

VITO frying oil tester



MADE IN GERMANY



FT CONNECT

Bedienungsanleitung - User Manual
دليل المستخدم - Manual de instrucciones
Manuale di istruzioni - Manuel d'utilisation

Lieber Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb eines VITO Produkts.

Wir hoffen, dass Sie den Nutzen dieses Produkts lange genießen können und dass es Ihnen bei Ihrer Arbeit hilft.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, und machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie es verwenden.

Bewahren Sie dieses Dokument griffbereit auf, um bei Bedarf nachschlagen zu können.

Geben Sie die Dokumentation an spätere Nutzer des Geräts weiter.

Dieses Produkt erfüllt das EMVG.



Dear customer,

Congratulations on the purchase of a VITO product.

We hope that you can make use of this product for a long time and that it supports you with your work.

Please take your time to read this manual carefully, and make yourself familiar with the device before you start to use it.

Keep this document handy for future reference.

Pass the documentation on to future users of the device.

This product fulfils the CE guidelines.

عزيزي العميل،

تهانينا على شراء منتج فيتو.

نأمل أن تتمكن من الاستفادة من هذا المنتج لفترة طويلة وأنه يساعدك في عملك.

يرجى اخذ الوقت لقراءة هذا الدليل بعناية، وجعل نفسك معتاداً على الجهاز قبل البدء في استخدامه.

احتفظ بهذا المستند في متناول يدك للرجوع إليه مستقبلاً.

قم بتمرير الوثائق إلى مستخدمي الجهاز في المستقبل.

هذا المنتج يستوفي المبادئ التوجيهية لقانون التوافق الكهرومغناطيسي.

Sicherheitshinweise
Beschreibung
Auspacken / Lieferumfang
Bedienung

NextStep-Anzeige

Einschalten des FT CONNECT

Messen mit dem FT CONNECT

Bluetooth und Speicherfunktion

Reinigung

User Menü

Übersicht des User Menüs

Öl-Schnelleinstellung

User-Justierung

Öl-Einstellungen

Was tun, wenn...?

Fehlermeldung

Wartung und Entsorgung

Reinigung

Entsorgung

Technische Daten

Safety notes**Description****Unpacking / scope of delivery****Operation**

NextStep display

Switching on the FT CONNECT

Measurement with the FT CONNECT

Bluetooth and memory function

Cleaning

User Menu

Overview of the User Menu

Quick oil settings

User adjustment

Oil settings

Troubleshooting

Error messages

Servicing and waste disposal

Cleaning

Waste disposal

Technical data

تعليمات السلامة

وصف المنتج

التفريغ / نطاق التسليم

عملية

عرض الخطوة التالية

تشغيل FT CONNECT

القياس باستخدام FT CONNECT

وظيفة البلوتوث والذاكرة

التنظيف

قائمة المستخدم

نظرة عامة على قائمة المستخدم

إعدادات سريعة للزيت

قائمة تعديل المستخدم

إعدادات الزيت

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

رسائل الخطأ

الخدمات والتخلص من النفايات

التنظيف

التخلص من النفايات

البيانات الفنية

Sicherheitshinweise

Setzen Sie das Gehäuse niemals hohen Temperaturen ($> 50\text{ }^{\circ}\text{C}$) aus! Der Fühler ist geeignet für Temperaturen bis $+200^{\circ}\text{C}$.

Messen sie mit dem Gerät und externen Fühlern niemals an spannungsführenden Teilen!

Messen Sie mit dem Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen!

Betreiben Sie das Gerät nur innerhalb der in den Technischen Daten (S. 42) vorgegebenen Parametern.

Öffnen Sie das Gerät nur, wenn dies zu Wartungszwecken ausdrücklich in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.



Vorsicht beim Messen in heißem Öl! Fassen Sie unmittelbar nach einer Messung den Sensor nicht mit bloßen Händen an! Verbrennungsgefahr!



Messen Sie nicht, wenn sich Frittiergut in der Fritteuse befindet. Trocknen Sie den Sensor vor der Messung immer sorgfältig ab, da Wasser in heißem Öl blitzartig verdampft und somit Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer entsteht.

Verwenden Sie das Gerät immer in mindestens 5 Litern Frittieröl.

Safety notes

تعليمات السلامة



Never expose the device to high temperatures ($> 50^{\circ}\text{C}$ / $> 122^{\circ}\text{F}$)! The probe can endure temperatures up to $+200^{\circ}\text{C}$ (392°F).

Under no circumstances measure live components with this device and external sensors!

Do not use the device in explosion-endangered areas!

The instrument should only be operated within the parameters specified in the technical data (see on page 43).

The instrument should only be opened if expressly described in the instruction manual for maintenance purposes.



لا تعرض الجهاز أبدًا لدرجات حرارة عالية (< 50 درجة مئوية)! يمكن للمسبار أن يتحمل درجات الحرارة المرتفعة إلى $+200$ درجة مئوية.

تحت أي ظرف من الظروف قياس المكونات الحية مع هذا الجهاز وأجهزة الاستشعار الخارجية!

لا تستخدم الجهاز في المناطق المهددة بالانفجار!

يجب تشغيل الأداة فقط ضمن المعلومات المحددة في البيانات الفنية (انظر الصفحة 43).

يجب فتح الجهاز فقط إذا تم وصفه في دليل التعليمات لأغراض الصيانة.



Be careful while measuring in the hot oil! Do not touch the temperature sensor with bare hands immediately after measuring! Danger of burn injuries!



كن حذرًا أثناء قياس في الزيت الساخن! لا تلمس جهاز استشعار بأيدي عارية مباشرة بعد قياس! خطر إصابات الحروق!



Do not measure if fried goods are in the deep frying pan and always dry up the sensor carefully before measuring, as water evaporates with lightning speed in the hot oil and as a result there is danger of burn injuries due to oil spray.



لا تقيس إذا كانت الأطعمة المقليّة في مقلاة ودائمًا قم بتجفيف جهاز الاستشعار بعناية قبل القياس، كما يتبخر الماء بسرعة البرق في الزيت الساخن، ونتيجة لذلك هناك خطر من للاصابات بالحروق بسبب رذاذ الزيت.

استخدمي الجهاز دائمًا في 5 لترات من زيت القلي على الأقل.

Always use the device in at least 5 litres of frying oil.

Sicherheitshinweise

Transportieren Sie das Messgerät ausschließlich in dem mitgelieferten Koffer, um Beschädigungen am Fühler zu vermeiden.

Platzieren Sie das Gerät beim Ladevorgang auf einer nicht entflammaren Oberfläche.

Verwenden Sie das Gerät nicht, nachdem es ins Öl oder Wasser gefallen ist.

Vermeiden Sie den Kontakt mit einem beschädigten Akku.

Verwenden Sie das Gerät nicht, sollte es beschädigt sein.

Achten Sie auf scharfe Kanten. Das kann das Gerät und/oder Ladekabel beschädigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise. Reinigen Sie das Messgerät nicht in der Spülmaschine.

Safety notes

Transport the measuring device only in the case provided to avoid damage to the sensor.

Place the device on a non-flammable surface when charging.

Do not use the device after it has fallen into the oil or water.

Avoid contact with a damaged battery.

Do not use the device if it is damaged.

Beware of sharp edges. This can damage the device and/or charging cable.

Observe the cleaning instructions. Do not clean the measuring device in the dishwasher.

تعليمات السلامة

قم بنقل جهاز القياس فقط في الغلاف المرفق لتجنب تلف المستشعر.

ضع الجهاز على سطح غير قابل للاشتعال عند الشحن.

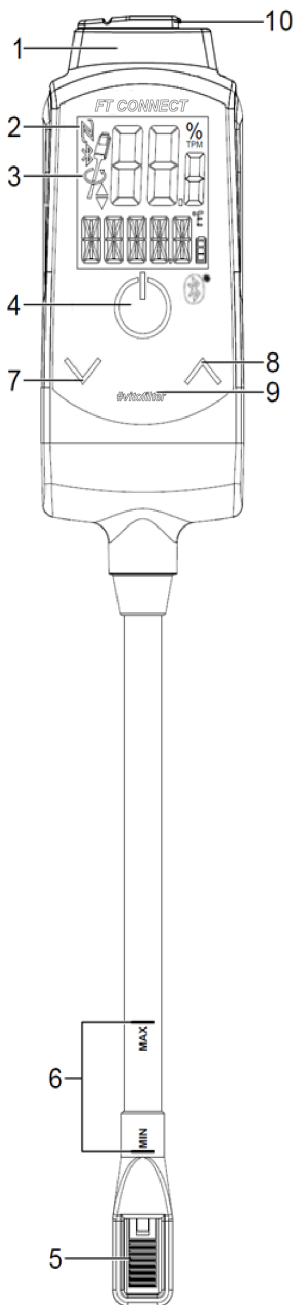
لا تستخدم الجهاز بعد سقوطه في الزيت أو الماء.

تجنب ملامسة البطارية النالفة.

لا تستخدم الجهاز في حالة تلفه.

احذر من الحواف الحادة. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز و/أو كابل الشحن.

اتبع تعليمات التنظيف. لا تقم بتنظيف جهاز القياس في غسالة الصحون.



Beschreibung

Das Ölqualitätsmessgerät FT CONNECT ist ein handliches Messgerät, mit dem Sie die Qualitätsbestimmung verschiedener Ölsorten vornehmen können.

Die Messung führen Sie direkt im heißen Öl durch – z.B. in der Fritteuse. Dabei wird die Öltemperatur in °C und die Ölqualität in %TPM (total polar materials = polare Anteile) ermittelt. Der %TPM-Wert ist ein Maß für den thermisch-oxidativen Belastungsgrad eines Frittieröles.

Nationale Regularien bezüglich maximaler %TPM Grenzwerte sind gegebenenfalls zu beachten.

1. Signallampe
2. Display (LCD)
3. NextStep-Anzeige
4. Taste ON/OFF
5. Sensor für Ölqualität und Temperatur
6. Markierungen für Eintauchtiefe
7. Taste DOWN
8. Taste UP
9. Taste MENU
10. USB-Schnittstelle mit Lasche

Description

The oil quality meter FT CONNECT is a convenient measuring device with which you can determine the quality of various oil types.

The measurement is performed directly in hot oil – e.g. in the deep fryer. This helps in determining the oil temperature in °C/°F and the oil quality in percent TPM (Total Polar Materials). The %TPM value is a measure for thermaloxidative utilization factor of a frying oil.

Local regulations regarding maximum value of %TPM have to be respected.

1. Signal light
2. Display (LCD)
3. NextStep indicator
4. ON/OFF button
5. Quality and temperature sensor
6. Immersion depth limit
7. DOWN button
8. UP button
9. MENU button
10. USB interface with tab

وصف الجهاز

مقياس الزيت FT CONNECT هو جهاز استشعار مفيد يمكنك من خلاله تحديد الجودة لأنواع زيوت المختلفة.

يتم إجراء القياس مباشرة في الزيت الساخن – على سبيل المثال، في المقلاة العميقة. يساعد ذلك في تحديد درجة حرارة الزيت بالدرجة المئوية/الفهرنهايت وجودة الزيت كنسبة مئوية من إجمالي المواد القطبية (TPM). تمثل قيمة %TPM مقياساً لعامل الاستخدام الحراري التأكسدي لزيت القلي.

يجب احترام اللوائح المحلية المتعلقة بأقصى قيمة (إجمالي المركبات القطبية) TPM %.

1. ضوء إشارة
2. شاشة العرض (ال سي دي)
3. مؤشر الخطوة التالية
4. زر الفقل/ الفتح (ON/OFF)
5. مستشعر الجودة ودرجة الحرارة
6. حد عمق الغمر في الزيت
7. زر الضغط الى أسفل
8. زر الضغط الى اعلى
9. زر القائمة
10. واجهة USB مع علامة التبويب

Auspacken / Lieferumfang

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.

Der Lieferumfang enthält:

- Ölqualitätsmessgerät
FT CONNECT
- USB Ladekabel
- Handschutz
- dieses Handbuch
- Kurzanleitung
- Kalibrierzertifikat
- Tragekoffer

Wenn Sie einen Schaden vorfinden oder Grund zur Beanstandung haben, wenden Sie sich bitte an VITO oder Ihren Händler.

Bedienung

Das FT CONNECT wurde werksseitig so kalibriert, dass Sie bei Verwendung von handelsüblichen Frittierölen optimale Messergebnisse erhalten.

NextStep-Anzeige

Das Display des FT CONNECT zeigt eine Abbildung, welche Sie nach dem Einschalten des Geräts auf den nächsten Arbeitsschritt hinweist:

- Eintauchen (A)
Umrühren (B)
Ablesen (C)

(A)



(B)



(C)



Unpacking / scope of delivery

تفريغ / نطاق التسليم

Check whether the contents of the packaging are complete and undamaged.

تحقق ما إذا كانت محتويات العبوة كاملة وغير التالفة.

The shipment contains:

- food oil monitor FT CONNECT
- USB charging cable
- hand protection
- this manual
- short instruction
- certificate of calibration
- carrying case

تحتوي عبوة الشحن على:

- مراقب زيت الطعام FT CONNECT
- كابل شحن USB
- واحد حماية اليد
- هذا الدليل
- دليل سريع
- شهادة معايرة واحدة
- حقيبة حمل

If you find a damage or have reason for complaint, please contact VITO or your dealer.

إذا وجدت ضررًا أو كان لديك سبب للشكوى، فيرجى الاتصال بـ VITO أو الوكيل الخاص بك.

Operation

العملية

FT CONNECT was calibrated in factory in such a way that you can obtain optimum measuring results by using commercial fritter/frying oils.

تم معايرة FT CONNECT في المصنع بطريقة يمكنك من الحصول على أفضل نتائج القياس باستخدام الزيوت التجارية / لزيوت القلي.

NextStep-display

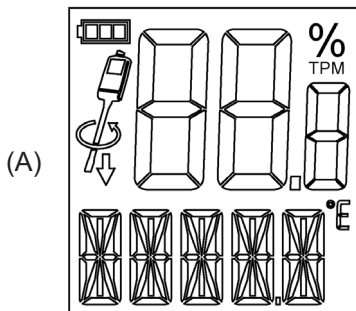
عرض - مؤشر الخطوة التالية

The display of the FT CONNECT shows a picture, which gives a hint on the next step to do:

تعرض شاشة FT CONNECT صورة، والتي تعطي تلميحًا للخطوة التالية التي يجب القيام بها:

- Immerse (A)
- Stir (B)
- Read (C)

- اغمر (A)
- تحريك (B)
- قراءة (C)



Einschalten des FT CONNECT

Schalten Sie das Messgerät ein. Dazu drücken Sie kurz die Taste ON/OFF.

Das Gerät führt einen Systemtest durch, wobei alle Segmente in der Anzeige sichtbar werden (A).

Anschließend zeigt das Display einer von 12 Messsorten (z.B. Fritteusen) an (FR01...FR12).

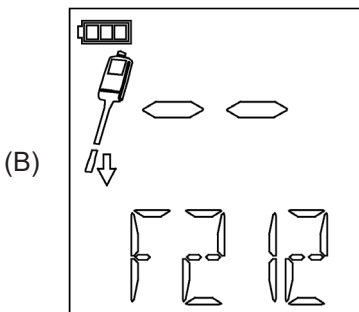
Messen mit dem FT CONNECT

Um optimale Messergebnisse zu erhalten, beachten Sie bitte folgendes:

- Nehmen Sie das Frittiergut aus dem Öl und warten Sie ca. 20 Minuten
- Erhitzen Sie das Öl auf 160 °C bis 180 °C
- Schalten Sie gegebenenfalls die Umwälzanlagen ab
- Achten Sie darauf, dass der Sensor gereinigt und absolut trocken ist

Gehen Sie wie folgt vor, um die Ölqualität zu bestimmen:

Wählen Sie mit den UP und DOWN Tasten den richtigen Messort (Fritteuse) aus. Bestätigen Sie ihre Auswahl mit der Taste ON/OFF. Display signalisiert messbereiten Sensor (B).



Tauchen Sie den Sensor bis zum markierten Bereich ein

- Beachten Sie den erforderlichen Mindestabstand des Sensors zur Außenwand des Gefäßes von > 2cm

Switching on the FT CONNECT

Switch on the instrument by pressing the ON/OFF button.

The device will perform a system test during which all segments of the display are visible in the display (A).

Thereafter the display shows one of 12 measuring locations (e.g. deep fryers) (FR01...FR12).

Measuring with FT CONNECT

In order to obtain optimum measuring results, ensure the following:

- Remove fried goods from the oil and wait approximately 20 minutes
- Heat up the oil at 160 °C to 180°C 320 °F to 356 °F
- If necessary, shut down the circulating system
- Ensure that the the probe is clean and absolutely dry

Proceed as follows for determining the oil quality:

Use the UP and DOWN buttons to select the correct measuring location (deep fryer). Confirm your selection with the ON/OFF button.

Display signals sensor ready for measurement (B).

Immerse the probe within the marked area

- Keep the probe at least 2 cm / 1 inch away from the external wall of the vessel

تشغيل FT CONNECT

قم بتشغيل الأداة بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف «ON/OFF».

سيقوم الجهاز بإجراء اختبار النظام حيث تكون جميع شرائح الشاشة مرئية في الشاشة العرض (A).

وبعد ذلك تعرض الشاشة واحدًا من 12 موقعًا مختلفًا للقياس (مثل المقالي العميقة) (FR01...FR12).

القياس باستخدام FT CONNECT

من أجل الحصول على نتائج القياس الأمثل، تأكد مما يلي:

- قم بإزالة الأطعمة المقلية من الزيت وانتظر حوالي 20 دقيقة
- تسخين الزيت من 160 °C إلى 180 °C
- إذا لزم الأمر، اغلق النظام المتداول
- تأكد من أن جهاز الاستشعار نظيف وجاف تمامًا

المضي قدما على النحو التالي لتحديد نوعية الزيت:

استخدم الزرين لأعلى ولأسفل لتحديد موقع القياس الصحيح (المقلاة العميقة). قم بتأكيد اختيارك باستخدام زر التشغيل/الإيقاف.

يعرض إشارات جاهزية المستشعر للقياس (B).

اغمر جهاز الاستشعار بين العلامة المحددة

- أبقِ المسبار على مسافة لا تقل عن 2 سم بعيدا عن الجدار الخارجي للوعاء

- Rühren Sie mit dem Sensor, bis die gemessene Temperatur stabil angezeigt wird. Danach halten Sie das Messgerät ruhig im Öl.

Solange der Messwert nicht stabil ist, blinkt die %TPM-Anzeige im Display. Sobald der Messwert stabil ist, wird der %TPM-Wert permanent angezeigt. Ein stabiles Messergebnis erkennen Sie außerdem an der blinkenden Signallampe.

Im Display werden als Messergebnis die polaren Anteile und die Öltemperatur angezeigt.

0 % bis 19.5 %: (länderspezifisch)
Öl neu bzw. unverbraucht (Signallampe blinkt grün).

20 % bis 23.5 %: (länderspezifisch)
Öl im kritischen Bereich (Signallampe blinkt gelb). Es ist empfehlenswert, das Öl zu wechseln oder teilweise zu erneuern.

Größer 24 %: (länderspezifisch)
Öl verbraucht. (Signallampe blinkt rot).
Das Öl muss gewechselt werden.

Nach der Messung zeigt das Display „SAVE“ an.
Speichern Sie die Werte mit der DOWN Taste. Zum Verwerfen der Werte drücken Sie die UP Taste.

Wiederholen Sie den Messvorgang für alle Messorte (z.B. Fritteusen).

Halten Sie die ON/OFF-Taste für 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.

- Stir with the sensor until the measured temperature is displayed stable. Then hold the measuring unit still in the oil.

As long as the measurement signal is not stable, the %TPM display is flashing. It is shown continuously as soon as the signal is stable. A stable measuring result is indicated by a blinking signal lamp.

The display shows the total polar material (TPM) and the oil temperature as measurement results.

0 % to 19.5 %: (country specific)
Oil new and/or unused (signal lamp flashes green).

20 % to 23.5 %: (country specific)
Oil in the critical range (signal lamp flashes yellow). It is recommended that the oil is changed or partially improved.

Higher than 24 %: (country specific)
Waste oil. The selected threshold (24 % by the factory) is exceeded (signal lamp flashes red). The oil must be changed.

After the measurement, the display shows 'SAVE'.
Save the values with the DOWN button.
To discard the values, press the UP button.

Repeat the measuring process for all measuring locations (e.g. deep fryers).

Press the ON/OFF button longer than 3 seconds to turn the device off.

- قم بتحريك المستشعر حتى تظهر درجة الحرارة المقاسة مستقرة. ثم أمسك جهاز القياس في الزيت.

طالما أن إشارة القياس ليست مستقرة، تومض شاشة %TPM. يتم عرضه بشكل مستمر بمجرد استقرار الإشارة. قياس مستقر تتم الإشارة إلى النتيجة بواسطة مصباح إشارة وامض.

تعرض الشاشة إجمالي المادة القطبية (TPM) ودرجة حرارة الزيت كنتائج القياس.

0% إلى 19.5%: (خاص بكل بلد)
الزيت جديد و/أو غير المستخدمة (المصباح يضيئ إشارة خضراء).

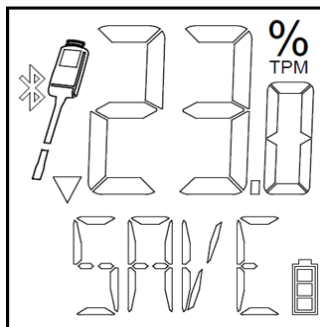
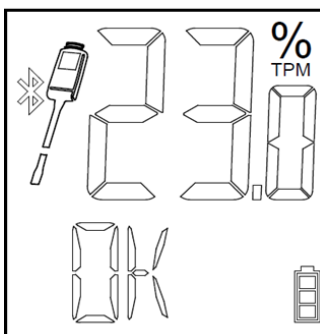
20% و 23.5% : (خاص بكل بلد)
الزيت في النطاق الحرج (مصباح الإشارة يومض باللون الأصفر). فمن المستحسن أن يتم تغيير الزيت أو تحسينه جزئيًا.

أعلى من 24% : (خاص بكل بلد)
نفايات الزيوت. تم تجاوز الحد المحدد (24% من المصنع) (يومض مصباح الإشارة باللون الأحمر). يجب تغيير الزيت.

بعد القياس، تظهر الشاشة "حفظ".
احفظ القيم باستخدام الزر السفلي. لتجاهل القيم، اضغط على الزر العلوي.

كرر عملية القياس لجميع مواقع القياس (مثل المقالي العميقة).

اضغط على زر القفل/ الفتح (ON/OFF)
أطول من 3 ثوان لقفل الجهاز.

(A)

(B)


Bluetooth und Speicherfunktion

Ihr FT CONNECT verfügt über einen internen Speicher auf dem bis zu 200 Messergebnisse abgelegt werden können.

Nach jeder erfolgreichen Messung erscheint SAVE auf ihrem Display (A). Mit der DOWN-Taste können die das Messergebnis im internen Speicher abspeichern. Im Display wird dann OK angezeigt (B).

Falls Sie das Messergebnis verwerfen möchten, drücken Sie stattdessen die UP-Taste. Im Display wird dann CLR angezeigt.

Um die Bluetooth Verbindung herzustellen, schalten Sie das Gerät über die ON/OFF-Taste ein. Dann wählen Sie auf Ihrem mobilen Gerät (z.B. Smartphone) ihren FT CONNECT aus. Die Verbindung bleibt so lange bestehen, wie ihr FT CONNECT eingeschaltet ist oder sie seitens des mobilen Geräts getrennt wird.

Datenübertragung:

Mit der VITOconnect Bridge können Sie die gespeicherten Messwerte des Testers auf die Cloud übertragen. Schalten Sie hierzu ihren FT CONNECT mit der ON/OFF-Taste ein und bringen Sie den FT CONNECT in die Nähe der VITOconnect Bridge. Sobald das Bluetooth Symbol dauerhaft leuchtet, werden die Daten übertragen. War die Datenübertragung erfolgreich, blinkt CLR im Display.

Sie können ihre Daten online unter <https://connect.vito.ag> einsehen.

Bluetooth and memory function

Your FT CONNECT has an internal memory that can store up to 200 measurements.

SAVE appears on the display after each successful measurement (A).

Press the DOWN button to save the measurement to the internal memory.

OK then appears on the display (B).

If you want to discard the measurement result, press the UP button instead. CLR is then shown on the display.

To establish the Bluetooth connection, switch on the device using the ON/OFF button. Then select your FT CONNECT on your mobile device (e.g. Smartphone). The connection remains active as long as your FT CONNECT is switched on or is disconnected by the mobile device.

Data transmission:

You can use the VITOconnect Bridge to transfer the tester's saved measured values to the cloud. To do this, switch on your FT CONNECT with the ON/OFF button and bring the FT CONNECT close to the VITOconnect Bridge. As soon as the Bluetooth symbol lights up continuously, the data is being transferred.

If the data transfer was successful, CLR flashes on the display.

You can view your data online at
<https://connect.vito.ag>

وظيفة البلوتوث والذاكرة

يتمتع جهاز FT CONNECT بسعة تخزين داخلية تصل إلى 200 قياس.

يظهر (حفظ) على الشاشة بعد كل قياس ناجح (A).
اضغط على الزر السفلي لحفظ القياس في الذاكرة الداخلية. ثم يظهر OK على الشاشة (B).

إذا كنت تريد تجاهل نتيجة القياس، فاضغط على الزر أعلى بدلاً من ذلك. ثم يتم عرض CLR على الشاشة.

لتأسيس اتصال بلوتوث، قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف. ثم حدد FT CONNECT على جهازك المحمول (مثل الهاتف الذكي). يظل الاتصال نشطاً طالما أن FT CONNECT الخاص بك قيد التشغيل أو تم قطع اتصاله بواسطة الجهاز المحمول.

نقل البيانات:

يمكنك استخدام VITOconnect Bridge لنقل القيم المقاسة المحفوظة الخاصة بالمختبر إلى السحابة. للقيام بذلك، قم بتشغيل FT CONNECT باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وقم بتقريب FT CONNECT من VITOconnect Bridge. بمجرد أن يضيء رمز البلوتوث بشكل مستمر، يتم نقل البيانات. إذا تم نقل البيانات بنجاح، يومض CLR على الشاشة.

يمكنك عرض بياناتك عبر الإنترنت على
<https://connect.vito.ag>

Reinigung



Fassen Sie nie unmittelbar nach einer Messung den Sensor mit bloßen Händen an! Verbrennungsgefahr!

Das Öl lässt sich in heißem Zustand – also gleich nach der Messung – am besten entfernen. Warten Sie deshalb nicht, bis der Sensor abgekühlt ist. Reinigen Sie den heißen Sensor.

Sollte Öl auf dem abgekühlten Sensor haften, reinigen Sie ihn bitte mit heißem Seifenwasser, Alkohol oder fettlösendem Reinigungsmittel.

Reiben Sie den Sensor anschließend mit einem weichen und fusselfreien Tuch gründlich trocken.



Die Reinigung des Sensors ist für die Qualität der Messung von entscheidender Bedeutung. Es sind in jedem Fall Wasser- und Reinigungsmittelrückstände zu vermeiden.

Cleaning

التنظيف



Do not touch the temperature sensor with bare hands immediately after measuring. Danger of burn injuries!

لا تلمس مستشعر درجة الحرارة بأيدي عارية مباشرة بعد القياس. خطر إصابات الحروق!



The oil can be easily removed while the sensor is in the hot state – immediately after measurement. Therefore, do not wait until the temperature sensor has cooled off. Clean the hot sensor.

يمكن إزالة الزيت بسهولة عندما يكون المستشعر في حالة ساخنة - مباشرة بعد القياس. لذلك، لا تنتظر حتى يبرد مستشعر درجة الحرارة. قم بتنظيف المستشعر الساخن.

If oil is still sticking on the cooled down sensor, clean it with hot soap water, alcohol or grease-dissolving cleaning detergent.

إذا ظل الزيت ملتصقًا بالمستشعر المبرد، فقم بتنظيفه بالماء الساخن والصابون أو الكحول أو مادة التنظيف المذيبة للشحوم.

Subsequently rub the sensor thoroughly dry with a soft and non-fluffy cloth.

بعد ذلك، قم بفرك المستشعر حتى يجف تمامًا باستخدام قطعة قماش ناعمة وغير رقيقة.



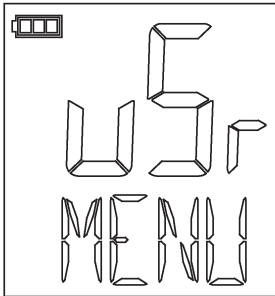
A clean probe is of great importance for the quality of the measurements. It is absolutely necessary to avoid water and detergents residues.

تنظيف جهاز الاستشعار لديه تأثير كبير على جودة القياسات. من الضروري تجنب بقايا المياه والمنظفات.



User Menü**WICHTIGER HINWEIS: (gesperrt)****Aufruf des User Menüs**

- Stellen Sie sicher, dass das Messgerät eingeschaltet ist.
- Drücken Sie auf die Taste MENU und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. Die erste Menüoption erscheint.
- Im User Menü können Sie mit den UP- und DOWN-Tasten aus den Optionen wählen
- Bestätigen Sie mit der MENU-Taste die Option Ihrer Wahl.
- Sie können das Usermenü jederzeit über die ON/OFF-Taste verlassen. Das Gerät wird dabei nicht ausgeschaltet, sondern man gelangt wieder in den Messmodus.

**Optionen des User Menüs**

- UNIT
- AHOL
- OFFSET
- GAIN
- CLR
- ECH

User Menu

قائمة المستخدم

IMPORTANT NOTE: (blocked)

ملاحظة هامة: (محظور)

Displaying the User Menu

عرض قائمة المستخدم

- Please ensure that the measuring device is switched on.
- Press and hold the MENU button for 3 seconds. The first menu option will appear.
- You can navigate through the menu options with the UP- and DOWN buttons.
- You can enter a menu option with the MENU button
- You can exit the user menu at any time with the ON/OFF-button. The device won't be switched off. Instead, you will enter the measuring mode.

- الرجاء التأكد من أنه تم تشغيل جهاز قياس.
- اضغط مع الاستمرار على زر القائمة لمدة 3 ثواني. سيظهر خيار القائمة الأول.
- يمكنك التنقل خلال قائمة الخيارات باستخدام زر أعلى وأسفل .
- يمكنك إدخال خيار قائمة مع زر القائمة
- يمكنك الخروج من القائمة المستخدم في أي وقت
- يمكنك الخروج من قائمة المستخدم في أي وقت باستخدام زر التشغيل/الإيقاف. لن يتم إيقاف تشغيل الجهاز، بل ستدخل في وضع القياس.

Options of the User Menu

خيارات قائمة المستخدم

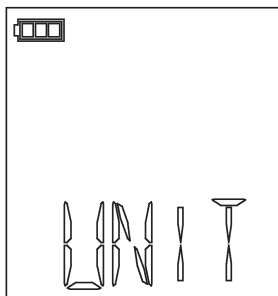
- | | |
|----------|----------|
| • UNIT | • UNIT |
| • AHOL | • AHOL |
| • OFFSET | • OFFSET |
| • GAIN | • GAIN |
| • CLR | • CLR |
| • ECH | • ECH |

Temperatureinheit: UNIT (gesperrt)

Hier können Sie die Einheit der angezeigten Temperatur verändern.

„UNIT C“ = Grad Celsius

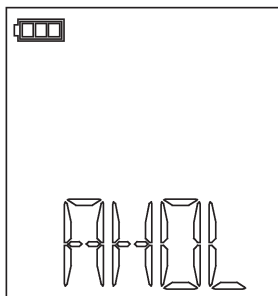
„UNIT F“ = Grad Fahrenheit



Wählen Sie die gewünschte Einheit mit der UP- oder DOWN-Taste. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der MENU-Taste. Sie gelangen automatisch zurück zum Usermenü.

Auto hold: AHOL (gesperrt)

Hier können Sie die Auto-Hold Funktion aktivieren bzw. deaktivieren. Der Auto-Hold bewirkt, dass der Messwert weiterhin angezeigt wird, nachdem die Messung stabil war. So können Sie das Gerät aus dem Öl entfernen, reinigen, und dann bequem den Messwert dokumentieren und ggf. herzeigen.



Aktivieren Sie den Menüpunkt mit der MENU-Taste. Sie können nun die Einstellung mit der UP- oder DOWN-Taste ändern.

„AHOLD ON“ = Auto Hold aktiviert

„AHOLD OFF“ = Auto Hold deaktiviert

Bestätigen Sie die vorgenommene Einstellung mit der MENU-Taste. Sie gelangen automatisch zurück zum Usermenü.

Temperature unit: UNIT (blocked)

Here you can change the unit of the displayed temperature.

"UNIT C" = degrees Celsius

"UNIT F" = degrees Fahrenheit

Select the desired unit using the UP or DOWN button. Confirm your choice with the MENU button. You get back to the user menu.

وحدة درجة الحرارة: وحدة (محظور)

هنا يمكنك تغيير وحدة درجة الحرارة المعروضة.

UNIT C = °C

UNIT F = °F

حدد الوحدة المطلوبة باستخدام الزر لأعلى أو لأسفل. قم بتأكيد اختيارك باستخدام زر القائمة. ثم تعود إلى قائمة المستخدم.

Auto hold: AHOL (blocked)

Here you can activate or deactivate the auto hold function. With this option active, the measurement result will be shown continuously, when the measurement is stable. This way you can remove the device from the oil, clean it, document the result comfortably and show it.

Activate the menu item with the MENU button. By using the UP or DOWN buttons you can change the setting. The display shows the current setting:

"AHOLD ON" = Auto Hold activated

"AHOLD OFF" = Auto Hold deactivated

Confirm the selection with the MENU button. You get back to the user menu.

التعليق التلقائي: AHOL (محظور)

هنا يمكنك تنشيط أو تعطيل وظيفة التعليق التلقائي. مع تنشيط هذا الخيار، فإن نتيجة القياس تظهر باستمرار، عندما يكون القياس مستقرًا. بهذه الطريقة يمكنك إزالة الجهاز من الزيت، وتنظيفه، وتوثيق نتيجة مريح وظهره

قم بتنشيط عنصر القائمة باستخدام زر القائمة. باستخدام الزرين UP أو DOWN، يمكنك تغيير الإعداد. تعرض الشاشة الإعداد الحالي:

"AHOLD ON" = تم تنشيط التعليق التلقائي

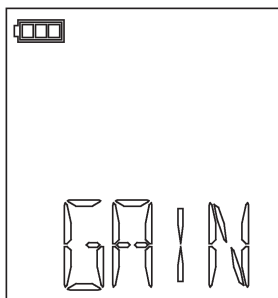
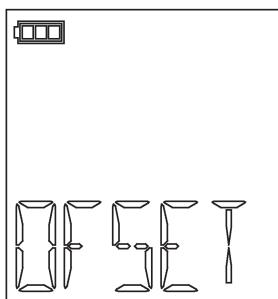
"AHOLD OFF" = تم إلغاء تنشيط التعليق التلقائي

قم بتأكيد الاختيار باستخدام زر MENU. ثم تعود إلى قائمة المستخدم.

Offset-Korrektur: OFFSET (gesperrt)

Hier können Sie den zu ihrem Öl benötigten Offset-Wert einstellen. Mit dem Offset kann das Messgerät Ihrem Öl angepasst werden. Stellen Sie den gewünschten Offset mit der UP- oder DOWN-Taste ein und bestätigen Sie mit der MENU-Taste.

Beispiele für Offset-Einstellungen einiger Öle finden Sie auf S. 34.


Steigungskorrektur: GAIN (gesperrt)

Hier können Sie die Steigungskorrektur für Ihr Öl einstellen.

Stellen Sie mit der UP- oder DOWN-Taste den Korrekturwert zu Ihrem Öl ein und bestätigen Sie mit der MENU-Taste.

Offset correction: OFFSET (blocked)

Here, you can adjust the offset value required for your oil. Select the desired offset using the UP or DOWN button, and confirm with the MENU button.

Examples for the offset setting: see page 35.

تصحيح الإزاحة: OFFSET (محظور)

هنا، يمكنك ضبط قيمة الإزاحة المطلوبة للزيت. تحديد الإزاحة المطلوبة باستخدام زر لأعلى أو لأسفل، وتأكيد بالضغط على زر (MENU).

أمثلة لتحديد الإزاحة: انظر الصفحة 35.

Gain correction: GAIN (blocked)

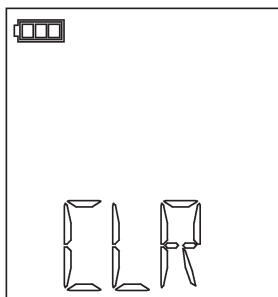
Here, you can adjust the gain for your oil.

Select the desired gain with the UP or DOWN button and confirm with the MENU button.

تصحيح الزيادة : GAIN (محظور)

هنا يمكنك ضبط و تصحيح الزيادة للزيت

حدد الزيادة المطلوبة باستخدام الزر لأعلى أو لأسفل وقم بالتأكد باستخدام زر القائمة.



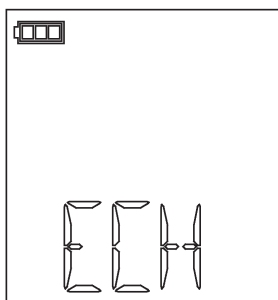
Löschen der Speicherwerte: CLR (gesperrt)

In diesem Menüpunkt können Sie Öl-Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Werkseinstellungen:

- OFFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

Diese Menüoption hat keine Einstellmöglichkeiten. Sie wird lediglich aktiviert, woraufhin die Einstellungen zurückgesetzt werden. Betätigen Sie die Menüoption mit der MENU-Taste.



Easy Check: ECH (gesperrt)

Easy Check ist eine Funktion zur schnellen Feststellung, ob das Gerät noch genau genug funktioniert. Sie ersetzt keine Kalibrierung, dafür kann sie jederzeit und überall durchgeführt werden.

HINWEIS: zur Durchführung des Easy Checks wird das Referenzöl CO 330 benötigt. Es kann separat bezogen werden.

Zur Durchführung des Easy Check folgen Sie bitte der Anleitung, welche dem Referenzöl CO 330 beigelegt ist.

Als Ergebnis erhalten Sie „OK“ für bestanden oder „NOK“ für nicht bestanden.

Deleting the saved values: CLR (blocked)

In this menu item, you can reset the values in a memory location to the factory default settings.

Factory settings:

- OFFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

This menu option has no settings. It is simply activated, setting back the settings. Activate it using the MENU-button.

حذف القيم المحفوظة: CLR (محظور)

في عنصر القائمة هذا، يمكنك إعادة تعيين القيم في موقع الذاكرة إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

إعدادات المصنع:

- OFFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

لا يحتوي خيار القائمة هذا على إعدادات. يتم تنشيطه ببساطة عن طريق إعادة الإعدادات. قم بتنشيطه باستخدام زر القائمة.

Easy Check: ECH (blocked)

Easy Check is a quick functional check of the device. It does not replace a calibration, but can be performed anywhere, any time.

HINT: to perform the EasyCheck, the reference oil CO 330 is required. It can be purchased separately.

Please follow the instructions of the reference oil CO 330 to perform the Easy-Check.

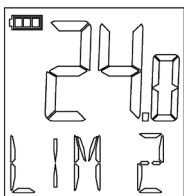
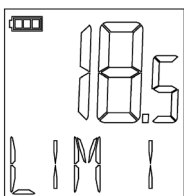
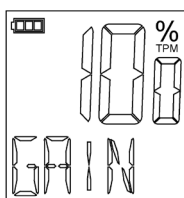
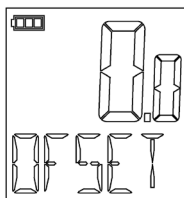
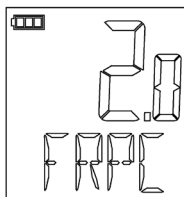
The result is „OK“ for passed or „NOK“ for not passed.

التحقق السهل: ECH (محظور)

التحقق السهل هو فحص وظيفي سريع للجهاز. وهو لا يحل محل المعايرة، ولكن يمكن إجراؤه في أي مكان وفي أي وقت.
تلميح: لإجراء التحقق السهل، يلزم استخدام الزيت المرجعي CO 330. يمكن شراؤها بشكل منفصل.

يرجى اتباع تعليمات الزيت المرجعي CO 330 لإجراء التحقق السهل.

وتكون النتيجة „OK“ للنجاح، أو „NOK“ لعدم النجاح.



Öl-Schnelleinstellung (gesperrt)

Mit der Öl-Schnelleinstellung können alle relevanten Einstellungen für ein Öl schnell und bequem getätigt werden.

Starten Sie die Öl-Schnelleinstellung, indem Sie die UP-Taste für 5 Sekunden halten. Die einzelnen Optionen werden nacheinander abgearbeitet. Ein Zurückspringen ist nicht möglich, aber der Abbruch mit der ON/OFF-Taste.

Grundeinstellung frisches Öl: FRPC

Diese Einstellung sollte dem TPM-Wert des frischen Öls entsprechen. Verstellen mit UP/DOWN, weiter mit MENU.

OFFSET-Korrektur: OFFSET

Der gewünschte Offset. Verstellen mit UP/DOWN, weiter mit MENU.

GAIN-Korrektur: GAIN

Der gewünschte Gain. Verstellen mit UP/DOWN, weiter mit MENU.

Grenzwert für Signallampe gelb: LIM1

Der Grenzwert zwischen frischem und mittelmäßigem Öl. Verstellen mit UP/DOWN, weiter mit MENU.

Grenzwert für Signallampe rot: LIM2

Der Grenzwert zwischen mittelmäßigem und altem Öl. Verstellen mit UP/DOWN, Abschluss der Öl-Schnelleinstellung mit MENU. Sie gelangen zurück zum Messmodus.

Quick oil settings (blocked)

With this function all relevant settings of an oil can be made fast and comfortable.

Start the quick oil settings by holding the UP-button for 5 seconds. The options will be shown one after another. Switching back is not possible, but you can exit any time with the ON/OFF-button.

Basic settings of fresh oil: FRPC

This setting should be the TPM-value of the fresh oil. Adjust with UP/DOWN, next with MENU.

OFFSET-correction: OFFSET

The desired offset. Adjust with UP/DOWN, next with MENU.

GAIN-correction: GAIN

The desired gain. Adjust with UP/DOWN, next with MENU.

Limit for yellow signal light: LIM 1

The limit value between fresh and medium quality oil. Adjust with UP/DOWN, next with MENU.

Limit for red signal light: LIM 2

The limit value between medium quality oil and old oil. Adjust with UP/DOWN, finish the quick oil settings with MENU. You get back to the measurement mode.

إعدادات سريعة للزيت (محتظرة)

مع هذه الوظيفة جميع الإعدادات ذات الصلة من الزيت يمكن أن تكون سريعة ومريحة.

أبدأ إعدادات الزيت السريعة بالضغط على الزر UP لمدة 5 ثواني. سيتم عرض الخيارات واحدة تلو الأخرى. العودة إلى الوراء غير ممكنة، ولكن يمكنك الخروج في أي وقت باستخدام زر التشغيل/الإيقاف.

الإعدادات الأساسية للزيت جديدة: FRPC

يجب أن يكون هذا الإعداد هو قيمة TPM للزيت الجديد. اضبطه باستخدام أعلى/أسفل، ثم باستخدام زر القائمة.

تصحيح الإزاحة: OFFSET

إزاحة المطلوبة. ضبط مع أعلى/أسفل، ثم باستخدام زر القائمة.

تصحيح الزيادة : GAIN

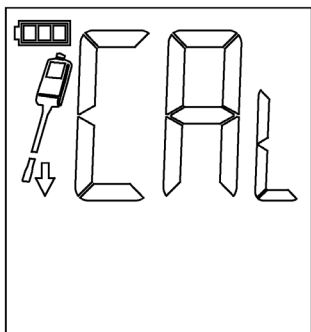
المكسب المطلوب. اضبطه باستخدام لأعلى/أسفل، ثم باستخدام زر القائمة.

الحد لضوء الإشارة الصفراء: LIM 1

القيمة الحد بين الزيت الجديد ومتوسط الجودة. اضبطه باستخدام لأعلى/أسفل، ثم باستخدام زر القائمة.

الحد لضوء الإشارة الحمراء: LIM 2

القيمة الحد بين الزيت متوسط الجودة والزيت القديم. اضبطه باستخدام لأعلى/أسفل، قم بإنهاء إعدادات الزيت السريعة باستخدام زر القائمة. يمكنك العودة إلى وضع القياس.



User-Justierung (gesperrt)

Die Justierung ist im frischen noch nicht gebrauchten Frittieröl durchzuführen und muss bei einer Öltemperatur von 160 °C bis 190 °C durchgeführt werden.

Es wird abhängig vom Öltyp eine Justierung auf die typischen Frischölwerte des Öltyps durchgeführt.

Vorbereitung: Vor der Justierung sollte der Wert FRPC (siehe Öl-Schnelleinstellung) dem TPM-Wert des frischen Öls entsprechen. Außerdem sollte mit dem Gerät eine Probemessung durchgeführt werden. Dadurch wird der Sensor erwärmt, um den Justiervorgang zu beschleunigen.

Durchführung

- FT CONNECT einschalten (ON/OFF drücken). Das Gerät ist messbereit.
- Die DOWN-Taste für 5 Sekunden gedrückt halten. Dadurch erscheint im Display „CAL“.
- Sobald im Display „CAL“ erscheint, beginnt der Justiervorgang, in dem der Sensor des FT CONNECT ins heiße Frittieröl getaucht wird. (Markierungen MIN und MAX beachten!)
- Die Justierung ist beendet, sobald ein stabiles Messergebnis vorliegt und im Display ein „OK“ angezeigt wird

User adjustment (blocked)

The adjustment should be made in new and unused deep-frying oil and it must be done at a temperature of 160 °C to 190 °C / 302 °F to 374 °F.

An adjustment is to be made to the typical fresh oil values for the oil type depending on the oil used.

Preparation: Before the adjustment the FRPC-value (see quick oil settings) should be that of fresh oil. A test measurement should be performed with the device before the first adjustment. The sensor is warmed up by this means to accelerate the adjustment procedure.

Execution

- Switch on FT CONNECT (push ON/OFF). The device is ready for the measurement to be made.
- Press and hold the DOWN button for 5 seconds. "CAL" will then appear in the display.
- The adjustment procedure begins as soon as "CAL" appears in the display; this is done by dipping the FT CONNECT sensor into the frying oil. (Observe the MIN and MAX markings!)
- The adjustment procedure ends as soon as there is a stable measured result and "OK" is shown in the display.

تعديل المستخدم (محظورة)

يجب أن يتم التعديل في زيت القلي الجديد وغير المستخدم ويجب أن يتم ذلك عند درجة حرارة من 160 درجة مئوية إلى 190 درجة مئوية.

يجب إجراء تعديل على قيم الزيت الجديد النموذجية لنوع الزيت اعتمادًا على الزيت المستخدم.

التحضير: قبل التعديل، يجب أن تكون قيمة FRPC (انظر إعدادات الزيت السريعة) هي قيمة الزيت الجديد. يجب إجراء قياس اختياري بالجهاز قبل التعديل الأول. يتم تسخين المستشعر بهذه الطريقة لتسريع عملية التعديل.

التنفيذ

- قم بتشغيل FT CONNECT (اضغط على تشغيل/إيقاف). الجهاز جاهز لإجراء القياس.
- اضغط مع الاستمرار على الزر السفلي لمدة 5 ثوانٍ. سيظهر بعد ذلك "CAL" على الشاشة.
- يبدأ إجراء التعديل بمجرد ظهور "CAL" على الشاشة؛ ويتم ذلك عن طريق غمر مستشعر FT CONNECT في زيت القلي. (لاحظ علامتي MIN و IMAX)
- ينتهي إجراء التعديل بمجرد الحصول على نتيجة قياس ثابتة وظهور كلمة "OK" على الشاشة.

Öl-Einstellungen

Unterschiedliche Öle haben unterschiedliche Eigenschaften, und das bezieht sich auch auf die %TPM-Werte. Für eine möglichst genaue Messung sollte bekannt sein, um welches Öl es sich handelt. Davon abgeleitet sollte der Offset des Geräts eingestellt werden.

Aufgrund der Vielzahl an handelsüblichen Ölen ist es nicht möglich, für alle Sorten eindeutige Offset-Einstellungen anzugeben, zumal es sich oft um Mischungen handelt und diese ggf. nachbehandelt oder mit Zusätzen versehen werden. Im Folgenden ist dennoch eine kurze Liste der gebräuchlichsten Öle mit empfohlenen Offset-Werten, welche als Orientierung dienen sollen:

Öl	Offset
Sonnenblumenöl	-4%
Sonnenblumenöl mit hohem Anteil an Ölsäure	0%
Rapsöl	-2%
Rapsöl mit hohem Anteil an Ölsäure	0%
Palmöl	0%
Sojaöl	-5%

ANMERKUNG: Die %TPM eines Öls kann je nach Labormethode um bis zu 2,5 % variieren. Wir verwenden die säulenchromatographische Methode.

Oil settings

Different oils have different properties, and that's also related to the %TPM-values. For an accurate measurement the oil should be known. The offset of the device should be set accordingly.

Due to the sheer number of commercially available oils it is not possible to give you setting for each oil type. This is also due to the fact that most oils are mixtures, are post-treated or have admixtures. Here is a short list of the most common oils, together with recommended offset-settings, though.

Oil	Offset
sunflower oil	-4%
high oleic sunflower oil	0%
rapeseed oil	-2%
high oleic rapeseed oil	0%
palm oil	0%
soy oil	-5%

NOTE: The %TPM of an oil can vary by up to 2.5% depending on the laboratory method. We use the column chromatographic method.

إعدادات الزيت

تتميز الزيوت المختلفة بخصائص مختلفة، ويرتبط ذلك أيضاً بقيم %TPM. للحصول على قياس دقيق يجب أن يكون الزيت معروفاً. يجب ضبط إزاحة الجهاز وفقاً لذلك.

نظراً للعدد الهائل من الزيوت المتوفرة تجارياً، لا يمكن إعطاؤك إعدادات لكل نوع من أنواع الزيوت. ويرجع ذلك أيضاً إلى حقيقة أن معظم الزيوت عبارة عن مخاليط أو يتم معالجتها لاحقاً أو تحتوي على مواد مضافة. فيما يلي قائمة قصيرة بالزيوت الأكثر شيوعاً، بالإضافة إلى إعدادات الإزاحة الموصى بها.

إزاحة	نطاق الموازنة
زيت عباد الشمس	-4 %
زيت عباد الشمس عالي الأوليك	0%
زيت بذور اللفت	-2 %
زيت بذور اللفت عالي الأوليك	0%
زيت النخيل	0%
زيت الصويا	-5 %

ملحوظة: يمكن أن يختلف %TPM للزيت بنسبة تصل إلى 2.5% اعتماداً على طريقة المختبر. نستخدم الطريقة الكروماتوغرافية العمودية.

Was tun, wenn...?

Störung

Behebung

 Messwert
TPM > 40 %

 Messbereich
beachten

 Messwert
TPM < 0 %

 Messbereich
beachten

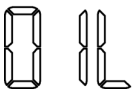
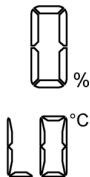
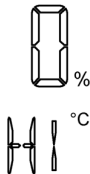
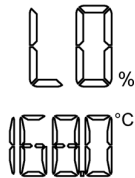
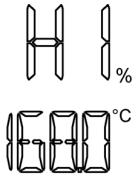
 Messwert
Temp. > 200°C

 Messbereich
beachten

 Messwert
Temp. < 45°C

 Messbereich
beachten

 Messwert
TPM < -10 %
oder
TPM > 65 %

 Messbereich
beachten


Troubleshooting

اكتشاف الأخطاء وإصلاحها

Possible cause	Remedy
Measurement value TPM > 40 %	Note Measure- ment range

السبب المحتمل	إصلاح
قيمة القياس TPM > 40 %	ملاحظة نطاق القياس

Measurement value TPM < 0 %	Note Measure- ment range
--------------------------------	-----------------------------

قيمة القياس TPM < 0 %	ملاحظة نطاق القياس
--------------------------	--------------------

Measurement value Temp. > 200°C > 392°F	Note Measure- ment range
---	-----------------------------

قيمة القياس درجة الحرارة < 200 درجة مئوية	ملاحظة نطاق القياس
---	--------------------

Measurement value Temp. < 45°C < 113°F	Note Measure- ment range
--	-----------------------------

قيمة القياس درجة الحرارة < 45 درجة مئوية	ملاحظة نطاق القياس
--	--------------------

Measurement value TPM < -10 % or TPM > 65 %	Note Measure- ment range
--	-----------------------------

قيمة القياس TPM < -10 % أو TPM > 65 %	ملاحظة نطاق القياس
--	--------------------

Fehlermeldungen

Störung	Behebung
---------	----------

Defekter Temperatursensor	Gerät einsenden
------------------------------	--------------------

Temporärer Kurzschluss Ölsensor	Sensor reinigen
------------------------------------	--------------------

Defekter Ölsensor	Gerät einsenden
----------------------	--------------------



Error messages

رسائل الخطأ

Possible cause

Remedy

إصلاح

السبب المحتمل

Defective
temperature sensor

Send unit in

إرسال الجهاز

مستشعر درجة الحرارة معيب

Temporary short
circuit oil sensorClean
sensor

نظف جهاز الاستشعار

مستشعر زيت ماس
كهربائي مؤقت

Defective oil sensor

Send unit in

إرسال الجهاز

مستشعر الزيت معيب

Wartung und Entsorgung

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel (wie z.B. Aceton), weil diese den Kunststoff angreifen können.

Zum Desinfizieren und zur Sensorreinigung können Sie n-Propanol verwenden.

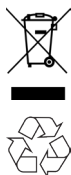
Verwenden Sie auf keinen Fall Drahtbürsten oder ähnliches, um den Sensor zu reinigen!

Entsorgung

Sollte das Gerät gebrauchsuntauglich geworden sein, müssen sie es fachgerecht entsorgen lassen.

Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den Hausmüll.

Entsorgen Sie den Akku an den dafür vorgesehen Sammelstellen.



Servicing and waste disposal

الخدمات والتخلص من النفايات

Cleaning

التنظيف

Clean the device with a slightly dampened cloth.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة قليلاً.

Never use solvents (such as acetone) for cleaning because these may attack the plastic.

لا تستخدم أبدًا المذيبات (مثل الأسيتون) للتنظيف لأنها قد تهاجم البلاستيك.

n-Propanol may be used to disinfect and to clean the sensor.

يمكن استخدام n-بروبانول لتطهير المستشعر وتنظيفه

In no case use wire brushes or similar to clean the sensor!

لا تستخدم بأي حال من الأحوال فرش سلكية أو ما شابه ذلك لتنظيف المستشعر!

Waste disposal

التخلص من النفايات

Should the device become unsuitable for use, it must be disposed of professionally, such as at recycling centres that accept electronic scrap.

وإذا ما أصبح الجهاز غير مناسب للاستخدام، يجب التخلص منه مهنيًا، مثل مراكز إعادة التدوير التي تقبل الخردة الإلكترونية.

Never dispose of the device in household waste.

لا تتخلص أبدًا من الجهاز مع النفايات المنزلية.

Please dispose of spent batteries responsibly.

يرجى التخلص من البطاريات المستهلكة بطريقة مسؤولة.

Technische Daten

Messung Ölqualität

Messbereich:	0 bis 40 % TPM
Genauigkeit:	±2 % TPM (typisch)
Auflösung:	0,5 % TPM
Temperaturbereich:	+50 bis +200 °C
Optimaler Bereich:	+160 bis +180 °C

Temperaturmessung

Genauigkeit:	±1 °C
Auflösung:	0,1 °C
Ansprechzeit t90:	< 2 min

Messgerät

Betriebstemperatur

Instrumentengehäuse: -10 bis +50 °C

Batterie: 3,7V Lithium Polymer

Batterieladung: Typisch 8 Stunden bei
Dauergebrauch

Batterie laden: USB:
begrenzte Stromquelle
gemäß IEC60950-1 oder
PS2 classified IEC62368
Kurzschlussstrom <8A

Wireless:
über Geräte mit Wireless
Charging gemäß Qi-Standard

Ladezeit typisch 3h

Abmessungen: 314 x 54 x 22 mm (L x B x H)
Gewicht: 200g
Gehäusematerial: ABS
Schutzklasse: IP 67
Schnittstellen: USB 2.0 (USB C)
Bluetooth 4.0 Low Energy
(BLE)

Messwertspeicher: 200 Messwerte
Model: NFC System
HVIN: FOM330NFC
PMN: FOM330BT

Hersteller / Manufacturer / الشركة المصنعة

Xylem Analytics Germany GmbH
Am Achalaich 11
82362 Weilheim
Germany

Technical Data

Measuring oil quality

Measurement range:	0 to 40 % TPM	من 0 إلى 40% TPM
Accuracy:	±2 % TPM (typical)	±2% TPM (نموذجي)
Resolution:	0.5 % TPM	TPM 0.5%
Temperature range:	+50 °C to +200 °C +122 °F to +392 °F	C° +50 إلى C° +200 C° +160 إلى C° +180
Optimum range:	+160 °C to +180 °C +302 °F to +356 °F	

Temperature measuring

Accuracy:	±1 °C / °F	C° ±1
Resolution:	0.1 °C / °F	C° 0.1
Response time t90:	< 2 min	أقل من 2 دقيقة

Instrument

Operating temperature	-10 °C to +50 °C -50 °F to + 122 °F	-10 °C إلى C° +50 3.7 فولت بوليمر ليثيوم
Instrument housing:		حوالي 8 ساعات من التشغيل المستمر
Battery:	3.7V Lithium Polymer	عن طريق USB:
Battery operating time:	Typically 8 hours of continuous operation	مصدر طاقة محدود وفقاً للمعيار IEC60950-1 أو مصنف كـ PS2
Battery charging:	USB: limited power source according IEC60950-1 or PS2 classified IEC62368 Short circuit current <8A	وفقاً للمعيار IEC62368
	Wireless: using devices supporting the Qi Standard	تيار قصر الدائرة أقل من 8A
Dimensions:	Typical charging time 3h 314 x 54 x 22 mm 12.4 x 2.1 x 0.9 in (L x W x H)	عن طريق الشحن اللاسلكي: باستخدام أجهزة تدعم معيار Qi
Weight:	200g / 0.44 lbs	وقت الشحن النموذجي: 3 ساعات
Housing material:	ABS	
Protection class:	IP 67	الأبعاد: 314 × 54 × 22 مم (الطول × العرض × الارتفاع)
Interfaces:	USB 2.0 (USB C) Bluetooth 4.0 Low Energy (BLE)	الوزن: 200 غرام مادة الهيكل: ABS فئة الحماية: IP 67
Memory:	200 measurements	واجهات الاتصال: USB 2.0 (USB C) Bluetooth 4.0 للطاقة المنخفضة (BLE)
Model:	NFC System	الذاكرة: 200 قياس
HVIN:	FOM330NFC	النموذج: NFC
PMN:	FOM330BT	HVIN: FOM330NFC PMN: FOM330BT

البيانات الفنية

قياس جودة الزيت

نطاق القياس:	من 0 إلى 40% TPM
الدقة:	±2% TPM (نموذجي)
الدقة (التفصيل):	TPM 0.5%
نطاق درجة الحرارة:	C° +50 إلى C° +200
النطاق الأمثل:	C° +160 إلى C° +180

قياس درجة الحرارة

الدقة:	C° ±1
الدقة (التفصيل):	C° 0.1
وقت الاستجابة t90:	أقل من 2 دقيقة

الجهاز

درجة حرارة التشغيل	-10 °C إلى C° +50
هيكل الجهاز:	3.7 فولت بوليمر ليثيوم
البطارية:	حوالي 8 ساعات من التشغيل المستمر
مدة تشغيل البطارية:	عن طريق USB:
شحن البطارية:	مصدر طاقة محدود وفقاً للمعيار IEC60950-1 أو مصنف كـ PS2

الأبعاد:

الوزن:

مادة الهيكل:

فئة الحماية:

واجهات الاتصال:

الذاكرة:

النموذج:

HVIN:

PMN:

Estimado cliente,

Le felicitamos por la compra de un producto VITO.

Esperamos que pueda disfrutar de las ventajas de este producto durante mucho tiempo y que le ayude en su trabajo.

Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones y familiarícese con el aparato antes de utilizarlo.

Conserve este documento a mano para poder consultarlo en caso necesario.

Entregue la documentación a los futuros usuarios del aparato.



Este producto cumple con las directrices CE.

Français

Cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit VITO.

Nous espérons que vous pourrez profiter longtemps des avantages de ce produit et qu'il vous aidera dans votre travail.

Veuillez prendre le temps de lire attentivement le manuel d'utilisation et de vous familiariser avec l'appareil avant de l'utiliser.

Conservez ce document à portée de main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.

Transmettez cette documentation aux utilisateurs ultérieurs de l'appareil.

Ce produit est conforme aux directives de la CE.

Italiano

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato un prodotto della gamma VITO.

Speriamo che questo prodotto Le piaccia e Le sia di aiuto nel suo lavoro quotidiano.

Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni e familiarizzare con il dispositivo prima di utilizzarlo.

Conservare questo documento a portata di mano per poterlo consultare, qualora necessario.

Consegnare la documentazione agli utilizzatori del dispositivo.

Questo prodotto è conforme alle direttive CE.

Instrucciones de seguridad**Descripción****Desempaquetado / Contenido del envío****Operación**

Pantalla NextStep

Encendido del FT CONNECT

Medición con el FT CONNECT

Bluetooth y función de memoria

Limpieza

Menú de usuario

Resumen del menú de usuario

Ajuste rápido de aceite

Calibración por parte del usuario

Ajustes de aceite

Solución de problemas

Mensajes de error

Mantenimiento y eliminación

Limpieza

Eliminación

Especificaciones técnicas

Français

Consignes de sécurité

Description

Déballage / Contenu de la livraison

Utilisation

Affichage NextStep

Mise en marche du FT CONNECT

Mesure avec le FT CONNECT

Bluetooth et fonction de mémoire

Nettoyage

Menu utilisateur

Aperçu du menu utilisateur

Réglage rapide de l'huile

Réglage utilisateur

Réglages d'huile

Dépannage

Messages d'erreur

Entretien et élimination

Nettoyage

Élimination

Caractéristiques techniques

Italiano

Linee guida di sicurezza

Descrizione

Imballaggio / Contenuto della confezione

Utilizzo

Indicatore NextStep

Accendere FT CONNECT

Misurare con FT CONNECT

Bluetooth e funzione memoria

Pulizia

Menu utente

Panoramica del menu utente

Impostazione rapida olio

Giustaggio personalizzato

Impostazione olio

Risoluzione dei problemi

Messaggi di errore

Manutenzione e smaltimento

Pulizia

Smaltimento

Dati tecnici

Instrucciones de seguridad

¡Nunca exponga la carcasa a temperaturas superiores a 50 °C / 122 °F ! El sensor es adecuado para temperaturas de hasta +200 °C / 392 °F.

¡Nunca mida con el dispositivo y sensores externos en partes bajo tensión eléctrica!

No mida con el dispositivo en áreas con riesgo de explosión.

Utilice el dispositivo solo dentro de los parámetros especificados en los datos técnicos (p. 84).

Abra el dispositivo únicamente si se describe explícitamente en el manual de instrucciones para fines de mantenimiento.

Precaución al medir en aceite caliente:

¡No toque el sensor con las manos desnudas inmediatamente después de una medición! ¡Riesgo de quemaduras!



No mida si hay alimentos fritos en la freidora. Seque siempre el sensor cuidadosamente antes de



medir, ya que el agua en aceite caliente se evapora instantáneamente, lo que puede causar quemaduras por salpicaduras de aceite.

Utilice siempre el dispositivo en al menos 5 litros de aceite de freír.

Consignes de sécurité



N'exposez jamais le boîtier à des températures supérieures à 50 °C / 122 °F ! La sonde est adaptée à des températures allant jusqu'à +200 °C / 392 °F.

Ne prenez jamais de mesures avec l'appareil et des sondes externes sur des parties sous tension!

N'utilisez pas l'appareil dans des zones présentant un risque d'explosion.

Utilisez l'appareil uniquement dans les paramètres spécifiés dans les données techniques (p. 85).

N'ouvrez l'appareil que si cela est explicitement indiqué dans le manuel d'utilisation et uniquement à des fins de maintenance.

Précautions lors de la mesure dans de l'huile chaude :

Ne touchez pas la sonde avec les mains nues immédiatement après une mesure !



Risque de brûlure !

Ne mesurez pas si des aliments à frire sont présents dans la friteuse. Séchez



toujours soigneusement la sonde avant de mesurer, car l'eau dans de l'huile chaude s'évapore instantanément, ce

qui peut provoquer des brûlures dues aux éclaboussures d'huile.

Utilisez toujours l'appareil avec au moins 5 litres d'huile de friture.

Linee guida di sicurezza



Non esporre mai il dispositivo a temperature superiori a 50 °C! La sonda è adatta a temperature fino a +200 °C.

Per nessun motivo effettuare misurazioni su elementi sotto tensione elettrica!

Non utilizzare il dispositivo in aree a rischio di esplosione!

Il dispositivo deve essere utilizzato solo entro i parametri illustrati nel paragrafo "Dati Tecnici" (p. 85).

Aprire il dispositivo solo se indicato dal manuale e solo per scopi di manutenzione.

Attenzione durante la misurazione in olio caldo:

Non toccare il sensore a mani nude subito dopo una misurazione! Pericolo di ustioni!



NON effettuare la misurazione se ci sono alimenti nella friggitrice.

Asciugare sempre con cura il sensore prima di procedere alla misurazione per evitare che l'acqua a contatto con l'olio bollente possa provocare schizzi e causare ustioni.



Utilizzare sempre il dispositivo con almeno 5 litri di olio per friggere.

Instrucciones de seguridad

Transporte el medidor únicamente en el maletín suministrado para evitar daños en el sensor.

Coloque el dispositivo en una superficie no inflamable durante el proceso de carga.

No utilice el dispositivo si ha caído en aceite o agua.

Evite el contacto con una batería dañada.

No utilice el dispositivo si está dañado.

Tenga cuidado con los bordes afilados, ya que pueden dañar el dispositivo y/o el cable de carga.

Siga las instrucciones de limpieza. No limpie el medidor en el lavavajillas.

Français

Consignes de sécurité

Transportez l'appareil de mesure uniquement dans la mallette fournie afin d'éviter d'endommager la sonde.

Placez l'appareil sur une surface non inflammable lors de la charge.

N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé dans de l'huile ou de l'eau.

Évitez tout contact avec une batterie endommagée.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

Attention aux bords tranchants: ils peuvent endommager l'appareil et/ou le câble de charge.

Respectez les consignes de nettoyage. Ne nettoyez pas l'appareil de mesure au lave-vaisselle.

Italiano

Linee guida di sicurezza

Riporre il dispositivo sempre nella sua valigetta per evitare danni alla sonda.

Durante la ricarica, posizionare il dispositivo su una superficie non infiammabile.

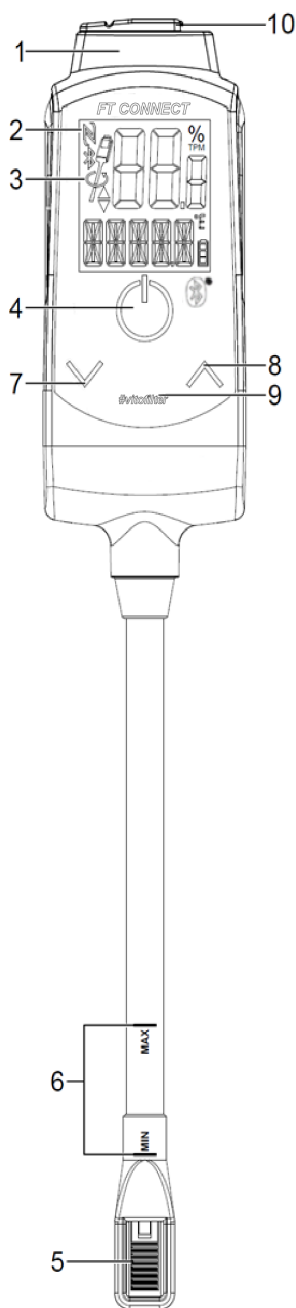
Non utilizzare il dispositivo se caduto nell'olio o nell'acqua.

Evitare il contatto con batteria danneggiata.

Non utilizzare il dispositivo se danneggiato.

Prestare attenzione ai bordi taglienti, che possono danneggiare il dispositivo e/o il cavo di ricarica.

Seguire le indicazioni per la pulizia. Non pulire dispositivo in lavastoviglie.



Descripción

El medidor de calidad del aceite FT CONNECT es un dispositivo portátil con el que puede determinar la calidad de varios tipos de aceite.

La medición se realiza directamente en el aceite caliente, por ejemplo, en una freidora. Durante el proceso, se mide la temperatura del aceite en °C y la calidad del aceite en %TPM (total polar materials = materiales polares totales). El valor de %TPM es una medida del nivel de degradación térmica y oxidativa de un aceite para freír.

Se deben respetar las normativas nacionales sobre los límites máximos de %TPM, si corresponde.

1. Lámpara de señalización
2. Pantalla (LCD)
3. Indicador NextStep
4. Botón ON/OFF
5. Sensor para calidad y temperatura del aceite
6. Marcadores de profundidad de inmersión
7. Botón DOWN
8. Botón UP
9. Botón MENU
10. Puerto USB con tapa

Description

Le mesureur de qualité d'huile FT CONNECT est un appareil portable permettant de déterminer la qualité de différents types d'huile.

La mesure s'effectue directement dans l'huile chaude, par exemple dans une friteuse. Pendant ce processus, la température de l'huile est mesurée en °C et la qualité de l'huile en %TPM (total polar materials = matériaux polaires totaux). La valeur de %TPM est une mesure du niveau de dégradation thermique et oxydative d'une huile de friture.

Les réglementations nationales concernant les valeurs limites maximales de %TPM doivent être respectées, le cas échéant.

1. Voyant lumineux
2. Écran (LCD)
3. Indicateur NextStep
4. Bouton ON/OFF
5. Capteur pour la qualité et la température de l'huile
6. Marques de profondeur d'immersion
7. Bouton DOWN
8. Bouton UP
9. Bouton MENU
10. Port USB avec languette

Descrizione

Il misuratore di qualità dell'olio FT CONNECT è un dispositivo portatile che consente di determinare la qualità di diversi tipi di olio.

La misurazione viene effettuata direttamente nell'olio bollente, ad esempio in una friggitrice. Durante la misurazione, vengono rilevati la temperatura dell'olio in °C e la qualità dell'olio in %TPM (total polar materials = materiali polari totali). Il valore %TPM rappresenta il grado di degradazione termica e ossidazione di un olio per friggere.

La normativa nazionale stabilisce il valore massimo %TPM da rispettare..

1. Spia luminosa
2. Display (LCD)
3. Indicateur NextStep
4. Tasto ON/OFF
5. Sensore per qualità e temperatura dell'olio
6. Marcatore per l'immersione
7. Tasto DOWN
8. Tasto UP
9. Tasto MENU
10. Porta USB con sportello

(A)



(B)



(C)



Desempaquetado / Contenido del envío

Verifique que el contenido del paquete esté completo y que no presente daños.

El contenido del envío incluye:

- Medidor de calidad de aceite FT CONNECT
- Cable de carga USB
- Protector para las manos
- Este manual
- Guía rápida
- Certificado de calibración
- Maletín de transporte

Si encuentra algún daño o tiene motivos para presentar una reclamación, póngase en contacto con VITO o con su distribuidor.

Operación

El FT CONNECT ha sido calibrado en fábrica para garantizar resultados óptimos al usar aceites de fritura comerciales.

Pantalla NextStep

La pantalla del FT CONNECT muestra una ilustración que le guía al siguiente paso de trabajo después de encender el dispositivo:

- Sumergir (A)
- Revolver (B)
- Leer los resultados (C)

Français

Déballage / Contenu de la livraison

Vérifiez que le contenu de l'emballage est complet et en bon état.

Le contenu de la livraison comprend:

- Mesureur de qualité d'huile FT CONNECT
- Câble de charge USB
- Protection pour les mains
- Ce manuel
- Guide rapide
- Certificat d'étalonnage
- Mallette de transport

En cas de dommage ou de réclamation, veuillez contacter VITO ou votre revendeur.

Utilisation

Le FT CONNECT a été calibré en usine pour garantir des résultats de mesure optimaux avec des huiles de friture courantes.

Affichage NextStep

L'écran du FT CONNECT affiche une illustration qui vous guide vers l'étape suivante après la mise sous tension de l'appareil:

Plonger (A)
Remuer (B)
Lire les résultats (C)

Italiano

Imballaggio / Contenuto della confezione

Controllare che il contenuto della confezione sia completo e in perfette condizioni.

La confezione contiene:

- Un misuratore digitale per la qualità dell'olio FT CONNECT
- Cavo di ricarica USB
- Rivestimento in silicone per le mani
- Manuale di istruzione
- Guida rapida
- Certificato di calibrazione
- Valigetta per il trasporto

Se il contenuto risulta danneggiato o in caso di reclamo, contattate VITO o il vostro rivenditore.

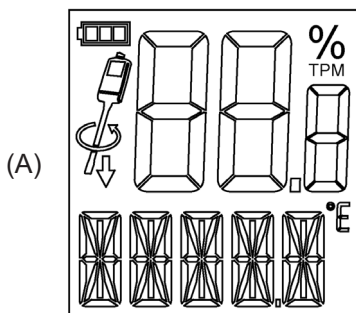
Utilizzo

FT CONNECT è calibrato in fabbrica in modo tale da fornirvi la misurazione ottimale per gli oli di frittura in commercio.

Indicatore NextStep

Il display di FT CONNECT indicherà tramite immagini le varie operazioni da eseguire per effettuare la misurazione:

Immersione (A)
Muovere il sensore (B)
Lettura valori (C)



Encendido del FT CONNECT

Encienda el medidor presionando brevemente el botón ON/OFF.

El dispositivo realiza una prueba de sistema, durante la cual se muestran todos los segmentos en la pantalla (A).

A continuación, la pantalla muestra uno de los 12 puntos de medición (por ejemplo, freidoras) (FR01...FR12).

Medición con el FT CONNECT

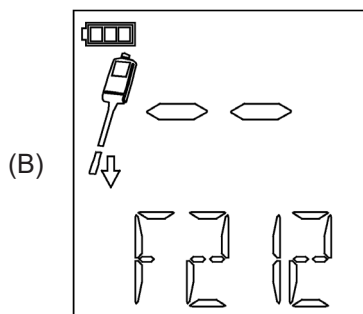
Para obtener resultados óptimos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Retire los alimentos fritos del aceite y espere unos 20 minutos.
- Caliente el aceite a una temperatura de entre 160 °C y 180 °C (320 °F y 356 °F).
- Apague los sistemas de circulación, si es necesario.
- Asegúrese de que el sensor esté limpio y completamente seco.

Para determinar la calidad del aceite, siga estos pasos:

Utilice los botones UP y DOWN para seleccionar el punto de medición correcto (freidora). Confirme su selección con el botón ON/OFF.

La pantalla indicará que el sensor está listo para medir (B).



Sumerja el sensor hasta la marca indicada.

- Asegúrese de que la distancia mínima requerida entre el sensor y la pared exterior del recipiente sea de > 2 cm.

Mise en marche du FT CONNECT

Allumez le mesureur en appuyant brièvement sur le bouton ON/OFF.

L'appareil effectue un autotest, au cours duquel tous les segments de l'écran apparaissent (A).

Ensuite, l'écran affiche l'un des 12 emplacements de mesure (par exemple, des friteuses) (FR01...FR12).

Mesure avec le FT CONNECT

Pour obtenir des résultats optimaux, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Retirez les aliments frits de l'huile et attendez environ 20 minutes.
- Chauffez l'huile à une température comprise entre 160 °C et 180 °C (320 °F et 356 °F).
- Désactivez les systèmes de circulation si nécessaire.
- Assurez-vous que le capteur est propre et parfaitement sec.

Pour déterminer la qualité de l'huile, procédez comme suit:

Utilisez les boutons UP et DOWN pour sélectionner le bon point de mesure (friteuse). Confirmez votre sélection avec le bouton ON/OFF.

L'écran signalera que le capteur est prêt à mesurer (B).

Plongez le capteur jusqu'à la marque indiquée.

- Veillez à respecter une distance minimale de > 2 cm entre le capteur et la paroi extérieure du récipient.

Accendere FT CONNECT

Accendere il misuratore premendo brevemente il pulsante ON/OFF.

Il dispositivo esegue un test di sistema, durante il quale vengono visualizzati vari simboli sul display (A).

Successivamente, il display indica la numerazione assegnata alle friggitrice - al max 12 (ad es. FR01... FR12).

Misurare con FT CONNECT

Per ottenere risultati ottimali, seguire queste indicazioni:

- Rimuovere il cibo fritto dall'olio e attendere circa 20 minuti.
- Riscaldare l'olio a una temperatura compresa tra 160 °C e 180 °C.
- Disattivare eventuali sistemi di circolazione, se necessario.
- Assicurarsi che il sensore sia pulito e completamente asciutto.

Per determinare la qualità dell'olio, procedere come segue:

Utilizzare i tasti UP e DOWN per selezionare in quale friggitrice eseguire la misurazione (friggitrice). Confermare la selezione con il tasto ON/OFF.

Il display indicherà che il sensore è pronto per la misurazione (B).

Immergere il sensore fino all'area indicata.

- Assicurarsi che la distanza minima richiesta tra il sensore e la parete esterna del recipiente sia di > 2 cm.

- Agite el sensor hasta que la temperatura medida se muestre de manera estable. Luego, mantenga el dispositivo inmóvil en el aceite.

Mientras el valor medido no sea estable, el indicador de %TPM parpadeará en la pantalla. Una vez que el valor se estabilice, el valor de %TPM se mostrará de forma permanente. Además, reconocerá un resultado estable por el parpadeo de la luz de señal.

En la pantalla se mostrarán como resultado los materiales polares y la temperatura del aceite.

0 % a 19.5 %: (según la normativa local)
Aceite nuevo o no utilizado (la luz de señal parpadea en verde).

20 % a 23.5 %: (según la normativa local)
Aceite en un estado crítico (la luz de señal parpadea en amarillo). Se recomienda cambiar o renovar parcialmente el aceite.

Mayor al 24 %: (según la normativa local)
Aceite usado (la luz de señal parpadea en rojo). Es necesario cambiar el aceite.

Después de la medición, la pantalla mostrará „SAVE“. Guarde los valores con el botón DOWN. Para descartarlos, presione el botón UP.

Repita el proceso de medición para todos los puntos de medición (por ejemplo, freidoras).

Mantenga presionado el botón ON/OFF durante 3 segundos para apagar el dispositivo.

Français

- Remuez le capteur jusqu'à ce que la température mesurée s'affiche de manière stable. Ensuite, maintenez l'appareil immobile dans l'huile.

Tant que la valeur mesurée n'est pas stable, l'indicateur %TPM clignote à l'écran. Une fois la valeur stabilisée, le %TPM s'affiche en permanence. Vous pouvez également reconnaître un résultat stable au clignotement de la lampe témoin.

L'écran affiche les matériaux polaires et la température de l'huile comme résultat de la mesure.

0 % à 19.5 %: (selon la réglementation nationale)

Huile neuve ou non utilisée (la lampe témoin clignote en vert).

20 % à 23.5 %: (selon la réglementation nationale)

Huile dans une zone critique (la lampe témoin clignote en jaune). Il est recommandé de changer ou de renouveler partiellement l'huile.

Supérieur à 24 %: (selon la réglementation nationale)

Huile usée (la lampe témoin clignote en rouge). L'huile doit être changée.

Après la mesure, l'écran affiche «SAVE».

Enregistrez les valeurs avec le bouton DOWN. Pour les supprimer, appuyez sur le bouton UP.

Répétez le processus de mesure pour tous les points de mesure (par exemple, les fritures).

Maintenez le bouton ON/OFF enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Italiano

- Muovere il sensore fino a quando la temperatura misurata non risulta stabile sul display. Successivamente, mantenere il dispositivo fermo nell'olio.

Non appena il valore % TPM è stabile - non più intermittente-lampeggia il segnale luminoso. Il display mostra il %TPM e la temperatura misurata.

Il display mostra il %TPM e la temperatura misurata..

0 % - 18.5 %: (secondo le normative nazionali)

Olio nuovo o non utilizzato (segnale luminoso verde).

19 % - 23.5 %: (secondo le normative nazionali)

Olio in condizione critica (segnale luminoso giallo). A breve è consigliabile sostituire l'olio.

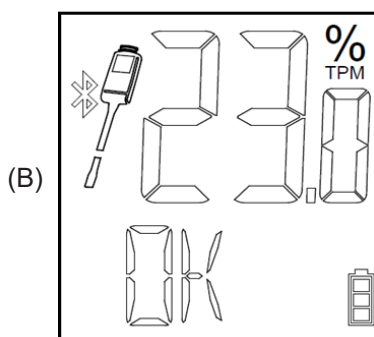
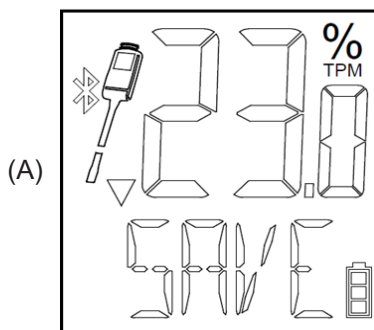
Superiore al 24 %: (secondo le normative nazionali)

Olio esausto. Il valore massimo (imp. di fabbrica 24%) è stato superato (segnale luminoso rosso). L'olio deve essere sostituito.

Dopo la misurazione, il display mostra "SAVE". Salvare i valori con il tasto DOWN. Per scartarli, premere il tasto UP.

Ripetere il processo di misurazione per tutte le successive friggitorici.

Tenere premuto il tasto ON/OFF per 3 secondi per spegnere il dispositivo.



Bluetooth y función de memoria

Su FT CONNECT dispone de una memoria interna que puede almacenar hasta 200 resultados de medición. Después de cada medición exitosa, aparece SAVE en la pantalla (A). Con el botón DOWN, puede guardar el resultado en la memoria interna. En la pantalla aparecerá OK (B).

Si desea descartar el resultado, presione el botón UP. En la pantalla aparecerá CLR.

Para conectar mediante Bluetooth: Encienda el dispositivo presionando el botón ON/OFF. Luego, en su dispositivo móvil (por ejemplo, un smartphone), seleccione su FT CONNECT. La conexión permanecerá activa mientras su FT CONNECT esté encendido o hasta que se desconecte desde el dispositivo móvil.

Transferencia de datos:

Con la VITOconnect Bridge, puede transferir los datos almacenados a la nube. Encienda el FT CONNECT con el botón ON/OFF y colóquelo cerca de la VITOconnect Bridge. Una vez que el símbolo de Bluetooth permanezca encendido, los datos se transferirán. Si la transferencia de datos fue exitosa, en la pantalla parpadeará CLR.

Puede consultar sus datos en línea en <https://connect.vito.ag>

Bluetooth et fonction de mémoire

Votre FT CONNECT dispose d'une mémoire interne pouvant stocker jusqu'à 200 résultats de mesure.

Après chaque mesure réussie, SAVE apparaît sur l'écran (A).

Appuyez sur le bouton DOWN pour sauvegarder le résultat dans la mémoire interne. L'écran affichera ensuite OK (B).

Si vous souhaitez supprimer le résultat, appuyez sur le bouton UP. L'écran affichera alors CLR.

Pour connecter via Bluetooth :
Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF. Ensuite, sélectionnez votre FT CONNECT sur votre appareil mobile (par exemple, un smartphone). La connexion restera active tant que votre FT CONNECT est allumé ou jusqu'à ce qu'elle soit coupée depuis l'appareil mobile.

Transfert de données :
Avec la VITOconnect Bridge, vous pouvez transférer les valeurs enregistrées vers le cloud. Allumez le FT CONNECT avec le bouton ON/OFF et placez-le près de la VITOconnect Bridge. Une fois que le symbole Bluetooth reste allumé en continu, les données sont transférées.

Si le transfert est réussi, CLR clignotera sur l'écran.

Vous pouvez consulter vos données en ligne à l'adresse :
<https://connect.vito.ag>

Bluetooth e funzione di memoria

FT CONNECT dispone di una memoria interna in grado di salvare fino a 200 risultati di misurazione.

Dopo ogni misurazione riuscita, appare SAVE sul display (A).

Premendo il tasto DOWN, è possibile salvare il risultato nella memoria interna. Sul display apparirà OK (B).

Se invece si desidera scartare il risultato, premere il tasto UP. Sul display apparirà CLR.

Per connettersi tramite Bluetooth:
Accendere il dispositivo premendo il tasto ON/OFF. Quindi, selezionare FT CONNECT sul proprio (ad esempio, smartphone). La connessione rimane attiva finché il FT CONNECT è acceso o fino a quando non viene disconnessa dal dispositivo mobile.

Trasferimento dati:
Con la VITOconnect Bridge, è possibile trasferire i dati memorizzati nella cloud. Accendere FT CONNECT con il tasto ON/OFF e posizionarlo vicino alla VITOconnect Bridge. Una volta che il simbolo Bluetooth rimane acceso fisso, i dati verranno trasferiti.
Se il trasferimento è stato completato con successo, sul display lampeggia CLR.

È possibile consultare i propri dati online all'indirizzo :
<https://connect.vito.ag>

Limpieza



¡Nunca toque el sensor con las manos desnudas inmediatamente después de una medición! ¡Peligro de quemaduras!

El aceite se elimina más fácilmente cuando está caliente, es decir, justo después de la medición. Por lo tanto, no espere a que el sensor se enfríe. Limpie el sensor caliente.

Si el aceite queda adherido al sensor enfriado, límpielo con agua jabonosa caliente, alcohol o un limpiador desengrasante.

A continuación, frote el sensor con un paño suave y sin pelusa hasta que quede completamente seco.

La limpieza del sensor es crucial para la calidad de la medición. En cualquier caso, deben evitarse los residuos de agua y productos de limpieza.



Français

Nettoyage



Ne touchez jamais le capteur avec les mains nues immédiatement après une mesure !

Risque de brûlure !

L'huile s'enlève plus facilement lorsqu'elle est chaude, c'est-à-dire juste après la mesure. Ne laissez donc pas le capteur refroidir. Nettoyez le capteur chaud.

Si de l'huile reste collée au capteur refroidi, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse chaude, de l'alcool ou un détergent dégraissant. Ensuite, essuyez soigneusement le capteur avec un chiffon doux et sans peluches jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.

Le nettoyage du capteur est crucial pour la qualité de la mesure. En tout cas, il faut éviter les résidus d'eau et de produits de nettoyage.



Italiano

Pulizia



Non toccare il sensore a mani nude dopo aver effettuato la misurazione. Pericolo di ustione!

Eliminare l'olio dal sensore subito dopo la misurazione. Non aspettate che si raffreddi.

Se rimangono tracce d'olio una volta che il sensore si è raffreddato, pulitelo con acqua bollente.

Successivamente, asciugare il sensore accuratamente con un panno morbido e privo di lanugine fino a che non sia completamente asciutto.

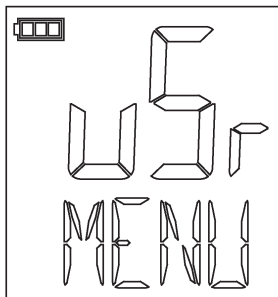
La pulizia del sensore è fondamentale per la qualità della misurazione. In ogni caso, è necessario evitare residui di acqua e detersivi.



Menú de usuario

NOTA IMPORTANTE: (bloqueado)

Acceso al menú de usuario



- Asegúrese de que el dispositivo esté encendido.
- Presione el botón MENU y manténgalo presionado durante 3 segundos. Aparecerá la primera opción del menú.
- En el menú de usuario, puede seleccionar las opciones con los botones UP y DOWN.
- Confirme su selección con el botón MENU.
- Puede salir del menú de usuario en cualquier momento presionando el botón ON/OFF. El dispositivo no se apagará, sino que volverá al modo de medición.

Opciones del menú de usuario

- UNIT
- AHOL
- OFFSET
- GAIN
- CLR
- ECH

Français

Menu utilisateur

IMPORTANT: (bloqué)

Accès au menu utilisateur

- Assurez-vous que l'appareil est allumé.
- Appuyez sur le bouton MENU et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La première option du menu apparaîtra.
- Dans le menu utilisateur, vous pouvez choisir les options avec les boutons UP et DOWN.
- Confirmez votre sélection avec le bouton MENU.
- Vous pouvez quitter le menu utilisateur à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF. L'appareil ne sera pas éteint, mais reviendra en mode de mesure.

Options du menu utilisateur

- UNIT
- AHOL
- OFFSET
- GAIN
- CLR
- ECH

Italiano

Menu utente

NOTA IMPORTANTE: (bloccato)

Accesso al menu utente

- Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.
- Premere il tasto MENU e tenerlo premuto per 3 secondi. Apparirà la prima opzione del menu.
- Nel menu utente, è possibile selezionare le opzioni con i tasti UP e DOWN.
- Confermare la selezione con il tasto MENU.
- È possibile uscire dal menu utente in qualsiasi momento premendo il tasto ON/OFF. Il dispositivo non verrà spento, ma tornerà alla modalità di misurazione.

Opzioni del menu utente

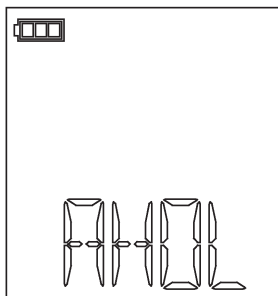
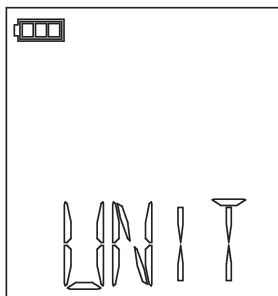
- UNIT
- AHOL
- OFFSET
- GAIN
- CLR
- ECH

Unidad de temperatura: UNIT (bloqueado)

Aquí puede cambiar la unidad de la temperatura mostrada.

„UNIT C“ = Grados Celsius

„UNIT F“ = Grados Fahrenheit



Seleccione la unidad deseada con los botones UP o DOWN.

Confirme su selección con el botón MENU. Regresará automáticamente al menú de usuario.

Auto Hold: AHOL (bloqueado)

Aquí puede activar o desactivar la función Auto-Hold.

El Auto-Hold mantiene la medición visible después de que el valor se estabilice. Esto le permite retirar el dispositivo del aceite, limpiarlo y luego documentar cómodamente el valor medido o mostrarlo si es necesario.

Active la opción con el botón MENU. Ahora puede cambiar la configuración con los botones UP o DOWN.

„AHOLD ON“ = Auto Hold activado

„AHOLD OFF“ = Auto Hold desactivado

Confirme la configuración con el botón MENU. Regresará automáticamente al menú de usuario.

Français

Unité de température : UNIT (bloqué)

Ici, vous pouvez changer l'unité de température affichée.

"UNIT C" = Degrés Celsius

"UNIT F" = Degrés Fahrenheit

Sélectionnez l'unité souhaitée avec les boutons UP ou DOWN.

Confirmez votre choix avec le bouton MENU. Vous retournerez automatiquement au menu utilisateur.

Auto Hold : AHOL (bloqué)

Ici, vous pouvez activer ou désactiver la fonction Auto-Hold.

Le Auto-Hold permet d'afficher la valeur mesurée même après que celle-ci soit stabilisée. Vous pouvez ainsi retirer l'appareil de l'huile, le nettoyer et ensuite documenter ou présenter facilement la valeur mesurée.

Activez l'option avec le bouton MENU. Vous pouvez maintenant modifier les paramètres avec les boutons UP ou DOWN.

"AHOLD ON" = Auto Hold activé

"AHOLD OFF" = Auto Hold désactivé

Confirmez le paramètre avec le bouton MENU. Vous retournerez automatiquement au menu utilisateur.

Italiano

Unità di temperatura: UNIT (bloccato)

E' possibile cambiare l'unità di misurazione della temperatura

"UNIT C" = Gradi Celsius

"UNIT F" = Gradi Fahrenheit

Selezionare l'unità desiderata con i tasti UP o DOWN.

Confermare la selezione con il tasto MENU. Tornerà automaticamente al menu utente.

Auto Hold: AHOL (bloccato)

E' possibile attivare o disattivare la funzione auto hold che permette al dispositivo di mostrare il risultato della misurazione in modo permanente. In questo modo il dispositivo può essere estratto dall'olio, pulito e si possono registrare comodamente i risultati.

Attivare l'opzione con il tasto MENU. Ora è possibile modificare l'impostazione con i tasti UP o DOWN.

"AHOLD ON" = Auto Hold attivato

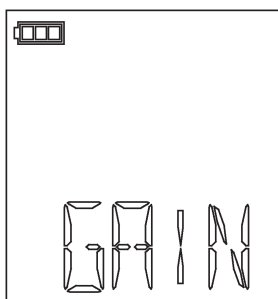
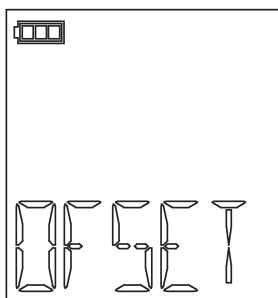
"AHOLD OFF" = Auto Hold disattivato

Confermare l'impostazione con il tasto MENU. Tornerà automaticamente al menu utente.

Corrección de compensación: OFSET (bloqueado)

Aquí puede configurar el valor de compensación necesario para su aceite. Con la compensación, el medidor puede adaptarse a su aceite. Ajuste el valor deseado de compensación con los botones UP o DOWN y confirme con el botón MENU.

Ejemplos de configuraciones de compensación para algunos aceites se encuentran en la página 76.



Corrección de pendiente: GAIN (bloqueado)

Aquí puede configurar la corrección de pendiente para su aceite.

Ajuste el valor de corrección correspondiente para su aceite con los botones UP o DOWN y confirme con el botón MENU..

Français

Correction de décalage : OFFSET (bloqué)

Ici, vous pouvez définir la valeur de décalage nécessaire pour votre huile. Avec le décalage, l'appareil peut être adapté à votre huile.

Réglez la valeur de décalage souhaitée avec les boutons UP ou DOWN et confirmez avec le bouton MENU.

Des exemples de réglages de décalage pour certaines huiles sont disponibles à la page 77.

Correction de pente : GAIN (bloqué)

Ici, vous pouvez régler la correction de pente pour votre huile.

Réglez la valeur de correction correspondante pour votre huile avec les boutons UP ou DOWN et confirmez avec le bouton MENU.

Italiano

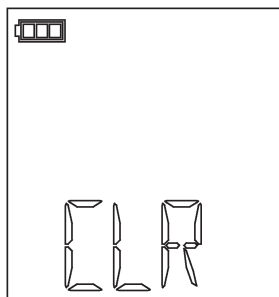
Correzione offset: OFFSET (bloccato)

E' possibile modificare il valore preimpostato per il vostro olio. Impostare il valore Offset utilizzando il pulsante UP o DOWN e confermare con il pulsante MENU.

Vedere pag. 77 per un esempio di impostazioni offset.

Variare coefficiente qualità olio GAIN: (bloccato)

Potete variare il coefficiente di misurazione della qualità dell'olio (GAIN) selezionando il valore desiderato con i tasti UP e DOWN e confermare con il tasto MENU.



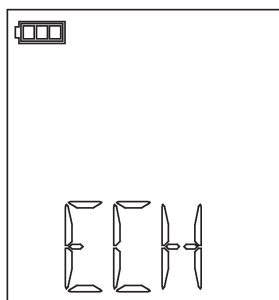
Borrar valores de memoria: CLR (bloqueado)

En esta opción del menú puede restablecer la configuración del aceite a los valores predeterminados de fábrica.

Valores predeterminados de fábrica:

- OFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

Esta opción del menú no tiene opciones de configuración. Se activa y, a continuación, se restablecen los valores. Confirme la opción con el botón MENU.



Comprobación fácil: ECH (bloqueado)

Easy Check es una función para comprobar rápidamente si el dispositivo sigue funcionando con la precisión adecuada. No sustituye una calibración, pero puede realizarse en cualquier momento y en cualquier lugar.

NOTA: Para realizar el Easy Check, se necesita el aceite de referencia CO 330, que se puede adquirir por separado.

Para realizar el Easy Check, siga las instrucciones que vienen con el aceite de referencia CO 330.

Como resultado, obtendrá „OK“ si la prueba es satisfactoria o „NOK“ si no lo es.

Français

Effacer les valeurs de mémoire: CLR (bloqué)

Dans cette option du menu, vous pouvez réinitialiser les réglages de l'huile aux valeurs par défaut d'usine.

Valeurs par défaut d'usine:

- OFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

Cette option de menu n'a pas d'options de configuration. Elle s'active, et les valeurs sont réinitialisées. Confirmez l'option avec le bouton MENU.

Vérification rapide : ECH (bloqué)

Easy Check est une fonction permettant de vérifier rapidement si l'appareil fonctionne toujours avec la précision requise. Elle ne remplace pas un étalonnage, mais peut être effectuée à tout moment et en tout lieu.

REMARQUE : Pour effectuer l'Easy Check, vous avez besoin de l'huile de référence CO 330, disponible séparément.

Pour effectuer l'Easy Check, suivez les instructions fournies avec l'huile de référence CO 330.

En résultat, vous obtiendrez „OK“ si le test est satisfaisant, ou „NOK“ s'il ne l'est pas.

Italiano

Cancellare i valori salvati: CLR (bloccato)

Con questa opzione è possibile ripristinare le impostazioni di fabbrica resettando i valori impostati.

Valori predefiniti di fabbrica:

- OFSET = 0 %TPM
- GAIN = 10
- LIM 1 = 20 %TPM
- LIM 2 = 24 %TPM

Questa opzione di menu non ha opzioni di configurazione. Si attiva e i valori vengono ripristinati. Confermare l'opzione con il pulsante MENU.

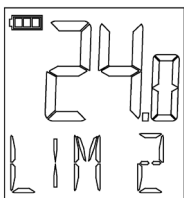
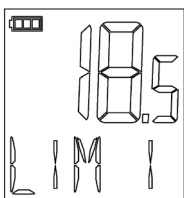
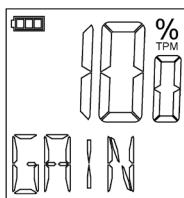
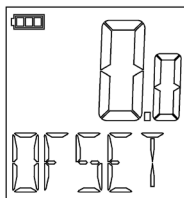
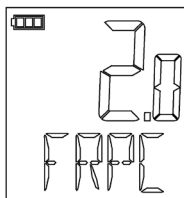
Verifica rapida: ECH (bloccato)

Easy Check è una funzione per verificare rapidamente se il dispositivo funziona ancora con la giusta precisione. Non sostituisce una calibrazione, ma può essere eseguita in qualsiasi momento e luogo.

NOTA: Per effettuare l'Easy Check, è necessario l'olio di riferimento CO 330, acquistabile separatamente.

Per effettuare l'Easy Check, seguire le istruzioni fornite con l'olio di riferimento CO 330.

Come risultato, si otterrà „OK“ se il test è soddisfacente o „NOK“ se non lo è.



Ajuste rápido del aceite (bloqueado)

Con el ajuste rápido del aceite, se pueden realizar de manera rápida y sencilla todos los ajustes relevantes para un tipo de aceite.

Inicie el ajuste rápido del aceite manteniendo pulsada la tecla UP durante 5 segundos. Las opciones individuales se procesan una tras otra. No es posible retroceder, pero se puede cancelar con la tecla ON/OFF.

Ajuste básico para aceite nuevo: FRPC

Este ajuste debe corresponder al valor TPM del aceite nuevo. Ajuste con UP/DOWN, continúe con MENU.

Corrección del OFFSET: OFFSET

El OFFSET deseado. Ajuste con UP/DOWN, continúe con MENU.

Corrección del GAIN: GAIN

El GAIN deseado. Ajuste con UP/DOWN, continúe con MENU.

Límite para luz indicadora amarilla: LIM1

El límite entre aceite nuevo y aceite de calidad media. Ajuste con UP/DOWN, continúe con MENU.

Límite para luz indicadora roja: LIM2

El límite entre aceite de calidad media y aceite viejo. Ajuste con UP/DOWN, finalice el ajuste rápido del aceite con MENU. Volverá al modo de medición.

Réglage rapide de l'huile (bloqué)

Avec le réglage rapide de l'huile, vous pouvez effectuer rapidement et facilement tous les réglages pertinents pour un type d'huile.

Démarrez le réglage rapide de l'huile en maintenant la touche UP enfoncée pendant 5 secondes. Les options sont traitées une par une. Un retour en arrière n'est pas possible, mais l'annulation est possible avec la touche ON/OFF.

Réglage de base pour une huile neuve: FRPC

Ce réglage doit correspondre à la valeur TPM de l'huile neuve. Ajustez avec UP/DOWN, continuez avec MENU.

Correction de l'OFFSET: OFFSET

L'OFFSET souhaité. Ajustez avec UP/DOWN, continuez avec MENU.

Correction du GAIN: GAIN

Le GAIN souhaité. Ajustez avec UP/DOWN, continuez avec MENU.

Seuil pour le voyant jaune: LIM 1

Le seuil entre l'huile neuve et l'huile moyenne. Ajustez avec UP/DOWN, continuez avec MENU.

Seuil pour le voyant rouge: LIM 2

Le seuil entre l'huile moyenne et l'huile usée. Ajustez avec UP/DOWN, terminez le réglage rapide de l'huile avec MENU. Vous revenez au mode de mesure.

Impostazione rapida olio (bloccato)

Con questa funzione potete impostare velocemente tutti i parametri relativi ad una tipologia di olio.

Iniziate tenendo premuto il pulsante UP per 5 secondi. Le opzioni verranno visualizzate una dopo l'altra. Non è possibile tornare indietro, ma si può interrompere la procedura premendo il tasto ON/OFF.

Valore base olio nuovo: FRPC

Questa impostazione deve corrispondere al valore TPM dell'olio nuovo. Regolare con UP/DOWN e confermare con MENU-button.

Correzione valori preimpostati: OFFSET

Impostare l'Offset desiderato. Regolare con UP/DOWN e confermare con MENU.

Variare coefficiente qualità olio: GAIN

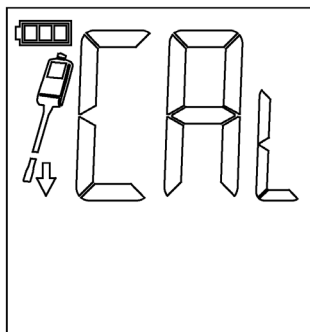
Coefficiente GAIN desiderato. Modificate con UP/DOWN, e confermate con MENU.

Limite allarme luminoso giallo: LIM 1

E' il limite che separa l'olio nuovo dall'olio nella fascia critica. Regolare con UP/DOWN e confermare con MENU.

Limite allarme luminoso rosso: LIM 2

E' il limite che separa l'olio in condizioni critiche dall'olio esausto. Regolare con UP/DOWN, concludere le impostazioni rapide con il tasto MENU. Adesso è possibile effettuare una nuova misurazione.



Calibración por parte del usuario (bloqueado)

La calibración debe realizarse con aceite de freír fresco y sin usar, a una temperatura del aceite de 160 °C a 190 °C / 302 °F a 374 °F.

El dispositivo ajusta los valores típicos de aceite fresco según el tipo de aceite utilizado.

Preparación: Antes de la calibración, el valor FRPC (ver Ajuste rápido del aceite) debe coincidir con el valor TPM del aceite fresco. Además, se debe realizar una medición de prueba con el dispositivo para calentar el sensor y acelerar el proceso de ajuste.

Procedimiento

- Encienda el FT CONNECT (presione ON/OFF). El dispositivo estará listo para medir.
- Mantenga pulsada la tecla DOWN durante 5 segundos. Esto hará que aparezca „CAL“ en la pantalla.
- Una vez que „CAL“ aparezca en la pantalla, comience el proceso de ajuste sumergiendo el sensor del FT CONNECT en el aceite caliente. (¡Tenga en cuenta las marcas MIN y MAX!)
- La calibración se completa cuando se obtiene un resultado de medición estable y aparece „OK“ en la pantalla.

Réglage utilisateur (bloqué)

Le réglage doit être effectué avec de l'huile de friture fraîche et non utilisée, à une température comprise entre 160 °C et 190 °C / 302 °F et 374 °F.

Le dispositif ajuste les valeurs typiques d'une huile fraîche en fonction du type d'huile utilisé.

Préparation : Avant le réglage, la valeur FRPC (voir Réglage rapide de l'huile) doit correspondre à la valeur TPM de l'huile fraîche. De plus, une mesure d'essai doit être effectuée avec l'appareil pour chauffer le capteur et accélérer le processus de réglage.

Procédure

- Allumez le FT CONNECT (appuyez sur ON/OFF). L'appareil est prêt à mesurer.
- Maintenez la touche DOWN enfoncée pendant 5 secondes. Cela fera apparaître "CAL" sur l'écran.
- Une fois que "CAL" apparaît à l'écran, commencez le processus de réglage en plongeant le capteur du FT CONNECT dans l'huile chaude. (Respectez les marques MIN et MAX !)
- Le réglage est terminé lorsqu'un résultat de mesure stable est obtenu et que "OK" apparaît à l'écran.

Giustaggio personalizzato (bloccato)

Il giustaggio dovrebbe essere eseguito con un olio di frittura nuovo, inutilizzato e con una temperatura tra i 150°C e i 190°C.

Il giustaggio si basa sui valori TPM dell'olio nuovo specifici per il tipo di olio in uso.

Preparazione: Prima della regolazione, il valore FRPC (vedi Regolazione rapida dell'olio) deve corrispondere al valore TPM dell'olio fresco. Inoltre, è necessario effettuare una misurazione di prova con il dispositivo per riscaldare il sensore e accelerare il processo di regolazione.

Procedimento

- Accendere FT CONNECT (premere ON/OFF). Il dispositivo sarà pronto per la misurazione.
- Tenere premuto il tasto DOWN per 5 secondi. Ciò farà comparire "CAL" sul display.
- Una volta che "CAL" appare sul display, iniziare il processo di regolazione immergendo il sensore del FT CONNECT nell'olio caldo. (Prestare attenzione ai segni MIN e MAX!)
- La regolazione è completata quando si ottiene un risultato di misurazione stabile e appare "OK" sul display.

Ajustes de aceite

Diferentes aceites tienen propiedades diferentes, lo que también afecta a los valores de %TPM. Para obtener una medición lo más precisa posible, es importante conocer el tipo de aceite. A partir de esto, se debe ajustar el offset del dispositivo.

Debido a la gran variedad de aceites disponibles en el mercado, no es posible proporcionar configuraciones de offset específicas para todas las variedades, especialmente porque muchos aceites son mezclas, tratados posteriormente o contienen aditivos. A continuación, se presenta una breve lista de los aceites más comunes con valores de offset recomendados, que sirven como referencia:

Aceite	Offset
Aceite de girasol	-4%
Aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico	0%
Aceite de colza	-2%
Aceite de colza con alto contenido de ácido oleico	0%
Aceite de palma	0%
Aceite de soja	-5%

NOTA: El %TPM de un aceite puede variar hasta un 2,5 % dependiendo del método de laboratorio. Nosotros utilizamos el método de cromatografía en columna.

Réglages d'huile

Les différentes huiles ont des propriétés variées, ce qui influence également les valeurs de %TPM. Pour obtenir une mesure aussi précise que possible, il est important de connaître le type d'huile. En fonction de cela, l'offset de l'appareil doit être réglé.

En raison de la grande variété d'huiles disponibles dans le commerce, il n'est pas possible de fournir des réglages d'offset spécifiques pour chaque type. De plus, beaucoup d'huiles sont des mélanges, traitées ou enrichies avec des additifs. Vous trouverez ci-dessous une liste succincte des huiles les plus courantes avec les valeurs d'offset recommandées, à titre indicatif:

Huile	Offset
Huile de tournesol	-4%
Huile de tournesol 0% à haute teneur en acide oléique	
Huile de colza	-2%
Huile de colza à haute teneur en acide oléique	0%
Huile de palme	0%
Huile de soja	-5%

REMARQUE : Le %TPM d'une huile peut varier jusqu'à 2,5 % selon la méthode de laboratoire. Nous utilisons la méthode de chromatographie en colonne.

Impostazione olio

Diversi tipi di oli presentano diverse caratteristiche e quindi diversi valori %TPM. Per una corretta misurazione è necessario conoscere il tipo di olio che si utilizza. Impostare di conseguenza l'adeguato valore offset.

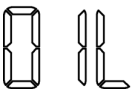
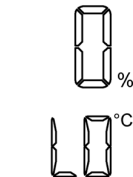
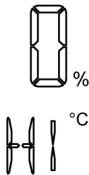
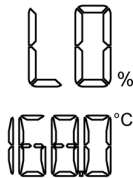
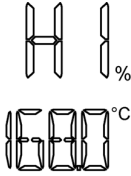
Sul mercato sono presenti numerosi tipi di olio (la maggior parte degli oli sono miscele, post-trattati o addizionati) ed è impossibile fornire per ciascuno la corretta impostazione offset. Di seguito una breve lista degli oli più comuni con la relativa impostazione offset.

Olio	Offset
Olio di girasole	-4%
Olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico	0%
Olio di colza	-2%
Olio di colza ad alto contenuto di acido oleico	0%
Olio di palma	0%
Olio di soia	-5%

NOTA: Il %TPM di un olio può variare fino al 2,5 % a seconda del metodo di laboratorio. Utilizziamo il metodo della cromatografia a colonna.

Solución de problemas

Problema	Solución
Valor medido TPM > 40 %	Considerar el rango de medida



Valor medido TPM < 0 %	Considerar el rango de medida
---------------------------	----------------------------------

Valor medido Temp. > 200 °C > 392 °F	Considerar el rango de medida
--	----------------------------------

Valor medido Temp. < 45 °C < 113 °F	Considerar el rango de medida
---	----------------------------------

Valor medido TPM < -10 % o TPM > 65 %	Considerar el rango de medida
--	----------------------------------

Français

Dépannage

Problème	Solution
Valeur mesurée TPM > 40 %	Prendre en compte la plage de mesure

Valeur mesurée TPM < 0 %	Prendre en compte la plage de mesure
-----------------------------	---

Valeur mesurée Temp. > 200 °C > 392 °F	Prendre en compte la plage de mesure
--	---

Valeur mesurée Temp. < 45 °C < 113 °F	Prendre en compte la plage de mesure
---	---

Valeur mesurée TPM < -10 % ou TPM > 65 %	Prendre en compte la plage de mesure
---	---

Italiano

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Valore misurato TPM > 40 %	Rispettare il range di misurazione

Valore misurato TPM < 0 %	Rispettare il range di misurazione
------------------------------	--

Valore misurato Temp. > 200 °C	Rispettare il range di misurazione
-----------------------------------	--

Valore misurato Temp. < 45 °C	Rispettare il range di misurazione
----------------------------------	--

Valore misurato TPM < -10 % oppure TPM > 65 %	Rispettare il range di misurazione
--	--


Mensajes de error

Problema	Solución
Sensor de temperatura defectuoso	Enviar el dispositivo
Cortocircuito temporal en el sensor de aceite	Limpiar el sensor
Sensor de aceite defectuoso	Enviar el dispositivo

Français

Messages d'erreur

Problème	Solution
-----	-----
Capteur de température défectueux	Envoyer l'appareil

-----	-----
Court-circuit temporaire du capteur d'huile	Nettoyer le capteur

-----	-----
Capteur d'huile défectueux	Envoyer l'appareil
-----	-----

Italiano

Messaggi di errore

Problema	Soluzione
-----	-----
Sensore di temperatura difettoso	Inviare il dispositivo

-----	-----
Cortocircuito temporaneo del sensore dell'olio	Pulire il sensore

-----	-----
Sensore dell'olio difettoso	Inviare il dispositivo
-----	-----

Mantenimiento y eliminación

Limpieza

Limpie el dispositivo con un paño ligeramente húmedo.

No utilice disolventes (como acetona), ya que pueden dañar el plástico.

Para desinfectar y limpiar el sensor, puede utilizar n-propanol.

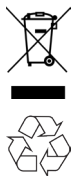
¡No utilice cepillos de alambre ni herramientas similares para limpiar el sensor!

Eliminación

Si el dispositivo se vuelve inutilizable, debe ser eliminado de manera adecuada.

No deseche el dispositivo en la basura doméstica.

Deseche la batería en los puntos de recogida correspondientes.



Français

Entretien et élimination

Nettoyage

Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas de solvants (comme l'acétone), car ils peuvent endommager le plastique.

Pour désinfecter et nettoyer le capteur, vous pouvez utiliser du n-propanol.

N'utilisez jamais de brosses métalliques ou d'outils similaires pour nettoyer le capteur!

Élimination

Si l'appareil devient inutilisable, il doit être éliminé de manière appropriée.

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

Déposez la batterie dans les points de collecte prévus à cet effet.

Italiano

Manutenzione e smaltimento

Pulizia

Pulire il dispositivo con un panno leggermente umido.

Non utilizzare solventi (come l'acetone), poiché possono danneggiare la plastica.

Per disinfettare e pulire il sensore, è possibile utilizzare n-propanolo.

Non utilizzare mai spazzole metalliche o strumenti simili per pulire il sensore!

Smaltimento

Se il dispositivo diventa inutilizzabile, deve essere smaltito correttamente.

Non smaltire il dispositivo nei rifiuti domestici.

Smaltire la batteria presso i punti di raccolta appositi.

Especificaciones técnica

Medición de calidad del aceite

Rango de medición:	0 a 40 % TPM
Precisión:	±2 % TPM (típico)
Resolución:	0,5 % TPM
Rango de temperatura:	+50 °C a +200 °C +122 °F a 392 °F
Rango óptimo:	+160 °C a +180 °C +302 °F a +356 °F

Medición de temperatura

Precisión:	±1 °C / °F
Resolución:	0,1 °C
Tiempo de respuesta t90:	< 2 min

Instrumento de medición

Temperatura de operación

Carcasa del instrumento:	-10 °C a +50 °C -50 °F a +122 °F
--------------------------	-------------------------------------

Batería:	3,7V Polímero de Litio
----------	------------------------

Duración de la batería:	típicamente 8 horas de uso continuo
-------------------------	--

Carga de la batería:	USB: Fuente de corriente limitada según IEC60950-1 o clasificada PS2 IEC62368; Corriente de cortocircuito <8A Inalámbrica: Mediante dispositivos con carga inalámbrica conforme al estándar Qi Tiempo de carga típico 3h
----------------------	---

Dimensiones (L x A x H):	314 x 54 x 22 mm 12.4 x 2.1 x 0.9 in
--------------------------	---

Peso:	200g / 0.44 lbs
-------	-----------------

Material de la carcasa:	ABS
-------------------------	-----

Grado de protección:	IP 67
----------------------	-------

Interfaces:	USB 2.0 (USB C) Bluetooth 4.0 Low Energy (BLE)
-------------	---

Memoria de datos:	200 valores medidos
-------------------	---------------------

Modelo:	Sistema NFC
---------	-------------

HVIN:	FOM330NFC
-------	-----------

PMN:	FOM330BT
------	----------

Fabricante / Fabricant / Produttore

Xylem Analytics Germany GmbH
Am Achalaich 11
82362 Weilheim
Germany

Caractéristiques techniques

Mesure de la qualité de l'huile

Plage de mesure:	0 à 40 % TPM
Précision:	±2 % TPM (typique)
Résolution:	0.5 % TPM
Plage de température:	+50 °C à +200 °C +122 °F à +392 °F
Plage optimale:	+160 °C à +180 °C +302 °F à +356 °F

Mesure de la température

Précision:	±1 °C / °F
Résolution:	0.1 °C / °F
Temps de réponse t90:	< 2 min

Appareil de mesure

Température de fonctionnement	
Boîtier de l'instrument :	-10 °C à +50 °C -50 °F à + 122 °F
Batterie:	Polymère de lithium 3,7V
Autonomie:	typiquement 8 heures d'utilisation continue
Charge de la batterie:	USB: source de courant limitée selon IEC60950-1 ou classée PS2 IEC62368; Courant de court-circuit <8A Sans fil: avec des dispositifs conformes à la norme Qi Temps de charge typique 3h
Dimensions (L x l x H):	314 x 54 x 22 mm 12.4 x 2.1 x 0.9 in
Poids:	200g / 0.44 lbs
Matériau du boîtier:	ABS
Indice de protection:	IP 67
Interfaces:	USB 2.0 (USB C) Bluetooth 4.0 Low Energy (BLE)
Mémoire:	200 mesures
Modèle:	Système NFC
HVIN:	FOM330NFC
PMN:	FOM330BT

Dati tecnici

Misurazione della qualità dell'olio

Campo di misura:	0 - 40 % TPM
Precisione:	±2 % TPM (tipico)
Risoluzione:	0.5 % TPM
Range di temperatura:	+50 °C - +200 °C
Campo ottimale:	+160 °C - +180 °C

Misurazione della temperatura

Precisione:	±1 °C
Risoluzione:	0.1 °C
Tempo di risposta t90:	< 2 min

Strumento di misura

Temperatura di esercizio	
Alloggiamento strumento:	-10 °C - +50 °C
Batteria:	Polimero di Litio 3,7V
Durata batteria:	circa 8 ore di uso continuo
Carica della batteria:	USB: Fonte di corrente limitata secondo IEC60950-1 o classificata PS2 IEC62368; Corrente di cortocircuito <8A Wireless: Compatibile con dispositivi per la ricarica wireless standard Qi Tempo di ricarica tipico 3h
Dimensioni:	314 x 54 x 22 mm (L x P x A)
Peso:	200g
Materiale del corpo:	ABS
Classe di protezione:	IP 67
Interfacce:	USB 2.0 (USB C) Bluetooth 4.0 Low Energy (BLE)
Memoria:	200 valori misurati
Modello:	Sistema NFC
HVIN:	FOM330NFC
PMN:	FOM330BT



VITO AG

Eltastr.6, 78532 Tuttlingen

P: +49 (0) 7461 / 96289-0

F: +49 (0) 7461 / 96289-12

info@vito.ag

www.vito.ag

VITO® is a registered trademark
of VITO AG, Germany.

Follow us on:



#vitofilter