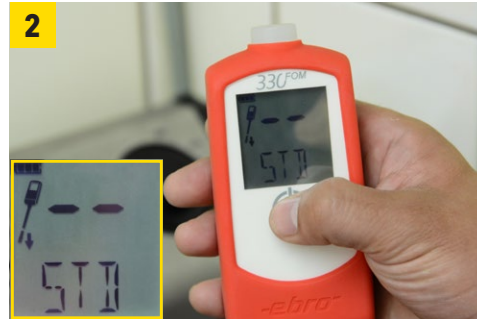


FOM 330 frying oil tester in 8 Steps



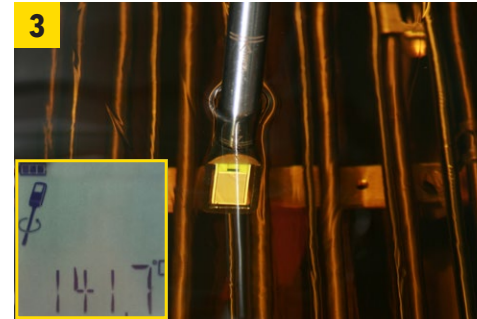
1 Preparation

Important! For optimum accuracy rest oil for at least **20 minutes** before measuring. No food must be cooking at the time of measurement.



2 Start

Press the **ON/OFF-button**. When -- appears in the display, the instrument is ready for the first measurement. The NextStep-indicator suggests immersing the probe into the oil.



3 Immersion

Immerse the probe into the oil between the **MIN/MAX** markings on the probe. The NextStep-indicator suggests to start stirring.



4 Stirring

Stir **slightly** until the temperature in the display corresponds roughly to the temperature of the oil. This can take about 20 seconds.



5 Measurement

The measurement is finished, when the TPM-value in the display **stops blinking** and the NextStep-indicator suggests to stop stirring.



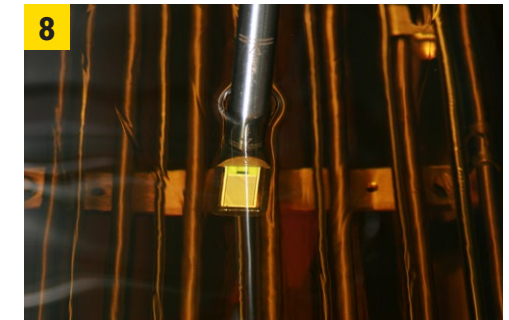
6 Evaluation

Good oil quality: signal lamp flashes **green**
Medium oil quality: signal lamp flashes **yellow**
Bad oil quality: signal lamp flashes **red**



7 Cleaning

Take the probe out of the oil and **clean** the probe.



8 Restart

Immerse the probe into the oil between the **MIN/MAX** markings on the probe and stir slightly.

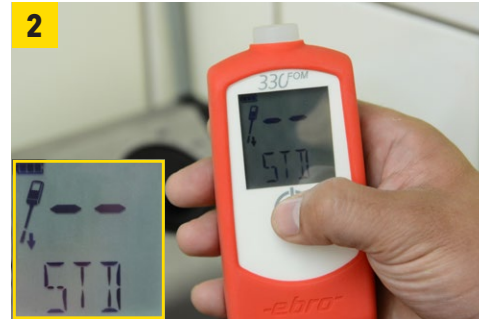
3 - 8

FOM 330: Einfache Messung in 8 Schritten



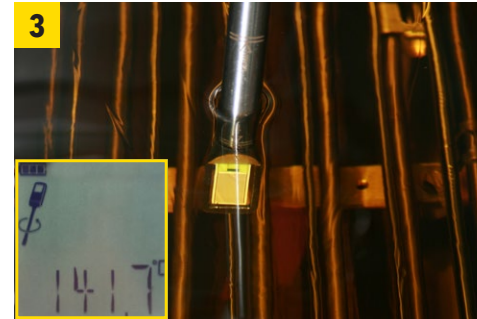
1 Vorbereitung

Wichtig! Um optimale Genauigkeit zu erzielen, darf vor der Messung mindestens **20 Minuten** nicht frittiert werden. Während der Messung darf sich kein Frittiergut in der Fritteuse befinden.



2 Start

Drücken Sie den **Ein/Aus-Knopf**. Wenn -- im Display erscheint, ist das Gerät bereit zur Messung. Der nextStep-Indikator schlägt vor, den Fühler in das Öl einzutauchen.



3 Eintauchen

Tauchen Sie den Fühler zwischen den Markierungen **MIN/MAX** in das Öl. Der nextStep-Indikator schlägt vor, umzurühren.



4 Umrühren

Rühren Sie **leicht** um, bis die angezeigte Temperatur in etwa der Öltemperatur entspricht. Dies kann bis zu 20 Sekunden dauern.



5 Messung

Die Messung ist beendet, wenn der TPM-Wert im Display **nicht mehr blinkt** und der NextStep-Indikator vorschlägt, nicht mehr umzurühren.



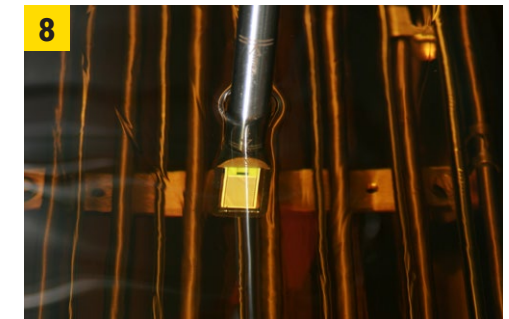
6 Auswertung

Gute Ölqualität: Die Signallampe blinkt **grün**.
Mittlere Ölqualität: Die Signallampe blinkt **gelb**.
Schlechte Ölqualität: Die Signallampe blinkt **rot**.



7 Reinigung

Nehmen Sie den Fühler aus dem Öl und **reinigen** Sie ihn.



8 Neustart

Tauchen Sie den Fühler zwischen den Markierungen **MIN/MAX** in das Öl und rühren Sie leicht um.

3 - 8

Le FOM 330 en 8 étapes



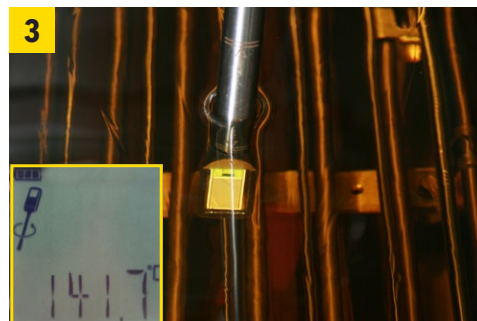
1 Préparer

Important! pour une meilleure mesure, il est nécessaire d'attendre **20 minutes** après la dernière cuisson avant de prendre une mesure. Aucune friture doit se trouver dans la friteuse pendant la phase de mesure.



2 Démarrer

Appuyer sur la touche « ON/OFF ». Quand -- apparaît à l'écran, l'instrument est prêt à prendre la première mesure. L'indicateur d'étape suivante vous invite à immerger le capteur dans l'huile.



3 Immerger

Immerger le capteur dans l'huile entre les limites « MIN/MAX ». La prochaine étape consiste à agiter le capteur dans l'huile.



4 Agiter

Agiter légèrement jusqu'à ce que la température affichée à l'écran corresponde approximativement à la température de l'huile. Cette étape peut prendre jusqu'à 20 secondes.



5 Mesurer

La mesure est terminée lorsque la valeur des % CP à l'écran arrête de clignoter et que l'indicateur d'étape suivante vous invite à ne plus agiter l'appareil.



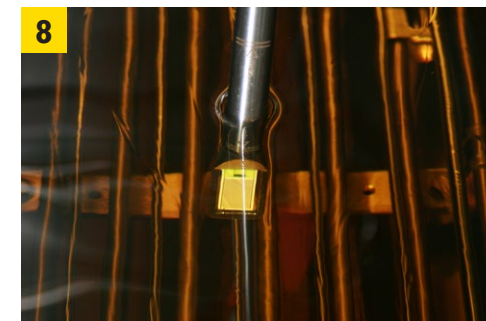
6 Evaluer

Bonne qualité d'huile : le signal lumineux clignote en **vert**
Qualité d'huile moyenne : le signal lumineux clignote en **jaune**
Qualité d'huile mauvaise : le signal lumineux clignote en **rouge**



7 Nettoyer

Take the probe out of the oil and **clean the probe.**



8 Démarrer de nouveau

Appuyer sur le touche « ON/OFF » pour commencer une nouvelle mesure et répéter les **étapes 3 à 8.**

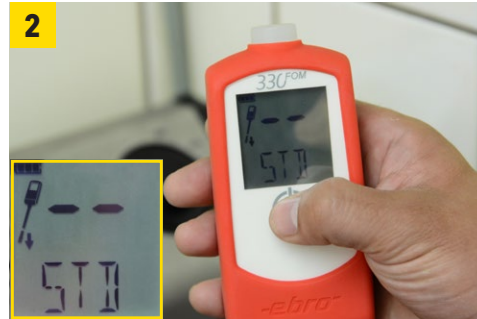
3 - 8

FOM 330 in 8 stappen



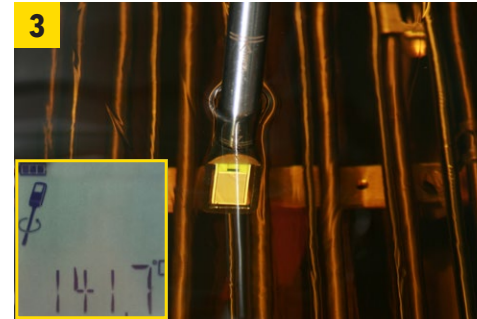
1 Voorbereiding

Belangrijk! Voor een correcte meting is het belangrijk dat u **20 minuten** wacht na het laatste gebruik van de olie. Er mag geen product in de olie liggen tijdens de meting.



2 Start

Druk op de **ON/OFF-knop**. Wanneer -- verschijnt op het scherm is het instrument klaar voor de eerste meting. De NextStep-indicator stelt voor om de voeler te dompelen in de olie.



3 Onderdompeling

Dompel de voeler in de olie tussen de **MIN/MAX**-markeringen op de sonde. De NextStep-indicator stelt voor om te beginnen met roeren.



4 Roeren

Roer lichtjes totdat de temperatuur op het scherm grofweg overeenkomt met de olie temperatuur. Dit kan ongeveer 20 seconden duren.



5 Meting

De meting is voltooid wanneer de TPM-waarde op het scherm **stopt met knipperen** en wanneer de NextStep-indicator stelt voor om te stoppen met roeren.



6 Evaluatie

Goede kwaliteit olie: het lampje knippert **groen**

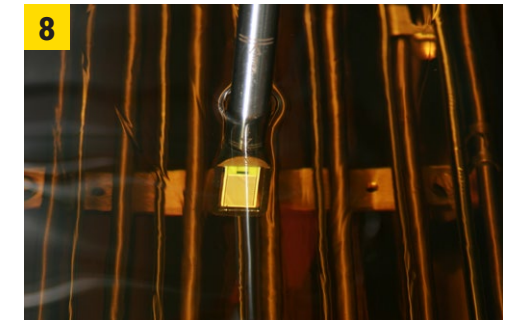
Gemiddelde kwaliteit olie: het lampje knippert **geel**

Slechte kwaliteit olie: het lampje knippert **rood**



7 Reiniging

Take the probe out of the oil and **clean the probe**.



8 Herstarten

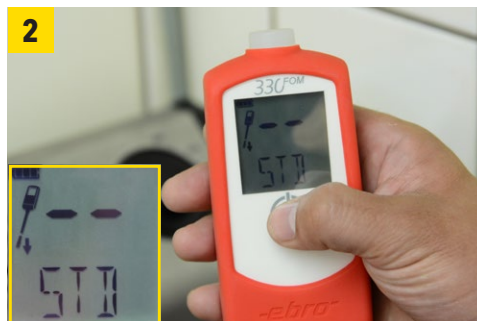
Druk op de **ON/OFF-knop** om de meting te herstarten en herhaal de **stappen 3 t/m 8**.

Textos para FOM 330 8-Passos



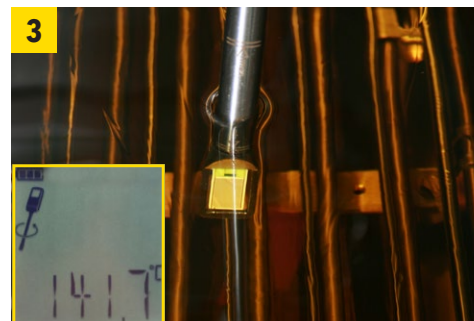
1 Preparação

Importante! Para melhor precisão, deixar repousar o óleo pelo menos **20 minutos**, antes de efectuar a medição, para se obterem valores de referência.



2 Início

Pressione o botão **ON/OFF**. Quando aparecer -- no display, o equipamento está pronto para a primeira medição. O indicador do passo seguinte sugere que a sonda seja submergida no Óleo.



3 Submersão

Submergir a sonda no óleo, de modo que o nível deste se situe entre as marcas de **MIN/MAX** gravadas na sonda. O indicador do passo seguinte sugere que se agite suavemente a sonda.



4 Agitar

Agitar ligeiramente até que a temperatura no display corresponda o mais aproximadamente possível à do óleo. Este procedimento pode durar cerca de 20 segundos.



5 Medição

A medição esta pronta, quando o valor TPM, no display parar de piscar e o indicador do passo seguinte passa a sugerir que se pare de agitar.



6 Avaliação

Óleo de boa qualidade: O indicador luminoso pisca em **verde**

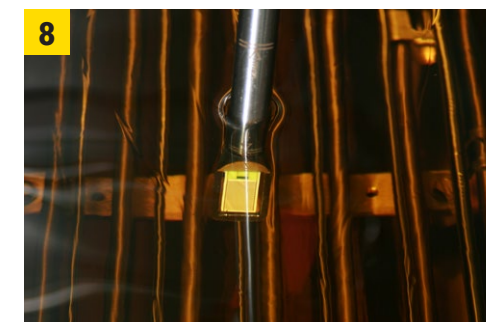
Óleo de qualidade média: o indicador luminoso pisca em **amarelo**

Óleo de má qualidade: Indicador luminoso pisca em **vermelho**



7 Limpeza

Take the probe out of the oil and **clean the probe**.



8 Reinício

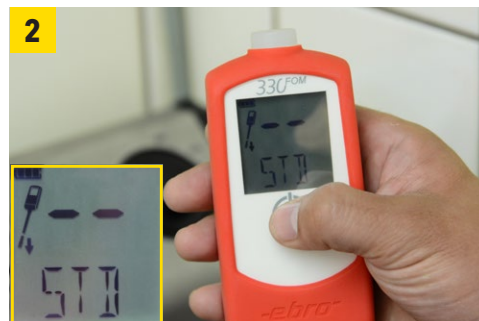
Pressione o botão **ON/OFF** para reiniciar a medição e repita os **passos 3 a 8**.

FOM 330 in 8 passi



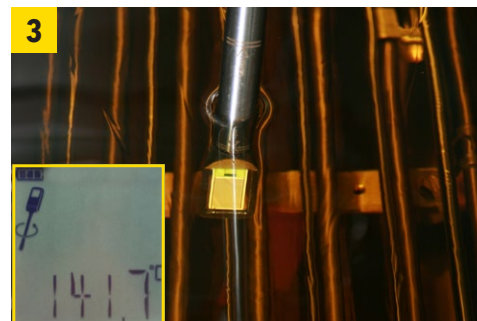
1 Preparazione

Importante! Per una precisione ottimale, lasciare riposare l'olio per almeno **20 minuti** prima di effettuare la misurazione. Non cucinare alcuna pietanza durante la misurazione.



2 Inizio

Premere il tasto ON/OFF. Quando appare -- sul display lo strumento è pronto per la prima misurazione. L'indicatore NextStep suggerisce di immergere il sensore nell'olio.



3 Immersione

Immergere il sensore nell'olio prestando attenzione alle demarcazioni **MIN/MAX**. L'indicatore NextStep suggerisce di iniziare a muovere il sensore.



4 Muovere il sensore

Muovere lentamente il sensore fino a che la temperatura del display corrisponda approssimativamente a quella dell'olio. Ci vorranno circa 20 secondi



5 Misurazione

La misurazione è terminata quando sul display il valore dei TPM smette di lampeggiare e l'indicatore NextStep avvisa di smettere di muovere il sensore



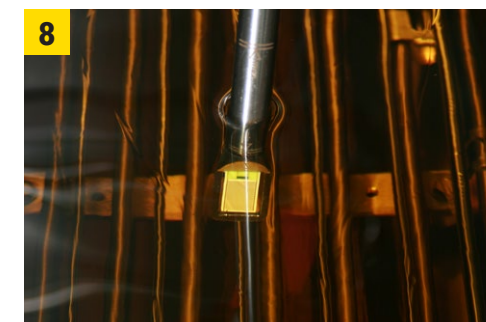
6 Valutazione

Olio di buona qualità: segnale lampeggiante **verde**
Olio di media qualità: segnale lampeggiante **giallo**
Olio esausto: segnale lampeggiante **rosso**



7 Pulizia

Estrarre il sensore dall'olio e pulirlo.



8 Nuova misurazione

Immergere il sensore nell'olio prestando attenzione alle demarcazioni **MIN/MAX** e muovere lentamente.

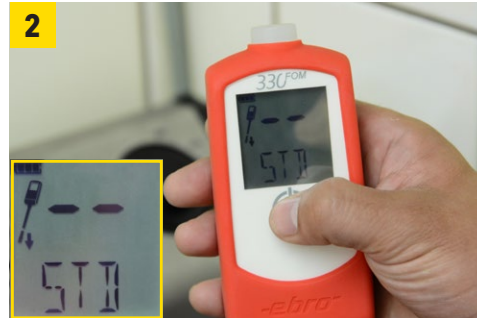
3 - 8

FOM 330: en 8 pasos



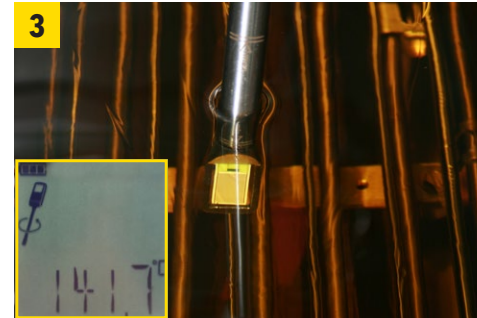
1 Preparación

Importante! Para obtener resultados más exactos, no fría por lo menos 20 minutos antes de medir. Durante la medición no se deben freír productos..



2 Inicio

Pulse el botón ON/OFF. Cuando aparezca -- en la pantalla, el aparato estará listo para medir. El indicador NextStep sugiere sumergir la sonda en el aceite.



3 Sumergir

Sumerja la sonda en el aceite entre las marcas MIN/MAX. El indicador nextStep sugiere remover..



4 Remover

Remueva ligeramente hasta que la temperatura en la pantalla corresponda a la temperatura del aceite. Esto puede tardar unos 20 segundos.



5 Medición

La medición termina, cuando el valor de TPM no destella más en la pantalla y el indicador NextStep sugiere no remover más



6 Evaluación

Aceite de buena calidad: La señal destella verde.

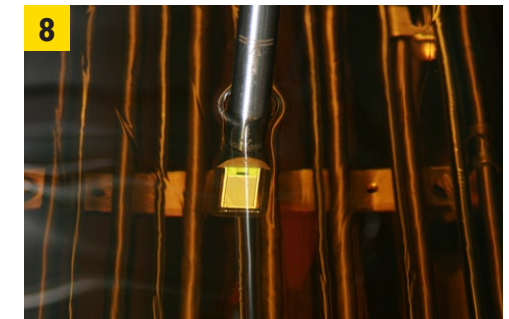
Aceite de media calidad: La señal destella amarilla.

Aceite de mala calidad: La señal destella roja



7 Limpieza

Saque la sonda del aceite y límpiela.



8 Reinicio

Sumerja la sonda en el aceite entre las marcas MIN/MAX y remueva ligeramente..