

FOM 330

Italiano - Français - Hebrew



MADE IN GERMANY

Gentile cliente,
Grazie per aver acquistato un prodotto della gamma Ebro.

Ci auguriamo che possiate usare a lungo e con soddisfazione i nostri prodotti e che vi siano d'aiuto nella vostra attività.

Vi preghiamo di leggere con attenzione il manuale per familiarizzare con il dispositivo prima dell'utilizzo.



Questo prodotto è conforme alle direttive CE.

Français

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acquis un produit ebro.

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

Les informations utiles et importantes pour la compréhension du fonctionnement de l'instrument sont repérées par une bordure à gauche du texte.

Ce produit suit les directives de CE.

Hebrew

לקוח יקר,

איחולינו על רכישת מוצר מתוצרת Ebro. אננו מקווים שמוצר זה ישמש אותך במשך תקופה ארוכה ויסייע לך בעבודתך.

אנא הקדש את הזמן הדרוש כדי לקרוא בעיון את מדריך ההפעלה הזה ולהכיר היטב את המכשיר בטרם תתחיל להשתמש בו.

מוצר זה מקיים את הנחיות התקן CE.

Linee guida di sicurezza

Descrizione

Imballaggio/contenuto

Introduzione

Indicatore NextStep

Accendere FOM 330

Misurare con FOM 330

Pulizia

Menù operativo (opzione bloccata)

Panoramica menù operativo

**Impostazioni rapide olio
(opzione bloccata)**

**Giustaggio personalizzato
(opzione bloccata)**

**Impostazioni olio
(opzione bloccata)**

Cosa fare in caso di...?

Messaggi di errore

Assistenza e Smaltimento

Pulizia

Smaltimento

Dati tecnici

Français

Sommaire	
Consignes de sécurité	7
Description	9
Déballage / pièces livrées.	11
Utilisation.	11
NextStep display.....	11
Mise en marche du FOM 330.. . . .	13
Mesurer avec le FOM 330	13
Nettoyage.	17
Notre menu.	19
Ouverture du menu utilisateur . . .	19
Quick oil settins.....	27
User adjustment.....	29
Oil settings.....	31
Encas deproblemes	33
Messages dérrur.....	34
Entretien et mise areut.....	37
Nettoyae.....	37
Mise au reut.....	37
Characteristiques techniques.....	39

Hebrew

תוכן העניינים
הנחיות בטיחות
תיאור
הוצאה מן הארזיה / פירוט תכולה
תפעול
תצוגת „השלב הבא” (NextStep)
הפעלת הבחון דגם FOM 330
ביצוע מדידה באמצעות הבחון דגם FOM 330
ניקוי
תפריט המשתמש
תיאור כללי של תפריט המשתמש
הגדרות מהירות של השמן
כוונון על-ידי המשתמש
הגדרות שמן
איתור תקלות
הודעות שגיאה
טיפול והשלכה לאשפה
ניקוי
השלכה לאשפה
נתונים טכניים

Linee guida di sicurezza

NON esporre il dispositivo ad alte temperature ($> 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $> 122\text{ }^{\circ}\text{F}$)!
La sonda può Linee guida di sicurezza

NON esporre il dispositivo ad alte temperature ($> 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $> 122\text{ }^{\circ}\text{F}$)!
La sonda può sopportare fino a $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Per nessun motivo utilizzare il dispositivo per misurare elementi sotto tensione elettrica!

Non utilizzare in aree con presenza di gas esplosivi!

Il dispositivo deve essere utilizzato solo entro i parametri illustrati nel paragrafo "Dati Tecnici".
Aprire il dispositivo solo se indicato dal manuale e a scopo di manutenzione.



Prestare attenzione durante la misurazione dell'olio bollente! NON toccare il sensore a mani nude subito dopo la misurazione! Pericolo di ustione!



NON effettuare la misurazione se ci sono cibi all'interno della 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.

Français



N'exposez pas l'instrument à de hautes températures (> 50 °C)! The probe can endure temperatures up to +200°C (392°F).

N'effectuez jamais de mesures avec l'appareil et les sondes externes sur des éléments sous tension!
N'utilisez pas l'instrument en atmosphère explosive!

Utilisez l'instrument seulement selon les paramètres spécifiés dans les Caractéristiques techniques.

Ouvrez l'instrument seulement si expressément décrit dans le mode d'emploi pour but de la maintenance.

Faites notamment attention lors de la mesure dans l'huile chaude! Ne touchez pas la sonde avec les mains nues aussitôt après une mesure! Danger de brûlure!



Ne prenez pas de mesures si des aliments à frire se trouvent dans la friteuse et séchez la sonde toujours très soigneusement avant d'effectuer une mesure, étant donné que l'eau dans l'huile chaude s'évapore en un éclair avec un risque de brûlure en raison des éclaboussures d'huile.



Hebrew

הנחיות בטיחות



אסור בהחלט לחשוף את המכשיר לטמפרטורות גבוהות (מעל 50 מעלות צלסיוס / 122 מעלות פרנהייט). הבחון עצמו עמיד בטמפרטורות של עד +200 מעלות צלסיוס (392 מעלות פרנהייט).

אסור בהחלט למדוד רכיבים „חיים” (מבחינה חשמלית) באמצעות מכשיר זה ובאמצעות החיישנים החיצוניים! אין להשתמש במכשיר באזורים בהם קיימת סכנת התפוצצות!

יש להפעיל את המכשיר אך ורק בגבולות הפרמטרים המפורטים בנתונים הטכניים. יש לפתוח את המכשיר אך ורק אם פעולת הפתיחה מתוארת במפורש בספר ההוראות למטרות תחזוקה. נקוט משנה זהירות במהלך ביצוע מדידות בשמן חם!

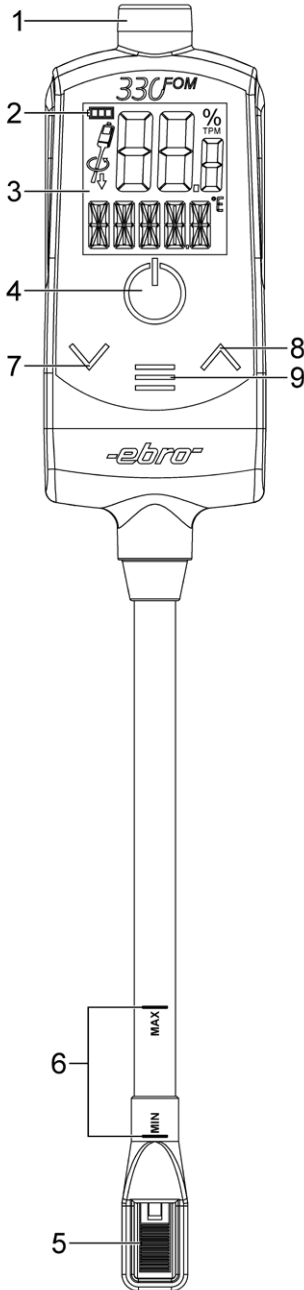
אל תיגע בחיישן הטמפרטורה בידיים חשופות מיד לאחר ביצוע



המדידה! סכנת כוויה!
הימנע מביצוע מדידות אם מתקן הטיגון העמוק מכיל פריטי מזון בתהליך טיגון והקפד תמיד לייבש את החיישן



ביסודיות לפני ביצוע המדידה, שכן מים מתאדים במהירות רבה בתוך השמן החם וכתוצאה מתהליך זה קיימת סכנה לכוויות עקב התזת שמן.



Descrizione

Il misuratore digitale per olio FOM 330 è un pratico dispositivo manuale per la misurazione della qualità dei vari tipi di olio.

La misurazione si effettua direttamente nell'olio bollente - per es. all'interno della friggitrice, stabilendo la temperatura in C° e la qualità tramite la percentuale di TPM (Total Polar Material). Il TPM rappresenta il valore dell'ossidazione termica e del grado di usura dell'olio di frittura.

La normativa nazionale stabilisce il valore massimo di %TPC da rispettare.

1. Allarme luminoso
2. Display (LCD)
3. Indicatore NextsStep
4. Pulsante ON/OFF
5. Sensore qualità e temperatura olio
6. Livello di immersione
7. Pulsante DOWN
8. Pulsante UP
9. Pulsante MENU

Description

Le testeur de huile FOM 330 est un instrument de mesure pratique et maniable, vous permettant de déterminer la qualité de différents types d'huile.

La mesure s'effectue en plongeant la sonde directement dans l'huile chaude, par exemple dans la friteuse. Ceci faisant, vous pouvez mesurer la température de l'huile en °C et sa qualité en pourcentage TPC (Total Polar Compounds = composés polaires). Le pourcentage de composés polaires est une mesure permettant d'évaluer le degré d'oxydation thermique d'une huile de friture.

Les réglementations locales concernant le pourcentage maximum de %TPC sont à respecter.

- 1 Lampe de signalisation
- 2 Afficheur à cristaux liquides
- 3 Indicateur de NextStep
- 4 Touche ON/OFF
- 5 Capteur pour qualité et température de l'huile
- 6 Marques pour profondeur d'immersion
- 7 touche DOWN
- 8 touche UP
- 9 touche MENU

תיאור

בחון השמן דגם FOM 330 הוא מכשיר חישה שימושי באמצעותו ניתן לקבוע את האיכות של שמנים מסוגים שונים.

המדידה מתבצעת ישירות בשמן החם – כלומר במתקן הטיגון העמוק. עובדה זו מסייעת בקביעת הטמפרטורה של השמן במעלות צלסיוס ואיכות השמן באחוזי TPC (סך כל התרכובות הפולאריות Total Polar Compounds = PC). ערך ה-PC הוא מדד המבטא את גורם הנצילות התרמית-חמצונית (therma-oxidative utilization) של שמן הטיגון.

חובה לפעול על פי התקנות המקומיות בכל הקשור לערך ה-TPC המרבי באחוזים.

1. נורת חיווי
2. תצוגה (LCD)
3. מחוון „השלב הבא” (NextStep)
4. לחצן הפעלה/השבתה (ON/OFF)
5. חיישן למדידת איכות השמן והטמפרטורה שלו
6. סימונים לעומק טבילת הבחון בשמן
7. לחצן „מטה” (DOWN)
8. לחצן „מעלה” (UP)
9. לחצן „תפריט” (MENU)

(A)



(B)



(C)



Imballaggio/contenuto

Controllare che il contenuto dell'imballaggio sia completo e non danneggiato.

Il contenuto contiene:

- 1 misuratore digitale per olio FOM 330 con protezione in gomma del sensore
- Rivestimento in silicone manuale
- istruzioni in breve in 6 lingue
- certificato di calibratura
- valigetta per il trasporto

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

Introduzione

FOM 330 è calibrato in fabbrica in modo tale da fornirvi la misurazione ottimale per gli olii di frittura in commercio.

Effettuare la prima misurazione

con il FOM 330 con friggitrice pulita e olio fresco: annotare il valore %TPM che diventerà il vostro FRPC di riferimento per la verifica di funzionamento del FOM stesso!

Indicatore NextStep

Il display di FOM 330 vi indicherà con un'immagine le varie operazioni da seguire per effettuare la misurazione:

Immersione (A)

Muovere il sensore (B)

Lettura valori (C)

Français

Déballage / pièces livrées

Veillez vérifier que le contenu de l'emballage est complet et intact.

The shipment contains:

- one food oil monitor FOM 330 with sensor protection
- one hand protection
- this manual
- 8-step short instructions in 5 languages
- one certificate of calibration

one carrying case

Si vous constatez un dommage ou si vous avez une critique à formuler, vous adresser ebro ou à votre revendeur.

Utilisation

Le FOM 330 a été ajusté en usine de manière à garantir des résultats optimaux lors de la mesure des huiles de friture commercialisées.

NextStep-display

The display of the FOM 330 shows a picture, which gives a hint on the next step to do:

Immerse (A)

Stir (B)

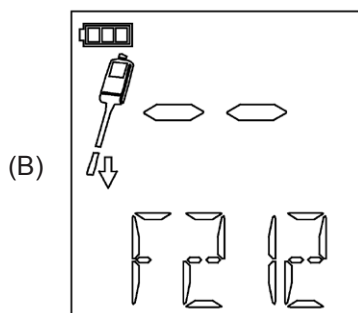
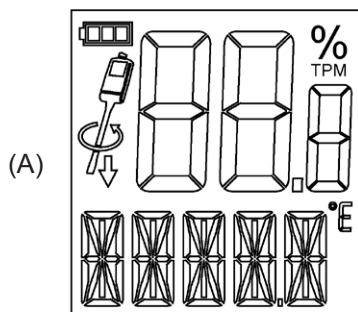
Read (C)

Hebrew

הוצאה מן האריזה / פירוט תכולה
בדוק וודא שהאריזה מכילה את כל
הפריטים ושכל הפריטים שלמים ותקינים.
האריזה מכילה את הפריטים הבאים:
בחון שמן מאכל דגם FOM 330 אחד
עם מגן חיישן.
מגן יד אחד.
ספר הפעלה זה.
תקציר הוראות הפעלה בשמונה שלבים
ב-5 שפות.
אישור כיול אחד.
מארז/תיק נשיאה אחד.
אם איתרת נזק כלשהו או שיש לך סיבה
לתלונה, אנא פנה לחברת ebro או לנציג
המקומי.

תפעול
בחון השמן דגם FOM 330 כויל במפעל
באופן שיאפשר לך לקבל תוצאות מדידה
מיטביות על-ידי שימוש במתקני טיגון
עמוק ובשמני טיגון מסחריים רגילים.

תצוגת „השלב הבא” (NextStep)
במסך התצוגה של בחון השמן דגם
FOM 330 יופיע איור הרומז על השלב
הבא שעליך לבצע:
טבול (A)
בצע בחישה (B)
קרא (C)



Accendere FOM 330

Accendere il dispositivo premendo il pulsante ON/OFF.

Il dispositivo esegue un test di sistema durante il quale sono visibili vari simboli sul display.

A seguire sul display compaiono due trattini e l'indicatore NextStep mostra di immergere il sensore nell'olio (B). Il dispositivo è pronto per la misurazione.

Misurare con FOM 330

Per ottenere la misurazione ottimale, assicuratevi di seguire queste indicazioni:

- Rimuovere i cibi fritti dalla friggitrice e attendere almeno 20 minuti
- Scaldare l'olio da 150°C a 180°C
- E' necessario che l'olio sia statico
- Rimuovere la protezione dal sensore
- Assicurarsi che il sensore sia pulito e completamente asciutto

Français

Mise en marche du FOM 330

Mettez en marche l'instrument en appuyant sur la touche ON/OFF.

L'instrument effectue en premier un test du système pendant lequel tous les éléments de l'afficheur sont visibles (A).

Thereafter the display shows two dashes and the NextStep-display suggests to immerse the sensor in the oil (B). The device is ready to measure.

Mesurer avec le FOM 330

Pour obtenir des mesures optimales, procédez comme suit:

- Extrayez la friture de l'huile et attendez approximativement 20 minutes
- Chauffez l'huile à la température optimale - entre 150 °C à 180 °C
- Mettez à l'arrêt, le cas échéant, le dispositif de circulation
- Remove the sensor protection from the sensor
- Veillez à ce que la sonde soit propre et bien sèche

Hebrew

FOM 330 הבחון דגם

הפעל את המכשיר על-ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/השבתה (ON/OFF). המכשיר יבצע בדיקת מערכת עצמית שבמהלכה כל מקטעי התצוגה יופיעו במסך התצוגה (A).

לאחר מכן יופיעו במסך שני קווים אופקיים ותצוגת „השלב הבא” תציע לך לטבול את החיישן בשמן (B). בשלב זה המכשיר מוכן לביצוע מדידה.

ביצוע מדידה באמצעות הבחון דגם FOM 330

כדי להבטיח תוצאות מדידה מיטביות, ודא ביצוע ההנחיות הבאות:
הוצא את פריטי המזון המטוגנים מן השמן והמתן כ-20 דקות.
חמם את השמן לטמפרטורה של 150 עד 180 מעלות צלסיוס.
במידת הצורך, הפסק את פעולתה של מערכת סחרור השמן.
הסר את מגן החיישן מן החיישן.
ודא שהבחון נקי ויבש לחלוטין.

Procedura per determinare la qualità dell'olio:

Immergere il sensore al livello compreso dai segni di demarcazione

- Tenere il sensore distante almeno 2 cm dalle pareti della vasca
- Muovere il sensore fino a che la temperatura del display corrisponda $\pm 5^{\circ}\text{C}$ rispetto a quella dell'olio. - Mantenere il dispositivo fermo.

Fino a che la misurazione non è conclusa, il valore % TPM è intermittente.

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

Da 0% a 18,5%:

Olio nuovo/inutilizzato (segnale luminoso verde)

Da 19% a 24%:

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

Superiore al 24%:

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

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

Français

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

Immergez la sonde dans le domaine de la zone marquée

- Respectez une distance minimale de plus de 2 cm entre la sonde et la paroi externe du récipient
- Agitez le capteur jusqu'à ce que la température mesurée soit à ± 5 °C de la température de l'huile.
Laisser tremper quelques instants l'appareil de mesure dans l'huile.

Tant que la valeur mesurée n'est pas stabilisée, l'affichage du taux de %TPC clignote à l'écran. Dès que la valeur mesurée est stable, le taux de %TPC sera affiché en continu. Vous saurez que le résultat de la mesure sera stable lorsque la lampe de signalisation clignotera.

Vous verrez s'afficher sur l'écran les parts polaires (PC) et la température de l'huile comme résultat de la mesure.

0 % à 18,5 %:

Huile neuve ou non usée (lampe de signalisation verte clignote).

19 % à 24 % (France 25 %):

Huile dans la plage critique (lampe de signalisation jaune clignote). Il est conseillé de vidanger l'huile ou de la renouveler partiellement.

Supérieure à 24 % (France 25 %):

Huile confinée. La valeur seuil ajustée (24 % par l'usine) est dépassée (lampe de signalisation rouge clignote). Il est nécessaire de remplacer l'huile.

Appuyez plus de 3 secondes sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.

Hebrew

פעל כמתואר להלן כדי לקבוע את איכות השמן: טבול את הבחון בשמן עד לתחום שבין נקודות הגבול המסומנות.

הקפד להשאיר את הבחון במרחק של 2 ס"מ לפחות מן הדופן החיצונית של מיכל הטיגון. בצע פעולת בחישה באמצעות החיישן עד שהטמפרטורה הנמדדת תסטה בשיעור של פחות מ- $5 \pm$ מעלות צלסיוס מן הטמפרטורה של השמן בפועל. לאחר מכן החזק את יחידת המדידה ללא תזוזה בתוך השמן.

כל עוד סיגנל (אות) המדידה אינו יציב, ערך ה-TPC באחוזים המופיע בתצוגה ימשיך להבהב. הערך יפסיק להבהב ויוצג באופן רצוף מיד לאחר שהסיגנל (אות) התייצב. נורת חייוי מהבהבת מציינת תוצאת מדידה יציבה.

התצוגה מציינת את תכולת הרכיבים הפולאריים (PC) ואת הטמפרטורה של השמן כתוצאת המדידה.

0% עד 18.5%:

השמן במצב חדש ו/או טרם נעשה בו שימוש (נורת החייוי מהבהבת בצבע ירוק).

19% עד 24%:

השמן נמצא בתחום הקריטי (נורת החייוי מהבהבת בצבע צהוב). מומלץ להחליף את השמן או לשפר אותו חלקית.

מעל 24%:

השמן מוגדר כפסולת. ערך הסף הנבחר (במפעל הוגדר ערך של 24%) נחצה (נורת החייוי מהבהבת בצבע אדום). חובה להחליף את השמן. לחץ על לחצן ההפעלה/השבתה (ON/OFF) למשך יותר מ-3 שניות כדי להפסיק את פעולתו של המכשיר.

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.

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

Successivamente passare il sensore con un panno morbido. E' molto importante per una corretta misurazione che il sensore sia pulito.



É assolutamente necessario rimuovere qualsiasi residuo di acqua e detergente.

Français

Nettoyage



Ne touchez pas la sonde avec les mains nues aussitôt après une mesure! Danger de brûlure!

Il est plus facile d'éliminer l'huile, lorsque la sonde est encore chaude – donc aussitôt après la mesure. N'attendez pas que la sonde refroidisse, par conséquent nettoyez seulement la sonde chaude. Lorsque des résidus d'huile sont encore présents sur la sonde refroidie, nettoyez celle-ci avec de l'eau chaude. Ensuite, frottez la sonde avec un chiffon souple non pelucheux et séchez-la soigneusement.



La propreté de la sonde est une condition indispensable pour une bonne qualité des mesures.

Évitez, en tous cas, les gouttes d'eau et détergents résiduelles.

Hebrew

ניקוי

אל תיגע בחיישן הטמפרטורה בידיים חשופות מיד לאחר ביצוע המדידה! סכנת כווייה!
ניתן להסיר בקלות את שאריות השמן מן החיישן כאשר החיישן במצב חם – מיד לאחר המדידה. לכן, אל תמתין עד שחיישן הטמפרטורה יתקרר נקה את החיישן בעודו חם.

אם השמן נותר עדיין צמוד לחיישן לאחר שהוא התקרר, נקה אותו במים חמים.
לאחר מכן נגב את החיישן ביסודיות עד לייבוש מושלם באמצעות מטלית רכה שאינה משאירה סיבים.

ניקיון הבחון חשוב מאוד לאיכות המדידות. חובה להסיר מן הבחון את כל עודפי המים ומשקעי הדטרגנטים למיניהם.



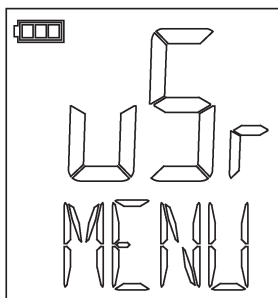
Menù operativo

**IMPORTANTE: OPZIONE
BLOCCATA!**

**Il menù operativo è disponibile
solo per il modello FOM 330
dotato di 4 pulsanti!**

Come accedere al Menù operativo

- Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.
- Tenere premuto il pulsante MENU per 3 secondi. Compare il primo menù di opzioni.
- É possibile navigare attraverso le varie voci del menù tramite i pulsanti UP-DOWN
- Entrare in una voce premendo il pulsante MENU
- Potete uscire dal menù in qualsiasi momento tramite il pulsante ON/OFF. Il dispositivo non si spegna ma è possibile procedere alla fase di misurazione.



Opzioni del Menù operativo

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

Français

Notre Menu

IMPORTANT NOTE: (blocked)
The user menu is only available at the 4-button version of the FOM 330!

Ouverture du menu utilisateur

- Appuyez sur la touche ON/HOLD et maintenez-la enfoncée. Le segment test apparaît très rapidement.
- 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.

Options du menu utilisateur

- UNIT
- AHOL
- OFSET
- GAIN
- CLR
- ECH

Hebrew

תפריט המשתמש

הערה חשובה!

תפריט המשתמש קיים רק בגרסה של בחון השמן דגם FOM 330 הכוללת ארבעה לחצנים!

הצגת תפריט המשתמש

ודא שמכשיר המדידה מופעל (במצב On). לחץ על הלחצן „תפריט” (MENU) והחזק אותו במצב זה למשך 3 שניות. בתצוגה תופיע אפשרות התפריט הראשונה.

באפשרותך לנווט בין אפשרויות התפריט באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) ו-”מטה” (DOWN).

באפשרותך לבחור באפשרות מתוך התפריט באמצעות הלחצן „תפריט” (MENU). באפשרותך לצאת מתפריט המשתמש בכל שלב באמצעות הלחצן „הפעלה/השבתה” (ON/OFF). המכשיר לא יושבת. בשלב זה תידרש להזין את מוד המדידה.

האפשרויות בתפריט המשתמש

- יחידת טמפרטורה UNIT
- החזקה אוטומטית AHOL
- קיזוז OFSET
- שבה GAIN
- מחיקה CLR
- בדיקה מהירה ECH

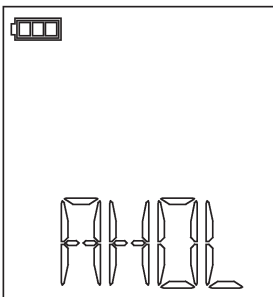
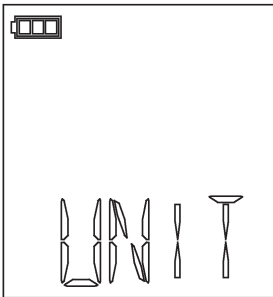
**Unità di misurazione: UNIT
(opzione bloccata)**

E' possibile cambiare l'unità di misurazione della temperatura.

“UNIT C”= gradi Celsius

“UNIT F”= gradi Fahrenheit

Selezionare l'unità scelta tramite il pulsante UP/DOWN. Confermare la scelta premendo il pulsante MENU. Tornate al menù operativo.

**Auto hold: AHOL
(opzione bloccata)**

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 FOM 330 può essere estratto dall'olio, pulito e si possono registrare comodamente i risultati.

Premere il tasto MENU e utilizzare i pulsanti UP e DOWN per cambiare le impostazioni.

“AHOLD ON”= Auto Hold attivato

“AHOLD OFF”= Auto Hold disattivato

Confermare la scelta premendo il tasto MENU. Ora potete tornare al menù operativo

Français

Unité de température: UNIT (blocked)

Vous pouvez modifier ici la température affichée.

«UNIT C» = Degré Celsius

«UNIT F» = Degré Fahrenheit

Choisissez l'unité souhaitée avec la touche UP ou DOWN. Confirm your choice with the MENU button. You get back to the user menu.

Auto hold: AHOL (blocked)

Vous pouvez ici activer ou désactiver la fonction Hold automatique. 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.

Activez cette fonction du menu en appuyant sur la touche MENU. Vous pouvez changer à present le réglage à l'aide des touches UP et DOWN.

Le configuration actuelle apparaît à l'écran.

«AHOLD ON» = Fonction auto Hold active

«AHOLD OFF» = Fonction auto Hold inactive

Confirmez la configuration souhaitée avec la touche MENU. You get back to the user menu.

Hebrew

יחידת טמפרטורה: UNIT
אפשרות זו מאפשרת לך לשנות את יחידות המידה של הטמפרטורה המופיעה בתצוגה.
האפשרות „UNIT C” = מעלות צלסיוס.
האפשרות „UNIT F” = מעלות פרנהייט.
בחר ביחידה הרצויה באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN). אשר את בחירתך על-ידי לחיצה על לחצן התפריט (MENU).
בשלב זה המכשיר יחזור להציג את תפריט המשתמש.

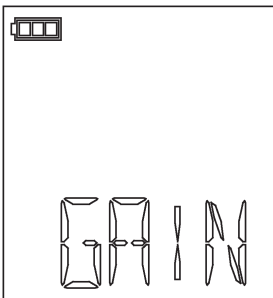
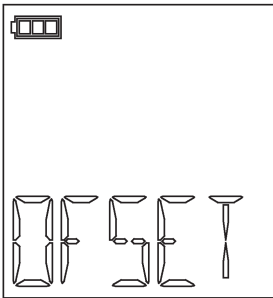
החזקה אוטומטית: AHOL
אפשרות זו מאפשרת לך להפעיל או להשבית את פונקציית ההחזקה האוטומטית (Auto Hold).
כאשר הפונקציה הזו מופעלת, תוצאת המדידה תמשיך להיות מוצגת ברציפות לאחר שהמדידה התייצבה. כך תוכל להוציא את מכשיר המדידה מן השמן, לנקות אותו, לתעד את התוצאה בנוחות ולהראות אותה.
הפעל את הפריט מתוך התפריט באמצעות מקש התפריט (MENU). על-ידי שימוש בלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) תוכל לשנות את הקביעה. בתצוגה תופיע הקביעה הנוכחית:
„AHOLD ON” = פונקציית ההחזקה האוטומטית פועלת.
„AHOLD OFF” = פונקציית ההחזקה האוטומטית מושבתת.
אשר את בחירתך על-ידי לחיצה על לחצן התפריט (MENU). בשלב זה המכשיר יחזור להציג את תפריט המשתמש.

Correzione valori preimpostati:

Offset (opzione bloccata)

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. 31 per un esempio di impostazioni offset.

**Variare coefficiente qualità olio
GAIN:**

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.

Français

Correction Offset: OFFSET (blocked)

Vous pouvez régler ici la valeur Offset nécessaire pour votre huile. Choisissez le type souhaité avec la touche UP ou DOWN et confirmez avec la touché MENU.

Examples for the offset setting: see page 31.

Correction de pas: GAIN

Vous pouvez régler ici le processus de vieillissement pour votre huile.

Choisissez l'gain souhaité avec la touche UP ou DOWN et confirmez avec la touche MENU.

Hebrew

תיקון קיזוז: OFFSET

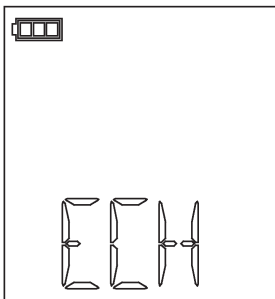
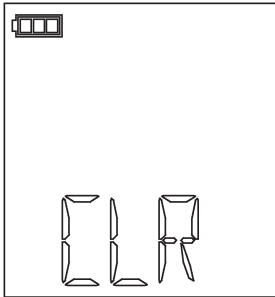
אפשרות זו מאפשרת לך לכוונן את ערך הקיזוז הדרוש עבור השמן בו אתה משתמש. בחר בערך הקיזוז הרצוי באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ואשר על-ידי לחיצה על לחצן התפריט (MENU).

לדוגמאות לקביעת ערך הקיזוז עיין בפרק „הגדרות שמן” להלן.

תיקון שבח: GAIN

אפשרות זו מאפשרת לך לכוונן את ערך השבח עבור השמן בו אתה משתמש.

בחר בערך השבח הרצוי באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ואשר את בחירתך על-ידי לחיצה על לחצן התפריט (MENU).

**Cancellare i valori salvati: CLR
(opzione bloccata)**

All'interno del menù è possibile resettare i valori impostati e tornare alle impostazioni di fabbrica.

Impostazioni di fabbrica:

OFSET = 0%

GAIN = 1.0

LIM = 18,5%

LIM 2 = 24%

Questi valori non possono essere modificati, sono preimpostati e si attivano premendo il tasto menù.

**Easy Check: ECH
(opzione bloccata)**

Easy Check è una funzione veloce di controllo del dispositivo. Non sostituisce la calibratura ma può essere eseguita in qualsiasi momento.

PROCEDURA: per effettuare EasyCheck è necessario utilizzare l'olio di riferimento CO 330 che può essere acquistato separatamente. Seguite le istruzioni presenti sulla confezione dell'olio CO 330 per eseguire Easy-Check.

Il risultato è "OK" se il test è superato o "NOK" se non è superato.

Français

Suppression de la valeur de mémoire: CLR

Vous pouvez restaurer ici les valeurs usine d'un emplacement mémoire.

Réglages usine:

- OFSET = 0 %
- GAIN = 1.0
- LIM 1 = 18,5 %
- LIM 2 = 24 %

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

Easy Check: ECH (opzione bloccata)

EasyCheck 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. Ther result is „OK“ for passed or „NOK“ for not passed.

Hebrew

מחיקת הערכים שנשמרו: CLR

פריט זה בתפריט מאפשר לך לאפס את הערכים השמורים בזיכרון ולהחזיר אותם לערכי ברירת המחדל שהוגדרו במפעל.

הגדרות המפעל:

קיזוז (OFSET) = 0%)

שבח (GAIN) = 1.0)

ערך גבול 1 (LIM 1) = 18.5%)

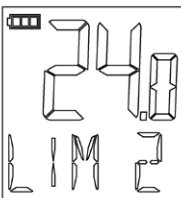
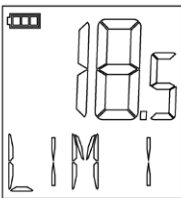
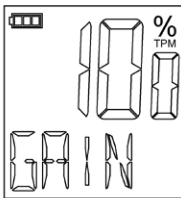
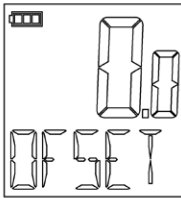
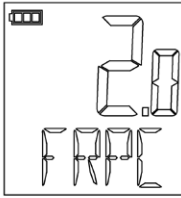
ערך גבול 2 (LIM 2) = 24%)

אפשרות זו בתפריט אינה כוללת קביעות כלשהן. היא מופעלת ובכך מאפסת את הקביעות ומחזירה אותן לערכים המקוריים. הפעל את האפשרות באמצעות לחצן התפריט (MENU).

בדיקה מהירה: ECH

האפשרות EasyCheck מאפשרת ביצוע בדיקת תפקוד מהירה של המכשיר. היא אינה באה במקום תהליך הכיול, אבל ניתן לבצע אותה בכל מקום ובכל עת.

עצה: כדי לבצע את הבדיקה המהירה נדרש שמן ייחוס מסוג CO 330, שאותו ניתן לרכוש בנפרד. אנא פעל על פי ההוראות של שמן הייחוס CO 330 כדי לבצע את הבדיקה המהירה. התוצאה שתופיע בתצוגה היא „OK“ לבדיקה מוצלחת או „NOK“ לבדיקה לא מוצלחת.



Impostazioni rapide olio (opzione bloccata)

Con questa funzione potete impostare velocemente tutti i parametri relativi all'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 dovrebbe 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: LIM2

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.

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.

הגדרות מהירות של השמן באמצעות פונקציה זו ניתן לקבוע את כל ההגדרות הרלוונטיות של השמן במהירות ובנוחות. הפעל את פונקציית ההגדרות המהירות של השמן על ידי לחיצה והחזקת הלחצן „מעלה” (UP) במשך 5 שניות. האפשרויות השונות תופענה בתצוגה בזו אחר זו. לא ניתן לדפדף לאחור אך ניתן לצאת מהפונקציה בכל שלב על-ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/השבתה (ON/OFF).

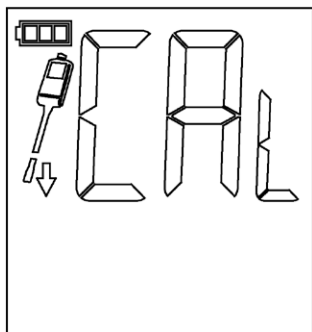
הגדרות בסיסיות של שמן טרי: FRPC
הגדרה זו אמורה להיות ערך ה-TPM של שמן טרי: כוונן באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ולאחר מכן לחץ על לחצן התפריט (MENU).

תיקון קיזוז: OFFSET
ערך הקיזוז הרצוי. כוונן באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ולאחר מכן לחץ על לחצן התפריט (MENU).

תיקון שבה: GAIN
ערך השבח הרצוי. כוונן באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ולאחר מכן לחץ על לחצן התפריט (MENU).

ערך גבול לנורת החיווי הצהובה: LIM 1
ערך הגבול בין שמן טרי לשמן באיכות בינונית. כוונן באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) ולאחר מכן לחץ על לחצן התפריט (MENU).

ערך גבול לנורת החיווי האדומה: LIM 2
ערך הגבול בין שמן באיכות בינונית לשמן ישן. כוונן באמצעות הלחצנים „מעלה” (UP) או „מטה” (DOWN) וסיים את תהליך הזנת ההגדרות המהירות של השמן בלחיצה על לחצן התפריט (MENU). בשלב זה המכשיר יחזור למצב מדידה.



Giustaggio

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 .

Prima del giustaggio effettuare una misurazione: se il valore FRPC (pag. 11) memorizzato alla prima misurazione è uguale a quello dell'olio in uso fresco non è necessario effettuare il giustaggio. Se necessario scaldare il sensore per velocizzare la procedura.

Procedimento:

Accendere FOM 330 (premere ON/OFF). Il dispositivo è pronto per la misurazione.

Tenere premuto il tasto DOWN per 5 secondi. Sul display appare la scritta "CAL".

Non appena appare "CAL" immergere la sonda nell'olio (attenzione ai livelli MIN e MAX!) per iniziare il giustaggio.

Il giustaggio si conclude quando il valore è stabile e compare la scritta "OK" sul display.

Etalonnage utilisateur

L'étalonnage doit être effectué dans de l'huile de friture fraîche et non utilisée et doit être réalisé lorsque l'huile se trouve à une température de 150 °C à 190 °C.

Un étalonnage est effectué en fonction du type d'huile pour déterminer les valeurs typiques du type d'huile fraîche utilisé.

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.

Exécution

- Mettre FOM330 sous tension (Appuyer sur ON/OFF). L'appareil est prêt à effectuer la mesure.
- Appuyer sur la touche DOWN durant 5 secondes. «CAL» apparaît sur l'affichage.
- Dès que «CAL» apparaît sur l'affichage, le processus d'étalonnage commence durant lequel le capteur du FOM330 est plongé dans l'huile de friture bouillante. (Observer les marques MIN et MAX!)
- L'étalonnage est terminé dès que l'on obtient un résultat de mesure stable «OK» apparaît alors sur l'affichage.

כוונון על-ידי המשתמש

את הכונון יש לבצע בשמן טרי המיועד לטיגון עמוק שטרם נעשה בו שימוש והוא חייב להתבצע בטמפרטורה שבין 150 ל-190 מעלות צלסיוס. את הכונון יש לבצע לערכים האופייניים של שמן טרי עבור סוג השמן הרלוונטי, בהתאם לשמן בו נעשה שימוש.

הכנות: לפני ביצוע הכונון, ערך ה-FRPC (עין בפרק העוסק בהגדרות מהירות של השמן לעיל) אמור להיות הערך של שמן טרי. יש לבצע מדידת ניסיון באמצעות המכשיר לפני הכונון הראשון. פעולה זו מחממת את החיישן במטרה להאיץ את ביצוע תהליך הכונון.

ביצוע

הפעל את הבחון דגם FOM 330 (לחץ על לחצן ההפעלה/השבתה – ON/OFF). בשלב זה המכשיר מוכן לביצוע מדידה. לחץ על הלחצן „מטה” (DOWN) והחזק אותו במצב זה למשך 5 שניות. בשלב זה יופיע בתצוגה החיווי „CAL”.

נוהל הכונון מתחיל מיד עם הופעת החיווי „CAL” בתצוגה. הוא מתבצע על-ידי טבילת החיישן של הבחון דגם FOM 330 בשמן הטיגון (הקפד על טבילת החיישן בשמן בהתאם לסימוני ה-MIN וה-MAX שעל החיישן!) נוהל הכונון מסתיים מיד עם קבלת תוצאת מדידה יציבה, כאשר בתצוגה יופיע החיווי „OK”.

Impostazioni olio

Diversi tipi di olii 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 olii sono miscele, post-trattati o addizionati) ed è impossibile fornire per ciascuno la corretta impostazione offset.

Di seguito una breve lista degli olii più comuni con la relativa impostazione offset.

Olio	Offset
Olio di girasole	-4%
Olio di girasole altoleico	0%
Olio di colza	-2%
Olio di colza altoleico	0%
olio di palma	0%
olio di semi di soia	-5%

Français

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%

Hebrew

הגדרות שמן
שמנים שונים מתאפיינים בתכונות שונות, וקביעה זו כוללת גם את ערכי ה-TPM באחוזים. לצורך ביצוע מדידה מדויקת יש לדעת מהו סוג השמן ויש לקבוע את ערך הקיזוז של מכשיר המדידה בהתאם.

עקב המספר העצום של סוגי השמנים המסחריים הקיימים בשוק, לא ניתן לספק הגדרה לכל סוג של שמן. הקושי הזה נובע גם מן העובדה שרוב השמנים הם למעשה תערובות, ורובם עוברים טיפול כלשהו או מכילים תוספים כלשהם. להלן רשימה מקוצרת של סוגי השמן הנפוצים ביותר, יחד עם הגדרות הקיזוז המומלצות עבורם.

סוג השמן ערך הקיזוז

שמן חמניות - 4%

שמן חמניות עתיר חומצה אולאית 0%

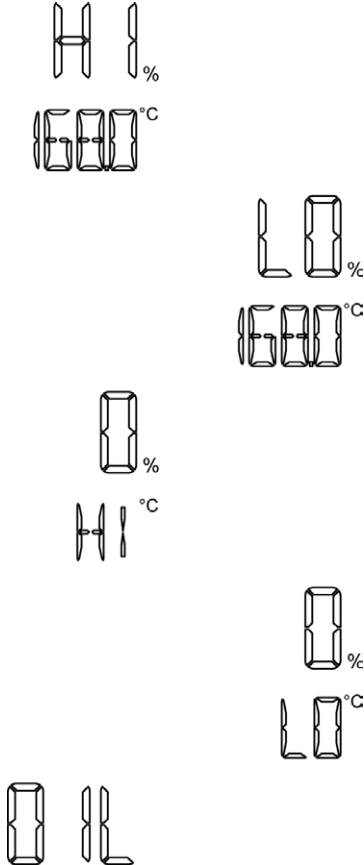
שמן לפתית - 2%

שמן לפתית עתיר חומצה אולאית 0%

שמן דקלים 0%

שמן סויה - 5%

Cosa fare in caso di...?



Problemi	Possibile causa
Valori TPM > 40%	Rispettare il range di misurazione
Valori TPM < 0%	Rispettare il range di misurazione
Valori temperatura > 200°C	Rispettare il range di misurazione
Valori temperatura < 45°C	Rispettare il range di misurazione
Valori TPM ← 10% o TPM > 65%	Rispettare il range di misurazione

Français

Encas des problèmes

Cause possible	Remède
Valeur de mesure PC > 40 %	Respecter zone de mesure
Valeur de mesure PC < 0 %	Respecter zone de mesure
Valeur de mesure PC > 200°C	Respecter zone de mesure
Valeur de mesure PC < 45°C	Respecter zone de mesure
Valeur de mesure TPC < -10 % ou PC > 65 %	Respecter zone de mesure

Hebrew

איתור תקלות
הגורם האפשרי הפתרון
ערך המדידה של התרכובות הפולאריות גבוה
מ-40%
בדוק את תחום המדידה
ערך המדידה של התרכובות הפולאריות נמוך
מ-0%
בדוק את תחום המדידה
הטמפרטורה הנמדדת גבוהה מ-200 מעלות
צלסיוס
בדוק את תחום המדידה
הטמפרטורה הנמדדת נמוכה מ-45 מעלות צלסיוס
בדוק את תחום המדידה
ערך המדידה של התרכובות הפולאריות נמוך
מ--10% או ערך המדידה של התרכובות
הפולאריות גבוה מ-65%
בדוק את תחום המדידה

**Messaggi di errore**

Possibili cause	Soluzione
Sensore di temperatura difettoso	Inviare il dispositivo
Breve cortocircuito del sensore olio	Pulire il sensore
Sensore olio difettoso	Inviare il dispositivo

Français

Messages d'erreur

Cause possible	Remède
-----	-----
Capteur température défectueux	Ramener l'appareil
-----	-----
Court-circuit temporaire capteur l'huile	Nettoyez la sonde
-----	-----
Capteur l'huile défectueux	Ramener l'appareil
-----	-----

Hebrew

הודעות שגיאה
הגורם האפשרי הפתרון
חיישן טמפרטורה פגום
שלא את היחידה לבדיקה/תיקון
קצר זמני בחיישן השמן
נקה את החיישן
חיישן שמן פגום
שלא את היחידה לבדיקה/תיקון

Manutenzione e smaltimento**Pulizia**

Pulire il dispositivo con un panno umido.

Non utilizzare solventi (es. acetone) potrebbero corrodere la plastica.

Potete utilizzare n-Propanol per disinfettare e pulire il sensore.
In nessun caso utilizzare spazzole o simili per pulire il sensore!

Smaltimento

Nel caso in cui il dispositivo diventi inutilizzabile, dovrà essere smaltito negli appositi centri di riciclaggio idonei ai rifiuti elettronici e **NON** nei rifiuti domestici.

Smaltire le batterie negli appositi contenitori.



Français

Entretien et mise au rebut

Nettoyage

Essuyez l'appareil avec un tissu humide.

N'utilisez pas de solvant (de l'acétone par exemple), car cela attaque le plastique.

Vous pouvez utiliser de l'alcool npropanol pour désinfecter et pour nettoyer la sonde.

Employez dans aucun cas les brosses métalliques ou quelque chose comme cela de nettoyer la sonde!

Mise au rebut

Si l'appareil ne peut plus fonctionner, pour quelque raison que ce soit, veuillez le mettre au rebut de manière appropriée. Les déchetteries allemandes vous seront ici d'une grande utilité car elles acceptent tous les déchets électroniques.

Ne jetez en aucun cas l'appareil avec vos déchets ménagers. Veuillez se débarrasser des batteries épuisées de façon responsable.

Hebrew

טיפול והשלכה לאשפה

ניקוי

נקה את המכשיר בעזרת מטלית לכה.

אסור בהחלט להשתמש בממסים (סולבנטים) כגון אצטון לצורך ניקוי המכשיר מכיוון שהם עלולים לתקוף את חלקי הפלסטיק.

ניתן להשתמש באלכוהול מסוג פרופנול (n-Pro-panol) כדי לחטא ולנקות את החיישן.

אסור בהחלט להשתמש במברשות עם זיפי מתכת או באמצעים דומים לצורך ניקוי החיישן!

השלכה לאשפה

אם המכשיר הגיע למצב שהוא אינו ראוי עוד לשימוש, יש להשליך אותו לאשפה באופן מקצועי, כגון על-ידי מסירתו למרכזי מחזור המטפלים בפסולת אלקטרונית.

אסור בהחלט להשליך את המכשיר כחלק מן האשפה הביתית.

סוללות משומשות יש להשליך לאשפה באופן אחראי וזהיה.

Dati tecnici**Misurazione qualità olio**

Range di misurazione	da 0 a 40% composti polari
Precisione	±2 % PC (typical)
Intervalli misurazione	0.5 % PC
Range di temperatura	da +50 a 200°C

Misurazione temperatura

Precisione	±1°
Intervalli misurazione	0.1 °C
Tempo di risposta	t90 <2 min

Strumento di misura

Temperatura di utilizzo	
Struttura strumento	-10 to +50 °C
Batterie	Batteria tipo bottoni lithium 3 V / 1 Ah, type CR 2477
Durata batterie	3 anni
Dimensioni	314 x 54 x 22 mm (L x P x H)
Peso	200g
Materiale	ABS
Classe di protezione	IP 67

Français

Caractéristiques techniques

Mesure de la qualité d'huile

Plage de mesure	0 to 40 % TPM
Exactitude (typical)	±2 % PC
Résolution	0.5 % PC
Plage de température	+50 to +200 °C
Plage optimale	+150 to +180 °C

Mesure de la température

Exactitude	±1 °C
Résolution	0.1 °C
Constante temps t90	< 2 min

Instrument de mesure

Température de service	-10 to +50 °C
Boîtier de l'instrument	
Pile	Pile ronde au lithium cell 3 V / 1 Ah, type CR 2477
Durée de vie de la pile	Environ 3 ans
Dimensions	314 x 54 x 22 mm (L x W x H)
poids	200g
Boltier	ABS
Indice de protection	IP 67

Hebrew

נתונים טכניים

מדידת איכות השמן

טווח המדידה 0% עד 40% תרכובות פולאריות

דיוק ±2% מערך ה-PC (טיפוסי)

רוולוציה 0.5% מערך ה-PC

טווח הטמפרטורות +50 עד +200 מעלות

צלסיוס

טווח אופטימלי +150 עד +180 מעלות צלסיוס

מדידת טמפרטורה

דיוק ±1 מעלת צלסיוס

רוולוציה 0.1 מעלת צלסיוס

זמן תגובה t90 פחות מ-2 דקות

המכשיר

טמפרטורת הפעולה של בית המכשיר -10 עד

+50 מעלות צלסיוס

סוללה „כפתור” ליתיום 3 וולט / 1 אמפ”ש, סוג

CR 2477

אורך חיי הסוללה 3 שנים בקירוב

מידות אורך 314 מ”מ, רוחב 54 מ”מ, גובה 22

מ”מ

משקל 200 גרם

החומר ממנו עשוי בית המכשיר ABS

דרגת הגנה IP67



MADE IN GERMANY

Service Address / Adress du Service

VITO AG

Eltastr. 6 - 78532 Tuttlingen, Germany

P: +49.(0) 7461 96289-0 - F: +49 (0) 7461 96289-12

info@vito.ag - www.vito.ag

Ver. 1.0

Hersteller:

-ebro-
a xylem brand