la législation en vigueur.

La rapidez con la que se forman ácidos grasos depende de muchos factores. El momento de ser desechado se da sólo como una recomendación. Solamente la Legislación local puede utilizarse como Guía de Uso.

Hur fort de fra fettsyrorna producera beror på många faktorer. När man bör slå bort fritrylroljan kan endast ges som en rekommendation och den lokala lagstiftningen bör ge de riktlinjer som skall följas.

De mate waarin het percentage vrije vetzuren (=FFA) toeneemt hangt af van verschillende factoren. De grens van 2% vrije vetzuren waarbij geadviseerd wordt het vet te verversen, is een aanbeveling. Raadpleeg de bevoegde instanties voor specifieke informatie.

O índice em como se produzem os FFA(s) depende de vários factores. O momento em que se deve rejeitar o óleo é dado a título indicativo, devendo ser consultada a legislação local em vigor.

Monet tekijät vaikuttavat asteikkoon, jolla vapaat rasvahapot määritellään. Rasvan käytöstä poistamiseen annetus ajat ovat suosituksia. Paikallinen lainsäädäntö antaa tarkemmat ohjeet.

Die Entstehung der Freien Fettsäuren hängt von vielen Faktoren ab. Der angegebene Umschlagspunkt ist lediglich eine Empfehlung, basierend auf der jeweiligen Gesetzgebung.

Ο χρόνος διάσπασης του λαδιού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Το σημείο αλλαγής του λαδιού δίνεται σαν σύσταση. Η αλλαγή του λαδιού πρέπει να γίνεται βάσει της εκάστοτε τοπικής νομοθεσίας.

Hvor raskt de frie fettsyrener produceres kommer an på mange faktorer. Når man bør kaste fritrylroljen kan kun gis som en anbefaling og den lokale lovgivning bør gi de retningslinjer som skal følges.

(GB)

**Purpose of product :**

The LRSM provides a quick, simple method to determine the extent of the breakdown of shortening and when it should be discarded, by measuring the free fatty acid concentration.

**Cautions :**

- LRSM only works in shortening at operating temperature (160°-185°)
- Attention! Do not immerse your fingers in the hot shortening when dipping the strip.
- Keep the LRSM strips in their original glass vial and store at a temperature below 4°C.

Instructions for use :

Instructions for use, see overleaf.

(F)

**Description :**

Le testeur d'huile 3M LRSM est un outil simple et rapide qui permet de déterminer la dégradation de l'huile de friture ainsi que le moment où celle-ci doit être remplacée, en mesurant la concentration d'acides gras libres.

Attention :

- Le testeur d'huile 3M LRSM fonctionne uniquement avec de l'huile en température d'utilisation (160°-185°C)
- Ne pas plonger vos doigts dans l'huile chaude lors de l'immersion de la languette.
- Garder les languettes dans leur emballage d'origine et stocker si possible à une température inférieure à 4°C.

Mode d'emploi :

Voir au verso.

(D)

**Anwendungsbereich :**

Der Teststreifen (LRSM) ist eine schnelle und einfache Methode, um rechtzeitig zu erkennen, wann der Austausch des Frittierfettes empfehlenswert ist.

Achtung :

- Die Teststreifen arbeiten nur bei einer Temperatur von 160-185°C.
- Finger nicht mit heißem Fett in Berührung bringen.
- Teststreifen in Dose, wenn möglich im Kühlschrank aufbewahren (optimale Temperatur + 4°C). Nicht bei der Friteuse aufbewahren

Bedienungsanweisung :

Instruktionen = siehe umseitig.

(NL)

Toepassing :

De LRSM is een snelle en eenvoudige methode om de achteruitgang van de kwaliteit van het frituurvet te bepalen. Hiervoor wordt het percentage vrije vetzuren (=FFA) gemeten. Bij een percentage van  $\geq 2\%$  vrije vetzuren moet het frituurvet vervast worden.

Belangrijk :

- De LRSM-teststrookjes gebruiken op normale werkt temperatuur (160°-185°)
- Dip het teststrookje voorzichtig in de olie.

Pas op voor uw handen!

- Bewaar de teststrookjes altijd in een gesloten flesje, bij een temperatuur van maximaal 4°C.

Gebruiksaanwijzing :

Volg de tekeningen voor de gebruiksaanwijzing.

(I)

**Descrizione del prodotto :**

LRSM è un metodo semplice e veloce per determinare il grado di ossidazione dell'olio di cottura e stabilire quando questo deve essere sostituito misurando la concentrazione di Acidi Grassi Liberi (FFA).

Precauzioni:

- LRSM funziona solo in olio a temperature tra 160°-185°C.
- Attenzione! Non immergere le dita nell'olio caldo quando inserite la striscia.
- Mantenere la striscia LRSM nei loro contenitori di vetro originali e conservarli a temperatura inferiore ai 4°C.

Istruzioni per l'uso:

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso allegate.

(E)

Características del producto :

El LRSM es un método rápido y simple para determinar el nivel de degradación del aceite y cuando éste se debe desechar por medida de su concentración en Ácidos Grasos.

Precauciones :

- Las tiras LRSM sólo operan a la temperatura de uso (160°-185°)
- Atención : No introduzca sus dedos en el aceite caliente cuando vaya a realizar una medida con las tiras LRSM.
- Mantenga las tiras LRSM dentro de sus envases originales y almacenar a temperatura menor a 4°C.

Instrucciones de uso :

Ver instrucciones de uso al dorso.

(P)

Descrição do produto :

LRSM é um método simples e rápido que permite calcular o ponto de degradação do óleo e determinar através da concentração dos ácidos grossos quando deve ser substituído.

Precauções :

- LRSM funciona somente a temperaturas (160°-185°)

• Atenção : não coloque os dedos no óleo quente quando mergulhar a tira.

- Conserve as tiras LRSM no recipiente original de vidro e armazene a uma temperatura inferior a 4°C.

Instruções de uso :

Instruções de uso, ver no verso.

(GR)

Рјјоррy sot pqr66msoy :

О defjsy ektcvot kadiou sgcamfrlasoy efmai tmay akqibϕy & euaakoy, sq6poy, cia ma ektcvotle sgm poi6sgsa sot kadiou pqim g diarparϕ sot dgliotqcϕrei pqobk6llasa rso uacfs6.

Pqoutk neiy :

- О defjsy ektcvot kadiou sgcamfrlasoy vqgrilopoi6fsai re bqars6 kadi le ueqloaqarfa (160°-185°) Pqonϕ! Ma lgm ajotlpfrotm sa dajstka ray rso jats6 kadi.
- ϕtkanse so lpotjakaji le soty defjsey ektcvot kadiou re wtcefo le heqlojqarfa jasx sxm 4°C.

Odgc ey vq rexy :

Odgcfev vqϕrexy, rtilbotketsefse so tmstpo.

(DK)

Beskrivelse :

LRSM er en hurtig og simpel frituremåler, der angiver koncentrationen af de frie fedtsyrer i olien, til at indikere graden af dennes nedbrydelse.

Bemærk :

- LRSM kan kun anvendes i varm friture (160°-185°)

• Beskyt hænderne mod frituren

• Opbevar LRSM stripsene i original-glasene ved temperaturer under 4°C.

Anvendelse : Se omstående LRSM strips Guide.

(S)

Produktens praktiska användning :

Testremsan ger en snabb, enkel metod för att avgöra hur långt nedbrytningen av fritureolja, etc. har gått. Genom att mäta de fria fettsyromnas koncentration kan man se när fritureoljan bör kastas.

Observera :

- Testremsan fungerar endast på fritureolja i användning (160°-185°).

• Var försiktig! Akta fingrarna så att Du inte bränner Dig när Du doppar testremsan i den heta fritureoljan.

- Förvara testremsorna i det originalrör de levereras ioch lagra i en temperatur understigande 4°C.

Bruksanvisning :

För bruksanvisning, v g se nästa sida.

(FIN)

Tuoteen Käyttötarkoitus :

LRSM Testiliiskan : n avulla on helppo arvioida milloin on suositeltavaa vaihtaa uuporasva.

Varoitukset :

- Käytä LRSM kuumassa öljyssä (160°-185°)
- Huomio! Älä upota sormiasi kuumaan öljyyn kastaessasi tikkua.
- Pidä LRSM alkuperäisessä lasipullossaan ja säilytä alle 4°C lämpötilassa.

Käyttöohjeet :

Käyttöohjeet, katso etulehti.

(N)

Produktets hensikt :

Teststripsen viser raskt og enkelt hvor langt nedbrytningen av fritureolje etc. har gått. Ved å mette de frie fettsyrenes konsentrasjon kan man se når fritureoljen bør byttes ut.

Bemerk :

- Teststripsene fungerer kun i fritureolje som er i bruk (160°-185°).

• Vær forsiktig! Pass fingrene så du ikke brenner deg når du dypper teststripsene i den varme fritureoljen.

- Oppbevar teststripsene i originalglasset de leveres i ved en temperatur på under 4°C.

Bruksanvisning :

Bruksanvisning, se neste side.