# VITO FT CONNECT Kurzanleitung

Ihr spezifischer Startwert:



Zur Inbetriebnahme im frischen Öl messen und TPM-Referenzwert (±2,0 % TPM) notieren. Dieser dient als Vergleichswert für spätere Prüfungen.





**Vorbereitung Wichtig!** Für genaue Messwerte das Öl nach dem Frittieren etwa 20 Minuten ruhen lassen. Während der Messung keine Lebensmittel frittieren.



**Anschalten** Drücken Sie **ON/OFF** und wählen Sie mit den Pfeiltasten die Fritteuse. Bestätigen Sie mit einem kurzen Druck auf **ON/OFF**.



**Messung starten** Tauchen Sie den Sensor in das Öl und achten Sie auf die **MIN/MAX-Markierungen**. Der NextStep-Indikator empfiehlt, mit dem Rühren zu beginnen.



Rühren

Rühren Sie leicht, bis die angezeigte Temperatur etwa der des Öls entspricht. Dies dauert ca. 20 Sekunden.



**Messung beenden** 

Die Messung ist beendet, wenn der TPM-Wert im Display nicht mehr blinkt und der NextStep-Indikator empfiehlt, das Rühren zu beenden. Speichern Sie die Messung, indem Sie kurz auf die Pfeiltaste runter drücken.



## Auswertung

Gute Ölqualität: Signallampe blinkt grün Mittlere Ölqualität: Signallampe blinkt gelb Schlechte Ölqualität: Signallampe blinkt rot



**Reinigung** Nehmen Sie den Sensor aus dem Öl und **wischen** Sie ihn mit einem weichen **Tuch** ab. Bei starker Verschmutzung können Sie zusätzlich hochprozentigen Alkohol / Spiritus auf das Tuch geben.



Nächste Fritteuse / Ende

Der Tester ist nach dem Speichern direkt für eine neue Messung bereit. Wiederholen Sie einfach die Schritte **3-8** oder verstauen Sie den Tester bis zur nächsten Messung im Koffer.







Mehr erfahren: handling.vito.ag VITO AG +49 7461 96289-0 info@vito.ag www.VITO.ag

## **VITO FT CONNECT** Vor dem ersten Gebrauch





#### **VITOconnect Bridge**

Verbinden Sie die Bridge per LAN-Kabel mit dem Router oder einem freien LAN-Port und einer Stromquelle. Schalten Sie den FT CONNECT ein – die Bridge verbindet sich automatisch und und überträgt die Messwerte, wenn beide Geräte in Reichweite sind.



## **Berichtsfunktion konfigurieren**

Öffnen Sie den Setup-Bereich unter dem Tab "Ölmessung", um die Berichtsfunktionalität einzurichten.

Sig	n in
Pleas	e fill out the following fields to login:
	connect@vito.ag
a,	
Rei	member me
	Sign in
	Forgot your Password?

Anmeldung bei CONNECT.VITO.AG

Benachrichtigungen einrichten

Wählen Sie unter "Benachrichtigungs-

einstellungen" die Seriennummer Ihres

Testers aus und füllen Sie das Formular

aus, um E-Mail-Benachrichtigungen für automatische Berichte zu konfigurieren.

6

Wenn Sie bereits ein registriertes Konto haben, melden Sie sich auf der Plattform an. Falls nicht, erstellen Sie ein neues Konto, indem Sie auf **Sign up** klicken.

2	Register your VI1	Os location	
J	Please use this form to register yo	ur VITO device with us, so you can start using all VITOconnect features. We will respond with	in 48 hours.
	Name	Connect User	
	Company	VITO AG	
	Email	connectigivito ag	
	Street	Etastrade 6	
	Postcode	76552	
	City	Tuttingen	
	Country	Germany X+	
	VITO serial number	12345678	

## **Registrieren Sie Ihren FT CONNECT**

Gehen Sie im Dashboard zum Bereich "Gerät registrieren" und geben Sie alle erforderlichen Geräteinformationen ein.

Kote: To claim a new device you must know the serial number of the VITO and the post code where the VI VITO Serial Number	
# VITO Serial Number	TO is loca
Post Code	
Setup	

#### Gerät mit Ihrem Konto verknüpfen Gehen Sie im Dashboard zu "Geräte verwalten" und klicken Sie auf "Neues Gerät hinzufügen", um Ihren FT CONNECT mit Ihrem Benutzerkonto zu verknüpfen.

Fryer.	Select your Pryer	
When did you measure?	Just now or select date a	nd time:
Bedg	Leave empty if you didn't refill	LB
Pitration.	Did you filter the oil today?	
Filedon:	The man and any part and Dd syou filter the oil bade? Thy our back a compatible blackooth of legistic, you can she Thy value:	et automatic measurement 0 Stat

#### **Erfassen von Messwerten**

Zusätzlich zur Bluetooth-Funktionalität können Sie die gemessenen Werte auch manuell eingeben. Gehen Sie dazu in den Bereich "Neue Messung" im Menü "Öltests" und tragen Sie die erforderlichen Daten ein.

ga: 97 apancibec († 2024 - Dec 31 202	• .		Piller, Select type(s)			
× *-						Deards
0 PTSenai	i riyer i	Date	Refit 1	ritration	TPM 0	Temperature
15346310	From .	121724, 5-09 AM	not relified	89	0.01 %	0.0110
15546310	Front	12/17/34, 5:09 AM	not settine	50	10.5 %	198.2 10
15546310	Freed	121724, 5:09 AM	not refilled	50	32.5 %	10E8 °C
15345310	Front	121724, 509 AM	not refined	80	02.5 %	112.6 %
15546310	Fryad	1211704, 5:09 MM	not refilled	50	21.5 %	113.10
155463.10	Frietl	12/17/24, 5:09 AM	not refilled	80	24.5 %	17N.2 °C
15346210	1000	121724, 509 AM	not refined	50	**	1981 °C
10040310	Fryort2	121704, 009 AM	not rofilled	80	01.5 %	112.6 °C
15346310	Front	12/17/24, 5:09 AM	not refilled	50	10 N	105.4 °C
15546310	Front	121724, 5:09 AM	not refilled	50	32.5 %	142.6 °C
	pr. pr. Weiller (19) 2004 - ONE 23 200 Weiller (19) 2004 - ONE 200 W	P.P.     P.P.       Image: State Sta	P     Part     Part     Sec       C     2     1	P.F     Space     S	P     Description       Image: Ima	Product     Control     Marcine     Marcine <t< td=""></t<>

### **HACCP-Berichte anzeigen**

Um Ihre HACCP-Liste einzusehen, gehen Sie zum Bereich "HACCP-Liste" im Tab "Öltests". Dort können Sie die Daten nach Fritteuse oder Datum filtern und die Messwerte als PDF exportieren.





Mehr erfahren: handling.vito.ag VITO AG +49 7461 96289-0 info@vito.ag www.VITO.ag