

Quick Setup Guide InPro X1 HLS pH Sensor



For Instruction Manual,
Data Sheet and Certificates go to:
www.mt.com/InProX1HLS



cs	Průvodce rychlým nastavením	2
da	Lynvejledning	3
de	Kurzanleitung	4
en	Quick Setup Guide	5
es	Guía de configuración rápida	6
fi	Pika-asetusopas	7
fr	Guide d'installation rapide	8
hu	Gyorsbeállítási útmutató	9
it	Guida di configurazione rapida	10
ja	クイックセットアップガイド	11
ko	빠른 설정 가이드	12
nl	Beknopte handleiding	13
pl	Podręcznik szybkiej konfiguracji	14
pt	Guia de Configuração Rápida	15
ru	Руководство по быстрой настройке	16
sv	Snabbguide	17
th	คู่มือการตั้งค่าอย่างรวดเร็ว	18
zh	快速设置指南	19

METTLER TOLEDO

InPro X1 HLS pH senzor

Průvodce rychlým nastavením

1 Určené použití

Tento senzor je jednopásmová měřicí cela odolná vůči postupům CIP (Clean-in-Place) určená k in-line měření hodnot pH v potravinářství a nápojovém průmyslu. Splňuje požadavky norem 3A, EHEDG, EC1935/2004 a směrnice ATEX 2014/34/EU. Prohlášení o shodě: www.mt.com/InProX1HLS.

Před uvedením do provozu si přečtěte návod k použití.

Elektrodu používejte pouze s originálními součástmi firmy METTLER TOLEDO.

Senzor smí obsluhovat a udržovat pouze vyškolené osoby.

2 Bezpečnostní pokyny, pokyny k čištění

Při manipulaci se senzorem nebo při kalibraci senzoru je nutné používat osobní ochranné prostředky, jako jsou ochranné brýle a rukavice.

V zájmu zajištění hygienického provozu může být senzor vystaven postupům CIP. Maximální testované podmínky jsou: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informace o senzoru

InPro X1	Označení typu
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certifikace
	B = Referenční systém
	C = Konstrukce špičky
	D = Redox ano/ne
	xxx = Materiál dířku
	E = Připojení kabelu
	yyy = Délka tyče v mm
X...Y °C (Z °C)	Rozsah provozních teplot (pro čištění)
pH X...Y	Rozsah měření pH

Další informace: Objednací číslo, identifikace a číslo certifikátů, kód pro testování FM a sériové číslo na těle senzoru.

4 Pokyny

Další informace o instalaci, uvádění do provozu, kalibraci, čištění, skladování, likvidaci, objednávání a souladu najdete na adrese: www.mt.com/InProX1HLS.

- Stáhněte si certifikáty 3A a EHEDG;
- Stáhněte si prohlášení dle EC1935/2004 o kontaktu s potravinami;
- Stáhněte si návod k použití.



5 Ochrana proti působení okolních vlivů



Odpadní elektrická zařízení by neměla být likvidována společně se směsným odpadem. Výrobek předejte k recyklaci, pokud existuje sběrné místo odpadních elektrických zařízení. Pro rady týkající se recyklace se obraťte na příslušné místní úřady nebo na prodejce.

InPro X1 HLS pH-sensor

Lynvejledning

1 Tilsigtet anvendelse

Denne sensor er en fødevarer sikker, CIP-resistent (Clean-in-Place) enkeltstangsmålecelle til in-line-måling af pH-værdier i føde- og drikkevareapplikationer. Den opfylder kravene i 3A, EHEDG, EF1935/2004 og ATEX-retningslinjerne 2014/34/EU. Overensstemmelseserklæring:

www.mt.com/InProX1HLS.

Læs betjeningsvejledningen før ibrugtagning.

Brug kun elektroden med originale dele fra METTLER TOLEDO.

Kun uddannet personale må bruge og vedligeholde sensoren.

2 Sikkerheds- og rengøringsanvisninger

Ved håndtering eller kalibrering af sensoren skal der bæres personlige værnemidler såsom beskyttelsesbriller og handsker.

For at sikre hygiejnisk drift kan sensoren udsættes for CIP-procedurer. De maksimalt testede betingelser er: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Oplysninger om sensoren

InPro X1	Typeangivelse
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certificeringer
	B = Referencesystem
	C = Spidsdesign
	D = Redox ja/nej
	xxx = Skaffmateriale
	E = Kabelltilslutning
	yyy = Stanglængde i mm
X...Y °C (Z °C)	Driftstemperaturområde (til rengøring)
pH X...Y	pH-måleområde

Yderligere oplysninger: Ordrenummer, identifikation og antallet af certifikater, koden til FM-test og serienummer findes på sensorens hoveddel.

4 Anvisninger

For at få flere oplysninger om installation, ibrugtagning, kalibrering, rengøring, opbevaring, bortskaffelse, bestilling og overensstemmelse henvises der til: **www.mt.com/In-ProX1HLS**.

- Download 3A- og EHEDG-certifikaterne;
- Download EF-forordningen 1935/2004 omfødevarekontakt;
- Download brugsanvisningen.



5 Miljøbeskyttelse



Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes med husholdningsaffald. Send venligst til genbrug, hvor disse faciliteter findes. Spørg de lokale myndigheder eller din forhandler om råd vedrørende genbrug.

InPro X1 HLS pH-Sensor

Kurzanleitung

1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Bei diesem Sensor handelt es sich um eine lebensmittelechte, Clean-in-Place- (CIP-) beständige Einstabmesszelle zur Inline-Messung des pH-Werts in Lebensmittel- und Getränkeanwendungen. Dieser Sensor erfüllt die Anforderungen gemäß 3A, EHEDG, EC1935/2004 und ATEX-Richtlinie 2014/34/EU. Konformitätsbescheinigung: www.mt.com/InProX1HLS.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitung.

Betreiben Sie die Elektrode nur mit Originalteilen von METTLER TOLEDO.

Der Sensor darf nur von geschultem Personal bedient und gewartet werden.

2 Sicherheits- und Reinigungshinweise

Bei der Handhabung oder Kalibrierung des Sensors ist persönliche Schutzausrüstung zu tragen, zum Beispiel Schutzbrille und Schutzhandschuhe.

Zur Gewährleistung des hygienischen Betriebs kann der Sensor CIP-Verfahren unterzogen werden. Der Sensor wurde unter folgenden Maximalbedingungen getestet: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informationen zum Sensor

InPro X1	Typenbezeichnung
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Zertifizierungen
	B = Referenzsystem
	C = Design der Spitzen
	D = Redox ja/nein
	xxx = Schaffmaterialien
	E = Kabelanschluss
	jjj = Stablänge in mm
X...Y °C (Z °C)	Betriebstemperaturbereich (zur Reinigung)
pH X...Y	Messbereich pH

Weitere Angaben: Bestellnummer, Identifizierung und Anzahl der Zertifikate, FM-Test-Code und Seriennummer am Sensorkörper.

4 Anleitung

Weitere Informationen zur Installation, Inbetriebnahme, Kalibrierung, Reinigung, Aufbewahrung, Entsorgung, Bestellung und Konformität finden Sie unter: www.mt.com/InProX1HLS.

- Download der 3A- und EHEDG-Zertifikate;
- Download der EC1935/2004-Erklärung für Lebensmittelkontakt;
- Download der Bedienungsanleitung.



5 Umweltschutz



Elektroaltgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte führen Sie diese möglichst Einrichtungen zur Wiederverwertung zu. Wenden Sie sich an Ihre zuständige Behörde oder Ihren Fachhändler, um Hinweise zur Wiederverwertung zu erhalten.

InPro X1 HLS pH Sensor

Quick Setup Guide

1 Intended Use

This sensor is a food-safe, Clean-in-Place (CIP) resistant single-rod measuring cell for in-line measurement of pH values in food and beverage applications. It meets the requirements of 3A, EHEDG, EC1935/2004 and ATEX guideline 2014/34/EU. Declaration of conformity: www.mt.com/InProX1HLS.

Read the instruction manual before commissioning.

Only operate the electrode with original parts from METTLER TOLEDO.

Only trained personnel must operate and maintain the sensor.

2 Safety and Cleaning Instructions

When handling or calibrating the sensor, personal protective equipment such as protective spectacles and gloves should be worn.

To ensure hygienic operation, the sensor can be exposed to CIP procedures. The maximum tested conditions are: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Information on the Sensor

InPro X1	Type designation
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certifications
	B = Reference system
	C = Tip design
	D = Redox yes/no
	xxx = Shaft materials
	E = Cable connection
	yyy = Rod length in mm
X...Y °C (Z °C)	Operating temperature range (for cleaning)
pH X...Y	pH measurement range

Further information: Order number, identification and number of certificates, code for FM testing and serial number on the sensor body.

4 Instructions

For more information on installation, commissioning, calibration, cleaning, storage, disposal, ordering and conformity, see: www.mt.com/InProX1HLS.

- Download the 3A and EHEDG certificates;
- Download the EC1935/2004 declaration of conformity for food contact materials;
- Download the instruction manual.



5 Environmental Protection



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

InPro X1 HLS Sensor de pH

Guía de configuración rápida

1 Uso previsto

Este sensor es una célula de medición de una sola varilla resistente a la limpieza in situ (CIP) y apta para alimentos para la medición en línea de los valores de pH en aplicaciones de alimentos y bebidas. Cumple con los requisitos de 3A, EHEDG, EC1935/2004 y con la directiva ATEX 2014/34/UE. Declaración de conformidad: www.mt.com/InProX1HLS.

Lea el manual de instrucciones antes de la puesta en marcha.

Use el sensor solo con piezas originales de METTLER TOLEDO.

Solo el personal formado puede manejar el sensor y realizar su mantenimiento.

2 Instrucciones de seguridad y limpieza

Al manejar o calibrar el sensor, es necesario utilizar equipos de protección individual, como gafas y guantes de protección.

Para asegurar un funcionamiento higiénico, el sensor puede exponerse a procedimientos CIP. Las condiciones máximas probadas son: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Información sobre el sensor

InPro X1	Denominación del modelo
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certificaciones B = Sistema de referencia C = Diseño de la punta D = Redox sí/no xxx = Materiales del eje E = Conexión de cable yyy = Longitud de la varilla en mm
X...Y °C (Z °C)	Rango de temperatura de funcionamiento (para la limpieza)
pH X...Y	Intervalo de medición del pH

Para obtener más información: Número de pedido, identificación y número de los certificados, código para la comprobación FM y número de serie en el cuerpo del sensor.

4 Instrucciones

Si desea obtener más información sobre la instalación, la puesta en marcha, la calibración, la limpieza, el almacenamiento, la eliminación, el pedido y la conformidad, consulte el enlace siguiente: www.mt.com/InProX1HLS.

- Descargue los certificados de 3A y EHEDG;
- Descargue la declaración de la EC1935/2004 sobre el contacto con alimentos;
- Descargue el manual de instrucciones.



5 Protección medioambiental



Los residuos de los productos eléctricos no se deben eliminar junto con los residuos domésticos. Lleve estos productos a los centros de reciclaje existentes. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre reciclaje.

InPro X1 HLS pH-anturi

Pika-asetusopas

1 Käyttötarkoitus

Tämä anturi on elintarviketurvallinen, CIP-suojattu yksitankoinen mittauskenno pH-arvojen mittaamiseen elintarvike- ja juomasovelluksissa. Se täyttää standardien 3A, EHEDG, asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja ATEX-direktiivin 2014/34/EU vaatimukset. Vaatimustenmukaisuusvakuutus: www.mt.com/InProX1HLS.

Lue käyttöohje ennen käyttöönottoa.

Käytä elektrodia vain METTLER TOLEDO -alkuperäisiosien kanssa.

Vain koulutettu henkilökunta saa käyttää ja huoltaa anturia.

2 Turvallisuus- ja puhdistusohjeet

Anturia käsiteltäessä tai kalibroitaessa on käytettävä henkilökohtaisia suojavarusteita, kuten suojalaseja ja käsineitä.

Hygieenisen toiminnan varmistamiseksi anturi voidaan altistaa CIP-toimenpiteille. Testatut maksimiolosuhteet ovat: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Tietoja anturista

InPro X1	Tyypin määrittäminen
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Sertifiointi
	B = Viitejärjestelmä
	C = Kärjen rakenne
	D = Redox kyllä/ei
	xxx = Akselin materiaalit
	E = Kaapeliliitäntä
	yyy = Tangon pituus, mm
X...Y °C (Z °C)	Käyttölämpötila-alue (puhdistusta varten)
pH X...Y	pH-arvon mittausalue

Lisätietoja: Tilausnumero, tunnistenumero ja sertifiikaattien määrä, FM-testikoodi ja anturin rungon sarjanumero.

4 Ohjeet

Lisätietoja asennuksesta, käyttöönotosta, kalibroinnista, puhdistuksesta, varastoinnista, hävittämisestä, tilauksesta ja vastaavuuksista saa osoitteesta: www.mt.com/InProX1HLS.

- Lataa 3A- ja EHEDG-sertifiikaatit;
- Lataa asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukainen vaatimustenmukaisuusvakuutus;
- Lataa käyttöohje.



5 Ympäristönsuojelu



Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä asianmukaisesti. Lisätietoja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta ja vähittäismyyjältä.

InPro X1 HLS

Électrode de pH

Guide d'installation rapide

1 Utilisation prévue

Cette électrode est une cellule de mesure à tige unique résistante au nettoyage en place (NEP) et conforme aux normes sanitaires pour la mesure en ligne des valeurs de pH dans les applications agroalimentaires. Elle est conforme aux exigences des normes 3A, EHEDG, CE1935/2004 et ATEX 2014/34/UE. Déclaration de conformité : www.mt.com/InProX1HLS.

Lire le manuel d'instruction avant la mise en service.

N'utilisez l'électrode qu'avec des pièces d'origine de METTLER TOLEDO.

Seul du personnel qualifié peut utiliser et entretenir l'électrode.

2 Instructions de sécurité et de nettoyage

Lors de la manipulation ou de l'étalonnage de l'électrode, un équipement de protection individuelle tel que des lunettes et des gants de protection doit être porté.

Pour garantir un fonctionnement hygiénique, l'électrode peut être exposée aux procédures de NEP. Les conditions maximales testées sont : 3 % NaOH, 90 °C, 30 min ; H₂O, 90 °C, 30 min ; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min ; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informations sur l'électrode

InPro X1	Désignation du type
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certifications
	B = Système de référence
	C = Conception du cône
	D = Redox oui/non
	xxx = Matériaux du corps de l'électrode
	E = Raccord par câble
	yyy = Longueur de la tige en mm
X...Y °C (Z °C)	Plage de température de fonctionnement (pour le nettoyage)
pH X...Y	Plage de mesure de pH

Informations complémentaires : Numéro de commande, identification et numéro de certificats, code de contrôle FM et numéro de série sur le corps de l'électrode.

4 Instructions

Pour plus d'informations sur l'installation, la mise en service, l'étalonnage, le nettoyage, le stockage, la mise au rebut, la commande et la conformité, voir : www.mt.com/InProX1HLS.

- Télécharger les certificats 3A et EHEDG ;
- Télécharger la déclaration CE1935/2004 relative au contact alimentaire ;
- Télécharger le manuel d'instruction.



5 Protection de l'environnement



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers. Merci de les déposer dans les points de collecte afin qu'ils soient recyclés. Contactez les autorités locales ou votre vendeur pour obtenir des conseils en matière de recyclage.

InPro X1 HLS pH-szenzor

Gyorsbeállítási útmutató

1 Rendeltetés

Ez a szenzor egy élelmiszerekre nézve biztonságos, a helyszíni tisztításnak (CIP) ellenálló, egyrudas mérőcella a pH-értékek in-line mérésére élelmiszer- és itálipari alkalmazásokban. Megfelel a 3A, EHEDG, EC1935/2004 és az ATEX 2014/34/EU irányelv követelményeinek. Megfelelőségi nyilatkozat: www.mt.com/InProX1HLS.

Az üzembe helyezés előtt olvassa el a használati utasítást.

Csak a METTLER TOLEDO eredeti alkatrészeivel üzemeltesse az elektródát.

Csak képzett személy üzemeltetheti és tarthatja karban a szenzort.

2 Biztonsági és tisztítási útmutató

A szenzor kezelése vagy kalibrálása során egyéni védőeszközöket, például védőszemüveget és kesztyűt kell viselni.

A higiénikus működés biztosítása érdekében a szenzor CIP-eljárásoknak lehet kitéve. A vizsgálat körülményeinek maximális értékei a következők: 3% NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3% HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 A szenzorra vonatkozó információk

InPro X1	Típus jelölése
ABC-Dxxx-Eyyy	A. = Tanúsítványok
	B. = Referenciarendszer
	C = A hegy kialakítása
	D = Redox igen/nem
	xxx = Tengelyanyagok
	E = Kábelcsatlakozás
	yyy = Szárhossz mm-ben
X...Y °C (Z °C)	Üzemi hőmérséklet-tartomány (tisztításhoz)
pH X...Y	pH-mérési tartomány

További információk: Rendelési szám, azonosítás és tanúsítványok száma, FM-vizsgálat kódja, és sorozatszám a szenzortesten.

4 Utasítások

A telepítéssel, üzembe helyezéssel, kalibrálással, tisztítással, tárolással, leselejtezéssel, rendeléssel és megfelelőséggel kapcsolatos további tájékoztatást lásd: www.mt.com/InProX1HLS.

- Töltse le a 3A és az EHEDG tanúsítványokat;
- Töltse le az élelmiszerekkel való érintkezéstről szóló EC1935/2004 nyilatkozatot;
- Töltse le a használati utasítást.



5 Környezetvédelem



Az elektronikai hulladékot ne a háztartási hulladékkal együtt semmisítse meg. Kérjük, hasznosítson újra, amennyiben lehetősége van rá. Újrahasznosítási tanácsokért forduljon a helyi hatóságához vagy a viszonteladókhoz.

InPro X1 HLS

Sensore di pH

Guida di configurazione rapida

1 Uso previsto

Questo sensore è una cella di misura ad asta singola adatta agli alimenti, resistente alle procedure Clean-in-Place (CIP) per misura in linea di valori di pH nelle applicazioni alimentari e delle bevande. Soddisfa i requisiti di 3A, EHEDG, EC1935/2004 e la linea guida ATEX 2014/34/UE. Dichiarazione di conformità: www.mt.com/InProX1HLS.

Leggere il manuale di istruzioni prima della messa in funzione.

Utilizzare l'elettrodo solo con parti originali di METTLER TOLEDO.

Solo il personale opportunamente formato può utilizzare e mantenere il sensore.

2 Istruzioni di sicurezza e procedure di pulizia

Durante la manipolazione o la taratura del sensore, indossare dispositivi di protezione individuale come occhiali e guanti protettivi.

Per garantire un funzionamento igienico, il sensore può essere esposto a procedure CIP. Le condizioni massime testate sono: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informazioni sul sensore

InPro X1	Indicazione modello
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certificazioni
	B = Sistema di riferimento
	C = Design del puntale
	D = Redox sì/no
	xxx = Materiali dello shaft
	E = Connessione cavo
	yyy = Lunghezza dell'asta in mm
X...Y °C (Z °C)	Intervallo di temperatura di esercizio (per la pulizia)
pH X...Y	Intervallo di misura di pH

Ulteriori informazioni: numero d'ordine, identificazione e numero di certificati, codice per il test FM e numero di serie sul corpo del sensore.

4 Istruzioni

Per ulteriori informazioni su installazione, messa in servizio, taratura, pulizia, conservazione, smaltimento, ordine e conformità, vedere: www.mt.com/InProX1HLS.

- Scaricare i certificati 3A ed EHEDG;
- Scaricare la dichiarazione EC1935/2004 per i prodotti alimentari;
- Scaricare il manuale di istruzioni.



5 Protezione ambientale



I rifiuti di prodotti elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Effettuare la raccolta differenziata nelle apposite strutture. Per consigli relativi alla raccolta differenziata, rivolgersi all'ente locale o al rivenditore.

InPro X1 HLS pHセンサ

クイックセットアップガイド

1 使用目的

このセンサは、食品飲料アプリケーションでpH値をインライン測定するために使用することを目的とし、食品に対する安全性と定置洗浄 (CIP) に対する耐性を備えたシングルロッド測定セルです。3AEHEDG、EC1935/2004、ATEXガイドライン2014/34/EUの要件を満たしています。適合宣言: www.mt.com/InProX1HLS。

立ち上げる前に取扱説明書をお読みください。

電極は、メトラー・トレドの純正部品のみを使用してください。

センサの運用およびメンテナンスは、研修を受けた作業員が行ってください。

2 安全と洗浄の手順

センサの取り扱いや校正を行う際には、保護メガネや手袋などの個人用保護具を着用してください。

衛生的な運用を確保するために、センサをCIP手順に曝すことができます。試験された最大条件は、以下のとおりです。3% NaOH、90°C、30分; H₂O、90°C、30分; 3% HNO₃、45°C、30分; H₂O、90°C、30分。

3 センサの情報

InPro X1	タイプ名
ABC-Dxxx-Eyyy	A = 認定書
	B = 参照電極
	C = チップの設計
	D = Redox はい/いいえ
	xxx = シャフト材質
	E = ケーブルコネクタ
	yyy = ロッド長(mm)
X~Y°C (Z°C)	動作温度範囲 (洗浄時)
pH X~Y	pH 測定範囲

詳細情報: 注文番号、証明書のIDおよび番号、FMテストコード、センサ本体のシリアル番号。

4 使用方法

取り付け、立ち上げ、校正、クリーニング、保管、廃棄、注文、法的要件については、www.mt.com/InProX1HLSを参照してください。

- 3AおよびEHEDG証明書のダウンロード
- EC1935/2004食品接触材料宣言書のダウンロード
- 取扱説明書のダウンロード



5 環境保護



電気機器廃棄物を生活廃棄物と一緒に廃棄しないでください。適切な施設がある場所でリサイクルしてください。リサイクルについては、地域の自治体または代理店にご確認ください。

InPro X1 HLS pH 센서

빠른 설정 가이드

1 사용 목적

이 센서는 식품 및 음료 Application에서 pH 값의 인라인 측정을 위한 식품 안전, CIP (Clean-in-Place) 내성을 갖춘 단일 로드 측정 셀입니다. 3A, EHEDG, EC1935/2004 및 ATEX 가이드라인 2014/34/EU의 요건을 준수합니다. 적합성 선언: www.mt.com/InProX1HLS.

시운전 전에 사용자 설명서를 읽어보십시오.

이 전극은 메틀러 토레도의 정품을 사용하여 작동해야 합니다.

숙련된 직원만 센서를 작동 및 유지보수해야 합니다.

2 안전 및 세척 지침

센서를 취급하거나 교정할 때는 보호 안경 및 장갑과 같은 개인 보호 장비를 착용해야 합니다.

위생적인 작동을 보장하기 위해 센서를 CIP 절차에 노출할 수 있습니다. 최대 테스트 조건은 다음과 같습니다. 3% NaOH, 90 °C, 30분; H₂O, 90 °C, 30분; 3% HNO₃, 45 °C, 30분; H₂O, 90 °C, 30분.

3 센서 정보

InPro X1	명칭
ABC-Dxxx-Eyyy	A = 인증 B = 기준 시스템 C = 팁 설계 D = 산화 환원 예/아니오 xxx = 샤프트 재질 E = 케이블 연결 yyy = 로드 길이(mm)
X ~ Y °C (Z °C)	작동 온도 범위(세척용)
pH X ~ Y	pH 측정 범위

자세한 정보: 주문 번호, 식별 및 인증 번호, FM 검사 코드, 일련번호는 센서 본체에 제시.

4 지침

설치, 시운전, 교정, 세척, 보관, 폐기, 주문, 적합성과 관련한 자세한 정보는 www.mt.com/InProX1HLS 페이지를 참조해 주십시오.

- 3A 및 EHEDG 인증서를 다운로드하십시오.
- 식품 접촉에 대한 EC1935/2004 선언을 다운로드하십시오.
- 사용자 설명서를 다운로드하십시오.



5 환경 보호



폐 가전제품은 가정 폐기물로 버려서는 안 됩니다. 재활용 시설을 이용하십시오. 지역 당국이나 소매점에 재활용 방법을 문의해 주십시오.

InPro X1 HLS pH-sensor

Beknopte handleiding

1 Beoogd gebruik

Deze sensor is een voedselveilige, Clean-in-Place (CIP) meetcel met één staaf voor het inline meten van pH-waarden in levensmiddelentoepassingen. Hij voldoet aan de vereisten van 3A, EHEDG, EG1935/2004 en ATEX-richtlijn 2014/34/EU. Conformiteitsverklaring: www.mt.com/InProX1HLS.

Lees vóór de inbedrijfstelling de handleiding.

Gebruik de sensor alleen met originele onderdelen van METTLER TOLEDO.

Alleen opgeleid personeel mag de sensor bedienen en onderhouden.

2 Veiligheids- en reinigingsinstructies

Draag bij het hanteren of kalibreren van de sensor persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals een veiligheidsbril en handschoenen.

Om een hygiënische werking te garanderen, kan de sensor worden blootgesteld aan CIP-procedures. De maximale testomstandigheden zijn: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informatie over de sensor

InPro X1	Typeaanduiding
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certificering
	B = Referentiesysteem
	C = Tipontwerp
	D = Redox ja/nee
	xxx = Schachtmaterialen
	E = Kabelaansluiting
	yyy = Staafteflengte in mm
X...Y °C (Z °C)	Bedrijfstemperatuurbereik (voor reiniging)
pH X...Y	Meetbereik pH

Meer informatie: Ordernummer, identificatie en nummer van de certificaten, code voor FM-tests en serienummer op de sensorbehuizing.

4 Instructies

Zie voor meer informatie over installatie, inbedrijfstelling, kalibratie, reiniging, opslag, verwijdering, bestelling en conformiteit: www.mt.com/InProX1HLS.

- Download de 3A- en EHEDG-certificaten
- Download de EG1935/2004-verklaring over voedselcontactmaterialen
- Download de handleiding.



5 Bescherming van het milieu



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met het huishoudelijk afval worden afgevoerd. Recycle als de daarvoor benodigde voorzieningen beschikbaar zijn. Vraag uw gemeente of retailer voor advies over recycling.

InPro X1 HLS

Czujnik pH

Podręcznik szybkiej konfiguracji

1 Przeznaczenie

Czujnik ten jest bezpieczny dla żywności, odporny na czyszczenie metodą CIP, jednoprzewodową celą pomiarową przeznaczoną do pomiaru in-line wartości pH w produkcji żywności i napojów. Spełnia wymagania 3A, EHEDG, EC1935/2004 oraz wytyczne ATEX 2014/34/UE. Deklaracja zgodności: www.mt.com/InProX1HLS.

Przed uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Elektrody używać wyłącznie z oryginalnymi częściami firmy METTLER TOLEDO.

Tylko przeszkolony personel może obsługiwać i konserwować czujnik.

2 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i czyszczenia

Podczas obsługi lub kalibracji czujnika należy stosować środki ochrony indywidualnej, takie jak okulary ochronne i rękawice.

W celu zapewnienia higienicznej pracy czujnik można poddawać procedurom CIP. Maksymalne badane warunki to: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informacje dotyczące czujnika

InPro X1	Oznaczenie typu
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certyfikaty
	B = System referencyjny
	C = Konstrukcja końcówki
	Gł. = Redoks tak / nie
	xxx = Materiały korpusu
	E = Złącze kablowe
	yyy = Długość pręta w mm
X...Y °C (Z °C)	Zakres temperatur roboczych (do czyszczenia)
pH X...Y	Zakres pomiaru pH

Dalsze informacje: Numer zamówienia, nazwa i liczba certyfikatów, kod badania FM oraz numer seryjny na korpusie czujnika.

4 Instrukcja

Więcej informacji na temat instalacji, uruchomienia, kalibracji, czyszczenia, przechowywania, składowania, utylizacji, zamawiania i zgodności na stronie: www.mt.com/InProX1HLS.

- Pobierz certyfikaty 3A i EHEDG;
- Pobierz deklarację EC1935/2004 dot. kontaktu z żywnością;
- Pobierz instrukcję obsługi.



5 Stopień ochrony



Odpadów elektronicznych nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. W miarę możliwości przekazać do recyklingu. Więcej informacji na temat przetwarzania odpadów można uzyskać w urzędzie gminy lub u sprzedawcy.

InPro X1 HLS Sensor de pH

Guia de Configuração Rápida

1 Finalidade Projetada

Esse sensor é uma célula de medição de haste única resistente a limpeza no local (CIP) e segura para alimentos para medições em linha dos valores de pH em aplicações de alimentos e bebidas. Ele cumpre os requisitos da 3A, EHEDG, EC1935/2004 e da diretiva ATEX 2014/34/UE. Declarações de conformidade: www.mt.com/InProX1HLS.

Leia o manual de instruções antes da colocação em funcionamento.

Opere o eletrodo apenas com peças originais da METTLER TOLEDO.

Apenas pessoal treinado deve operar e fazer a manutenção do sensor.

2 Instruções de Segurança e Limpeza

Ao manusear ou calibrar o sensor, deve-se usar equipamento de proteção individual, como óculos de proteção e luvas.

Para garantir uma operação higiênica, o sensor pode ser exposto a procedimentos de CIP. As condições máximas testadas são: NaOH 3 %, 90 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min; HNO₃ 3 %, 45 °C, 30 min; H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Informações sobre o Sensor

InPro X1	Designação de tipo
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certificações
	B = Sistema de referência
	C = Design da ponteira
	P = Redox sim/não
	xxx = Materiais do eixo
	E = Conexão do cabo
	yyy = Comprimento da haste em mm
X...Y °C (Z °C)	Faixa de temperatura operacional (para limpeza)
pH X...Y	Faixa de medição de pH

Mais Informações: Referência, identificação e número de certificados, código para teste de FM e número de série no corpo do sensor.

4 Instruções

Para obter mais informações sobre instalação, colocação em operação, calibração, limpeza, armazenamento, descarte, pedidos e conformidade, consulte: www.mt.com/InProX1HL.

- Faça o download dos certificados 3A e EHEDG;
- Faça o download da declaração EC1935/2004 para contato com alimentos;
- Faça o download do manual de instruções.



5 Proteção Ambiental



O descarte de produtos elétricos não deve ser feito junto com o lixo doméstico. Recicle em instalações existentes no local. Solicite orientações de reciclagem à autoridade local ou ao seu revendedor.

InPro X1 HLS

Датчик рН

Руководство по быстрой настройке

1 Назначение

Датчик представляет собой одностержневую измерительную ячейку, пригодную для работы в контакте с пищевыми продуктами и очистки на месте эксплуатации. Датчик предназначен для непрерывного измерения рН в системах производства продуктов питания и напитков. Он соответствует требованиям стандартов ЗА, EHEDG, EC1935/2004 и директивы АТЕХ 2014/34/EU. Декларация соответствия: www.mt.com/InProX1HLS.

Перед вводом в эксплуатацию прочитайте руководство по эксплуатации.

Используйте вместе с датчиком только оригинальные детали МЕТТЛЕР ТОЛЕДО.

К работе с датчиком и техническому обслуживанию допускается только подготовленный персонал.

2 Инструкции по технике безопасности и очистке

При работе с датчиком или его калибровке следует надевать средства индивидуальной защиты, такие как защитные очки и перчатки.

Для соблюдения гигиены допускается подвергать датчик процедурам очистки на месте эксплуатации. Максимальные условия испытаний: 3 % NaOH, 90 °С, 30 мин; H₂O, 90 °С, 30 мин; 3 % HNO₃, 45 °С, 30 мин; H₂O, 90 °С, 30 мин.

3 Информация о датчике

InPro X1	Обозначение типа
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Сертификаты
	B = Система сравнения
	C = Конструкция наконечника
	D = ОВП да/нет
	xxx = Материал корпуса
	E = Подключение кабеля
	yyy = Длина стержня в мм
X...Y °С (Z °С)	Диапазон температур при очистке
рН X...Y	Диапазон измерения рН

Дополнительная информация: номер по каталогу, идентификатор, номер сертификата, код для тестирования по стандарту FM и серийный номер — на корпусе датчика.

4 Инструкции

Дополнительную информацию об установке, вводе в эксплуатацию, калибровке, очистке, хранении, утилизации, процедуре заказа и соблюдении нормативных требований см. на сайте: www.mt.com/InProX1HLS.

- Загрузите сертификаты ЗА и EHEDG.
- Загрузите декларацию EC1935/2004 о пригодности изделия к работе в контакте с пищевыми продуктами.
- Загрузите руководство по эксплуатации.



5 Защита окружающей среды



Электрические изделия запрещено выбрасывать вместе с бытовым мусором. Пожалуйста, сдавайте их на утилизацию в специальные пункты приема. За подробной информацией о возможности утилизации обращайтесь в местные органы власти или к продавцу оборудования.

InPro X1 HLS pH-givare

Snabbguide

1 Avsedd användning

Denna givare är en livsmedelssäker, CIP-beständig mätcell med enkel stav för in-line-mätning av pH-värden i livsmedels- och dryckestillämpningar. Den uppfyller kraven i 3A, EHEDG, EG1935/2004 och ATEX-riktlinjerna 2014/34/EU. Försäkran om överensstämmelse:

www.mt.com/InProX1HLS.

Läs bruksanvisningen före driftsättning.

Använd endast elektroden med originaldelar från METTLER TOLEDO.

Endast utbildad personal får använda och utföra underhåll på givaren.

2 Säkerhets- och rengöringsinstruktioner

Vid hantering eller kalibrering av givaren ska personlig skyddsutrustning som skyddsglasögon och handskar användas.

För att säkerställa hygienisk drift kan givaren utsättas för CIP-procedurer. De maximala provade förhållandena är: 3 % NaOH, 90 °C, 30 min., H₂O, 90 °C, 30 min., 3 % HNO₃, 45 °C, 30 min., H₂O, 90 °C, 30 min.

3 Information om givaren

InPro X1	Typbeteckning
ABC-Dxxx-Eyyy	A = Certifieringar
	B = Referenssystem
	C = Spetsutformning
	D = Redox ja/nej
	xxx = Skaffmaterial
	E = Kabelanslutning
	yyy = Skafflängd i mm
X...Y °C (Z °C)	Drifttemperaturintervall (för rengöring)
pH X...Y	pH-mätområde

Mer information: Ordernummer, identifiering och certifikatnummer, kod för FM-testning och serienummer finns på givarens kropp.

4 Instruktioner

Mer information om installation, driftsättning, kalibrering, rengöring, förvaring, kassering, beställning och efterlevnad finns på www.mt.com/InProX1HLS.

- Ladda ned 3A- och EHEDG-certifikaten.
- Ladda ned försäkran om överensstämmelse för EG-förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
- Ladda ned bruksanvisningen.



5 Miljöskydd



Avfall från elektriska produkter får inte slängas bland hushållssoporna. Lämna avfallet till närmaste återvinningscentral. Vänd dig till de lokala myndigheterna eller till din återförsäljare för mer information om återvinning.

InPro X1 HLS

เซ็นเซอร์วัดค่า pH

คู่มือการตั้งค่าอย่างรวดเร็ว

1 วัตถุประสงค์การใช้งาน

เซ็นเซอร์นี้เป็นเซลล์ตรวจวัดแบบแกนเดียวที่ ปลอดภัยสำหรับใช้กับอาหาร, ทนการทำความสะอาดแบบไม่ถอดชิ้นส่วน (CIP) สำหรับการตรวจวัดค่า pH แบบต่อเนื่องในงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ตรงตามข้อกำหนดของแนวทาง 3A, EHEDG, EC1935/2004 และ ATEX 2014/34/EU ประกาศความสอดคล้อง: www.mt.com/InProX1HLS

อ่านคู่มือคำแนะนำก่อนเริ่มต้น

ใช้งานอิเล็กทรอนิกส์ชิ้นส่วนของแท่งจาก METTLER TOLEDO เท่านั้น

เฉพาะบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเท่านั้นที่ต้องใช้งานและบำรุงรักษาเซ็นเซอร์

2 คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการทำความสะอาด

ขณะถือหรือสอบเทียบเซ็นเซอร์ ควรสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันตัวส่วนบุคคล เช่น แวนป้องกันและถุงมือ

เพื่อรับรองการทำงานที่ถูกต้องของนามัย เซ็นเซอร์สามารถทำความสะอาดแบบ CIP ได้ สภาวะการทดสอบสูงสุดคือ: 3% NaOH, 90°C, 30 นาที; H₂O, 90°C, 30 นาที; 3% HNO₃, 45°C, 30 นาที; H₂O, 90°C, 30 นาที

3 ข้อมูลเกี่ยวกับเซ็นเซอร์

InPro X1	รูปแบบประเภท
ABC-Dxxx-Eyyy	A = ใบบรรอง
	B = ระบบอ้างอิง
	C = รูปทรงของทิวป์
	D = มี/ไม่มีรีดอกซ์
	xxx = วัสดุแกน
	E = การต่อสาย
	yyy = ความยาวแกนเป็น มม.
X...Y°C (Z°C)	ช่วงอุณหภูมิการทำงาน (สำหรับการทำความสะอาด)
pH X...Y	ช่วงการวัดค่า pH

ข้อมูลเพิ่มเติม: หมายเลขคำสั่งซื้อ หมายเลขรหัสและหมายเลข ใบบรรอง รหัสของการทดสอบ FM และหมายเลขซีเรียลของอุปกรณ์เซ็นเซอร์

4 คำแนะนำ

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการติดตั้ง การเริ่มระบบ การสอบเทียบ การทำความสะอาด การจัดเก็บ การทิ้ง การสั่งซื้อ และความสอดคล้อง โปรดดู: www.mt.com/InProX1HLS

- ดาวน์โหลดใบบรรอง 3A และ EHEDG
- ดาวน์โหลดประกาศ EC1935/2004 สำหรับการสัมผัสกับอาหาร
- ดาวน์โหลดคู่มือคำแนะนำ



5 การควบคุมสิ่งแวดล้อม



ไม่ควรกำจัดทิ้งซากผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าร่วมกับขยะครัวเรือนทั่วไป โปรดรีไซเคิลหากมีโรงงานรีไซเคิล ติดต่อหน่วยงานในท้องถิ่นหรือตัวแทนจำหน่ายของคุณเพื่อขอคำแนะนำในการรีไซเคิล

InPro X1 HLS PH传感器

快速设置指南

1 设计用途

该传感器可接触食品、可进行原位清洗 (CIP) 的单杆测量设备, 用于在食品和饮料应用中进行生产线pH测量。它符合3A、EHEDG、EC1935/2004和ATEX指南2014/34/欧盟的要求。一致性声明: www.mt.com/InProX1HLS。

调试之前请阅读操作说明书。

操作所用电极必须采用梅特勒-托利多的原厂部件。

只有经过培训的人员才可操作和维护传感器。

2 安全和清洁说明

在操作或校准传感器时, 应佩戴防护眼镜和手套等个人防护装备。

为确保卫生操作, 可对传感器使用CIP程序。最大测试条件为: 3% NaOH, 90 °C, 30分钟; H₂O, 90 °C, 30分钟; 3% HNO₃, 45 °C, 30分钟; H₂O, 90 °C, 30分钟

3 传感器信息

InPro X1	类型标号
ABC-Dxxx-Eyyy	A = 认证
	B = 参比系统
	C = 吸头设计
	D = 有/无氧化还原
	xxx = 电极杆材料
	E = 电缆连接
	yyy = 杆长 (mm)
X – Y °C (Z °C)	温度范围 (消毒用)
pH X – Y	pH测量范围

更多信息: 订单号、标识、认证编号、FM测试代码、传感器本体上的序列号。

4 说明

有关安装、调试、校准、清洁、存储、弃置、订购及合规方面的更多信息, 请访问: www.mt.com/InProX1HLS。

- 下载3A和EHEDG证书;
- 下载食品接触方面的EC1935/2004声明;
- 下载使用手册。




5 环境保护



报废的电气设备不应按正常家庭废品进行处置。请在具备条件的地方进行回收。请与当地相关部门或零售商联系征询回收建议。

产品中有害物质的名称及含量 Toxic and hazardous substance name and containment in product						
部件名称 Part Name	有毒有害物质或元素 Toxic and hazardous substances					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent chromium (Cr6+)	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
插头 Elect. Connector	x	o	o	o	o	o
电路板 PCBA	x	o	o	o	o	o

本表依据SJ/T 11364的规定编制。本产品符合以下标志规范：
Table composed in accordance with SJ/T 11364 (CN). This product is bearing the following symbol:



o: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下
o: Indicates that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of the part is below the limit specified in GB / T 26572

x: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。
x: Indicates that the content of the toxic substance in at least one of the homogeneous materials of the part exceeds the limits specified in GB/T 26572.



www.mt.com/pro-MOs



www.mt.com/InProX1HLS

METTLER TOLEDO Group
Process Analytics
Local contact: www.mt.com/contacts

Subject to technical changes.
© 04/2023 METTLER TOLEDO
All rights reserved.
Printed in Switzerland. 30 389 147 C



Management System
certified according to
ISO 9001 / ISO 14001



www.mt.com/pro

