

VITO oil filter system



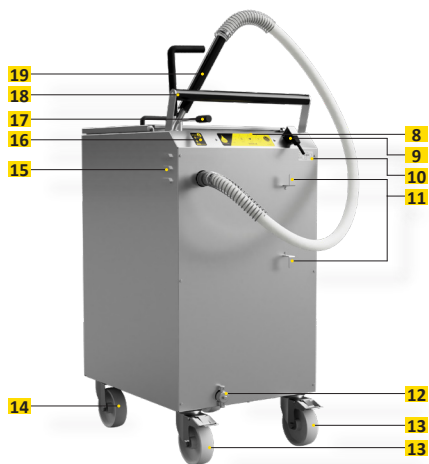
VITO X-Series

User manual - Bedienungsanleitung
Manual de usuario

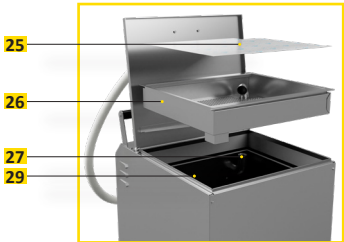
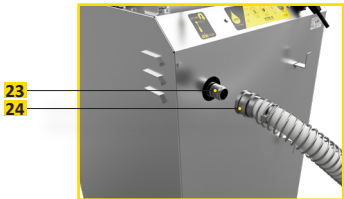
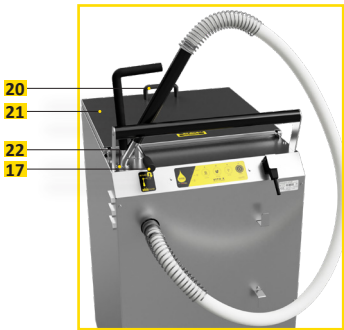
Content

1. Product	2
1.1 Product description	2
1.2 Scope of delivery	2
2. Legal Information	3
3. Preface	3
4. Safety instructions	3
4.1 Explanation of symbols	3
4.2 Explanation of signal words	4
4.3 Safety instructions for X-series	4
4.4 Intended use	5
5. Safety functions	5
5.1 Automatic switch-off	5
5.2 Acoustic signal	5
5.3 Overtemperature	5
5.4 Level sensor	5
6. Getting started	5
6.1 Online programming	5
6.1.1 Adjusting the shutdown time	5
6.1.2 Turning the acoustic signal on/off	5
6.2 Internet connection	6
6.3 QR-Code	6
7. Filtration and return process	6
7.1 Preparing for filtration	7
7.2 Start filtration	7
7.3 Automatic filtration stop	7
7.4 Early filtration stop	7
7.5 Start return process	8
7.6 Stop return process	8
8. Storage / Cooling	8
9. Changing the filter paper	8
10. Cleaning	8
10.1 Preparing for cleaning	9
10.2 Manual cleaning	9
10.3 Cleaning with the dishwasher	9
10.4 Boil out	9
11. Technical Data	10
12. Trouble shooting	11
13. Waste disposal	12
13.1 Disposal of packaging	12
13.2 Disposal of particle filters	12
13.3 Device disposal (Take-back concept for b2b waste equipment)	12
13.4 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive	12
14. Declaration of conformity	12

1. Product



VITO X-series
(VITO XM g3 sample)



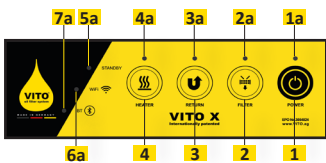
1.1 Product description

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. POWER button | 14. Castor |
| 1a. POWER indicator (red LED) | 15. Ventilation slots |
| 2. FILTER button | 16. FILTER / RETURN label |
| 2a. FILTER indicator (green LED) | 17. Switch lever |
| 3. RETURN button | 18. Handle |
| 3a. RETURN indicator (green LED) | 19. Lance with hose |
| 4. HEATER button | 20. Lid handle |
| 4a. HEATER indicator (green LED) | 21. Lid |
| 5a. STANDBY indicator (red LED) | 22. Lance holder |
| 6a. WIFI indicator (pink LED) | 23. Installation slot for hose |
| 7a. BT indicator (blue LED) | 24. Lance with quick coupling |
| 8. Control panel | 25. Particle filter |
| 9. Power cord (country specific) | 26. Filter basket |
| 10. Type label | 27. Connection piece |
| 11. Cable holder | 28. Filter basket inlet |
| 12. Drain cap | 29. Level sensor |
| 13. Castor with total lock | 30. Sealing |

Type label (10)



Control panel (8)



1.2 Scope of delivery

- VITO X-series
- Lance with hose
- Filter basket
- Particle filter (1 pc.)
- User manual and short instruction

2. Legal Information

VITO AG

Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Germany)
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag
www.vito.ag

In cooperation with:
University Albstadt-Sigmaringen (Germany)
- Industrial engineering with business studies -
Jakobstrasse 1
72458 Albstadt (Germany)

All rights reserved

This document is subject to the copyright of VITO AG.

Without previous written permission of the company VITO AG the document or parts of it may neither be duplicated, nor used in contradiction to their legitimate interests.

Changes in the sense of the technical progress are reserved.

CEO:

Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)

Headquarters: Tuttlingen, Germany

Reg. court: Stuttgart HRB-750227

3. Preface

Dear VITO customer,

Thank you for choosing this product by VITO AG.

Please read the manual carefully to familiarize yourself with the handling of your VITO oil filter system to ensure proper use.

Your local dealer and our customer service are available to answer your questions and provide support.

We are thankful for comments and suggestions concerning the VITO oil filter system and / or user manual. (Please find contact information in chapter 2 Legal information.)

We hope that you enjoy your VITO oil filter system for a long time and increase the efficiency in your establishment.

With VITO you own a high-quality oil filter system from which you can expect a long life and efficient support on the fryer.



Read the operating instructions before use and keep them to hand!

4. Safety instructions

4.1 Explanation of symbols

Incorrect operation of the VITO can lead to danger and injury. The following should be observed.

Possible dangers are marked with these symbols:



General warning sign



Warning: electrical voltage



Warning: risk of slipping



Warning: hot surface



Warning: flammable substances



Warning: risk of hand injuries



Operating instructions
Information on operating the VITO



Wear gloves



Wear eye protection



Wear protective clothing



Wear foot protection



Wear ear protection



Protection class I



No sitting



No climbing

4.2 Explanation of signal words

Important safety and warning instructions are indicated by signal words in this user manual. These instructions must be followed at all times to prevent personal injury, accidents and damage to property.



DANGER!

The signal word DANGER warns of hazards that could result in serious injury or death if they are not avoided.



WARNING!

The signal word WARNING warns of hazards that could result in moderate to serious injury or death if not avoided.



CAUTION!

The signal word CAUTION warns of hazards that could result in minor or moderate injury if not avoided.

ATTENTION!

The signal word ATTENTION indicates potential damage to property that may occur if the safety instructions are not followed.

NOTE!

The signal word NOTE alerts the user to further information and tips on using the device.

4.3 Safety instructions for X-series

- Children are strictly prohibited from using VITO!
- Do not carry out any modifications or alterations to the machine.
- Use only original spare parts. Repairs must only be carried out by trained personnel.
- The housing must only be opened by technically qualified personnel.
- Do not use VITO as a step, footrest or shelf.
- Do not use VITO to transport people or loads other than frying oil/block fat.
- VITO is not approved for the filtration of liquids other than deep-frying oil or liquid block fat.
- Do not use VITO in areas at risk of explosion.
- Clean VITO before first use (see Chapter 10: Cleaning).
- The maximum fluid temperature is 200°C / 392°F (recommended filtration temperature 175°C / 347°F).
- Do not use or store VITO outdoors! Risk of damage from rain or moisture.
- Risk of overheating/fire! VITO is not designed for continuous operation!
- Do not cover the ventilation openings (15)!
- Only operate VITO from a properly installed and earthed socket.
- Ensure that the mains voltage matches the specifications on the rating plate.
- Do not allow the power cord or plug to come into contact with hot surfaces or oil.
- Do not kink the power cord.
- Unwind the power cord completely before each use.
- Do not operate VITO with a damaged power cord or a damaged level sensor.
- Do not operate with a damaged lance hose.
- Apply the locking brakes on the castors during use, cleaning and storage.
- Fire hazard! Switch off the deep-fryer before using VITO.
- Hold the lance in the deep-fryer before pumping the oil back.
- Never pump the oil back whilst the lance is in the lance holder.
- Risk of burns! Do not touch surfaces during or after use!
- Hold the VITO only by the handles (17, 18, 19, 20)!
- Do not operate the VITO at an angle!
- Do not move the VITO during filtration!
- Keep the lid closed during use.
- Take care to avoid the deep-fryer's heating elements, grids or temperature sensors!
- Wear personal protective equipment whilst operating the machine!
- Wear ear protection. Noise levels at the workplace exceed 85 dB(A).
- Remove the lance from the oil immediately after use. Danger from residual oil!
- Keep the machine, work surfaces and the floor around the machine free of oil to avoid the risk of slipping on an oily floor.
- Store the lance and power cord on the machine after use.

4.4 Intended use

- VITO is designed for commercial use in the catering industry and is intended solely for the filtration of frying oil or liquid block fat.
- Observe the safety instructions. Filtration is only possible when the oil is liquid (recommended filtration temperature 175°C / 347°F).
- Check the machine before each use and only operate it when it is in a safe and technically sound condition.
- Before each use, check that the drain cap (12) is fully closed.
- Before each use, check that the level sensor (29) is working properly and is unobstructed.
- VITO should only be used by appropriately trained personnel.
- VITO is designed for intermittent operation.

No liability will be accepted for improper use!

5. Safety functions

5.1 Automatic switch-off

VITO has a shut-off function that automatically switches off filtration, return pumping and the heater.

The times can be set via online programming (see Chapter 6: Getting started) and are set by default as follows:

HEATER: 30min

FILTER/RETURN: 5min.

5.2 Acoustic signal

After start-up, a short beep sounds. VITO is then ready for use. The beep can be deactivated (see Chapter 6: Getting started).

5.3 Overtemperature

In the event of overheating (control unit >75°C), VITO stops the filtration, return pumping and heating processes.

The POWER indicator (1a) flashes and VITO emits an audible signal.

Allow VITO to cool down properly and store it (see Chapter 8: Storage / Cooling).

5.4 Level sensor

VITO has a built-in level sensor which automatically stops filtration when the maximum fill volume (see Chapter 11. Technical Data) has been reached.

6. Getting started

6.1 Online programming

VITO offers the option to set the filtration time, the acoustic signal and the network connection online, using a smartphone, tablet or PC.

1. Plug-in power cord (9). STANDBY indicator (5a) is lit.
2. Open the WiFi settings of your device (tablet, smartphone or PC).
3. Search for the network "VITO Config + Serial number". The serial number (SN) of the VITO can be found on the type label (10).
4. Connect to the network.
5. Enter password: **12345789**. WiFi indicator (3) flashes.
6. Open the web browser.
7. Enter IP address 10.10.10.10
8. Tap on VITO drop.
9. Log in with:
 - User name: **user**
 - Password: **Vito2k18**

6.1.1 Adjusting the shutdown time

To set the shutdown duration for filtration, return pumping and heating, follow the instructions in chapter 6.1 Online Programming, then:

1. Select the desired switch-off duration.
2. Click on "Save". The filter indicator (2a) lights up briefly and a beep sounds.

6.1.2 Turning the acoustic signal on/off

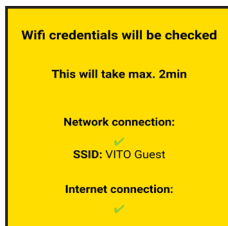
To set the volume of the signal, follow the instructions in Chapter 6.1 Online programming, then:

1. Select under the "acoustic signal", whether the acoustic signal should be switched on or off. The filter indicator (2a) lights up briefly and an audible signal sounds.

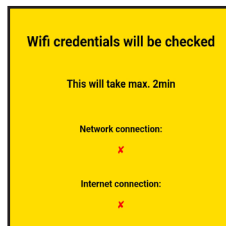
6.2 Internet connection

To use VITOconnect to the full extent, VITO requires an internet connection. You need a sufficiently strong 2.4GHz WiFi. To connect VITO to your network, follow the instructions in chapter 6.1 Online programming, then:

1. Click on "WiFi configuration".
2. Select network.
3. Enter the network password. (If you do not have set a network password, leave this field blank).
4. Check network password by clicking on "Show password".
5. Click on "Save". VITO will now check the network and internet connection.



Successfully connected.



Not connected.

Check network and password.

VITO only collects and sends machine usage data. No personal data is collected or sent.

On <https://connect.vito.ag> you get an online overview of your machine usage data, services and updates.

6.3 QR-Code

Scan the QR code on the lid (21) to easily access a website containing useful information and plenty of tips about your VITO. Among other things, you will find the latest version of this user manual and the declaration of conformity there.

7. Filtration and return process



DANGER!

Risk of electric shock

Due to incorrect handling.

- Only operate the VITO in an earthed environment.
- Check the machine, and in particular the power cord (9), for damage before each use.
- Unplug the power cord (9) after use. Use the cable holder (11) to store the power cord (9).



WARNING!

Risk of fire/smoke!

The heating elements are exposed whilst the frying oil is being drained.

- Switch off the deep fryer before using the VITO.
Do not switch the deep fryer back on until the minimum oil level has been reached.

Overloading the machine

- VITO must only be used in intermittent operation.

Risk of burns!

If the lance is connected incorrectly, hot frying oil may cause burns.

- Slide the lance's quick coupling (24) all the way open and check that it is locked in place.

Incorrect use of the lance may cause burns.

- Remove the lance (19) from the lance holder (22) before use.
- NEVER pump oil back whilst the lance (19) is in the lance holder (22).
- NEVER point the lance (19) at people.
- Use the switch lever (17) to control the back-pumping power..

When pumping back, air escapes from the lance (19) at the start and end of the process, which may cause bubbling and grease splashes.

- Wear heat-resistant personal protective equipment, in particular gloves, during operation.

If water comes into contact with hot frying oil, it can cause grease splashes and lead to burns.

- Only insert a completely dry lance (19) into the hot frying oil.
Wear heat-resistant protective gloves and safety goggles/face protection during operation.

The machine becomes hot when used in hot frying oil and remains hot for some time after use.

- Do not touch hot parts of the machine. Use the designated black handles (17, 18, 19, 20).
- Do not move the machine whilst it is in operation.
- Wear heat-resistant personal protective equipment, in particular gloves, whilst operating the machine.

Risk of slipping!

Contaminants on the floor caused by deep-frying oil can cause operating staff to slip.

- Clean the work area regularly. Always keep the area around the machine clean.
- Wear non-slip footwear whilst operating the machine.



CAUTION!

Danger from the machine tipping over! A falling machine may cause foot injuries.

- Wear safety footwear.
- Operate the VITO only on level surfaces.

Risk of crushing. A falling lid may cause hand injuries.

- Close the lid (21) slowly using the handle.

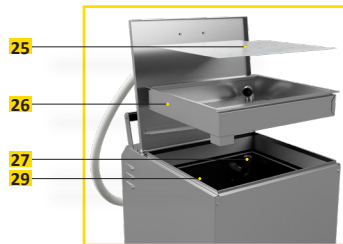
NOTE!

Filtration is not possible without a correctly fitted filter basket and a properly sealed filter lid.

The filtration and back-pumping process can be interrupted at any time by pressing the POWER button (1).

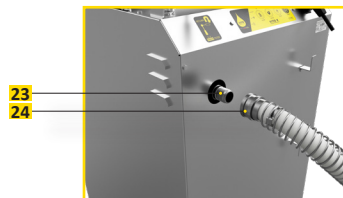
7.1 Preparing for filtration

1. Ensure that the drain cap (12) has been screwed in fully.
2. Check that the level sensor (29) is unobstructed and functioning correctly.
3. Check the sealing (30) all round for damage.
4. Insert the filter basket (26) into the tank. The filter basket inlet (28) must be fitted onto the connection piece (27).
5. Place the particle filter (25) into the filter basket (26) (see Chapter 9: Replacing the particulate filter).
6. Close the lid (21) using the lid handle (20) and check that the lid (21) is fully seated on the filter basket (26).
7. Ensure that the quick coupling on the lance hose (24) is securely fitted to the installation slot (23) and locked in place.



7.2 Start filtration

1. Switch off the deep fryer.
2. Place VITO next to the deep fryer and secure it using the castor with total lock (13).
3. Set the switch lever (17) to 'FILTER'.
4. Plug in the power cord (9). The STANDBY indicator (5a) lights up.
5. Remove the lance (19) from the lance holder (22) and hold the lance (19) firmly in the deep fryer.
6. Press the POWER button (1) and then the FILTER button (2).
The STANDBY indicator (5a), POWER indicator (1a) and FILTER indicator (2a) light up during filtration.



7.3 Automatic filtration stop

1. When the tank reaches its maximum fill level, VITO automatically switches off the filtration system.
2. The FILTER indicator (2a) flashes and an audible signal is emitted.
3. Remove the lance (19) from the oil immediately.
4. Press the FILTER button (2) to acknowledge the error code. The FILTER indicator (2a) goes out.
5. Press the POWER button (1) to switch off the unit. The POWER indicator (1a) goes out.
6. Insert the lance (19) into the lance holder (22) and unplug the power cord (9). The STANDBY indicator (5a) goes out.

7.4 Early filtration stop

1. Remove the lance (19) from the oil immediately.
2. Do not stop the filtration process until 10 seconds have elapsed.
3. Press the FILTER button (2) to stop filtration. The FILTER indicator (2a) goes out.
4. Press the POWER button (1) to switch off the machine. The POWER indicator (1a) goes out.
5. Insert the lance (19) into the lance holder (22) and unplug the power cord (9). The STANDBY indicator (5a) goes out.

7.5 Start return process

1. Place the VITO next to the deep fryer and secure it using the castor with total lock (13).
2. Plug in the power cord (9). The STANDBY indicator (5a) lights up.
3. If you are using fat instead of liquid oil, switch on the heater using the HEATER button (4). The HEATER indicator (4a) lights up. Wait until the fat has become liquid.
4. Remove the lance (19) from the lance holder (22) and hold the lance securely in the deep fryer.
5. Press the POWER button (1) and then the RETURN button (2).
6. The STANDBY indicator (5a), POWER indicator (1a) and RETURN indicator (3a) light up during the return pumping cycle.
7. Slowly turn the switch lever (17) to 'RETURN'. You can control the return pumping power using the switch lever (17).

7.6 Stop return process

1. Stop the return pumping process by pressing the RETURN button (3). The RETURN indicator (3a) goes out.
2. Lift the lance (19) out of the oil. Keep the lance (19) positioned above the deep fryer.
3. Press the FILTER button (2) and, whilst doing so, turn the switch lever (17) 2–3 times from 'RETURN' to 'FILTER'. The FILTER indicator (2a) lights up.
4. End the process by pressing the FILTER button (2). The FILTER indicator (2a) goes out.
5. Press the POWER button (1) to switch off the machine. The POWER indicator (1a) goes out.
6. Insert the lance (19) into the lance holder (22) and unplug the power cord (9). The STANDBY indicator (5a) goes out.

8. Storage / Cooling



WARNING!

The machine becomes hot when used in hot frying oil and remains hot for some time after use.

- Do not touch hot parts of the machine. Use the designated black handles (17, 18, 19, 20).
- Wear heat-resistant personal protective equipment, in particular gloves, whilst operating the machine.



CAUTION!

Danger from the machine tipping over! A falling machine may cause foot injuries.

- Wear safety footwear.
- Operate the VITO only on level surfaces.

ATTENTION!

- Do not store the machine in a cold store or outdoors. Condensation can damage the machine's electronics.

NOTE!

- Leave the VITO plugged in after use. Active cooling reduces the cooling-down time.

VITO is fitted with an active cooling system. The active cooling system is temperature-dependent and switches on automatically. After start-up, a functional check is carried out.

After use, remove VITO from the deep-frying area and secure it using the castor with total lock (13).

Permissible storage temperature: **+10°C to +30°C / 50°F to 86°F**.

9. Changing the filter paper

NOTE!

- Replace the particle filter (25) regularly to ensure optimal filtration performance.

Replace the particle filter (25) as required. The replacement interval depends on how the VITO is used and the degree of contamination in the frying oil. The particle filter (25) should be replaced whenever it is no longer filtering effectively or when it is full.

10. Cleaning



DANGER!

Health hazard!

Cleaning agents can pose a health hazard.

- Remove all cleaning agents completely. After using cleaning agents, rinse the machine several times with water.
- Drain any residue via the oil drain plug.
- Only use cleaning agents suitable for use in the food industry.
- Wear personal protective equipment (including protective gloves) to protect yourself from the cleaning agents.



WARNING!

The machine becomes hot when used in hot frying oil and remains hot for some time after use.

- Allow the machine to cool down completely.
- Do not touch hot parts of the machine. Use the designated black handles (17, 18, 19, 20).
- Wear heat-resistant personal protective equipment, in particular gloves, whilst operating the machine

If water gets into hot frying oil, it can cause oil to splatter and lead to burns.

- Dry the VITO inside and out after cleaning.
- Use the drain cap (12) to drain any remaining water from the system.

Risk of slipping!

Contaminants on the floor caused by deep-frying oil can cause operating staff to slip.

- Clean the work area regularly. Always keep the area around the machine clean.
- Wear non-slip footwear whilst operating the machine.



CAUTION!

Danger from the machine tipping over! A falling machine may cause foot injuries.

- Wear safety footwear.
- Operate the VITO only on level surfaces.

ATTENTION!

Inadequate or incorrect cleaning and the use of unsuitable cleaning agents can cause damage to the machine.

- Clean the filter basket (26), tank, lid (21), lance (19) and lance holder (22) every time the particle filter is replaced.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning agents.
- Do not use wire brushes or similar items.

Do not clean the machine with a high-pressure washer or under running water.

- Clean the outside of the machine only with a damp cloth.

10.1 Preparing for cleaning

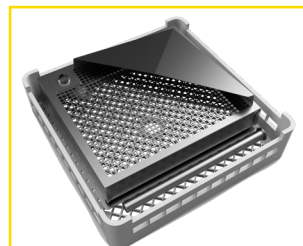
1. Make sure that VITO has cooled down.
2. Disconnect the power cord (9) from the mains socket.
3. Open the cover (21) and remove the filter basket (26).
4. Dispose of the particle filter (25) (see Section 13.2 Disposal of particle filters).
5. Drain the old oil via the drain cap (12) and dispose of it in accordance with local regulations.
6. Clean the filter basket (26) and the lance holder (22) by hand or using a machine.
7. Clean the remaining parts by hand.

10.2 Manual cleaning

1. Clean the control panel and the housing with a damp cloth.
2. Screw the drain cap (12) back on and clean the remaining parts with soapy water or a deep-fat fryer cleaner (e.g. VITO Tabs)
3. Rinse the filter basket (26) and lance holder (22) under running water or leave them to soak.
4. Use the drain cap (12) to drain off any remaining water.
5. Dry the VITO thoroughly inside and out with a cloth.

10.3 Cleaning with the dishwasher

1. Place the filter basket (26) and the lance holder (22) in the dishwasher.
2. Start the cleaning programme.
3. Clean the control panel and the housing with a damp cloth.
4. Clean the remaining parts by hand.
5. Dry VITO inside and out with a cloth.



10.4 Boil out

For heavy soiling: clean with soapy water or a deep-fat fryer cleaner. Regular deep cleaning is recommended.

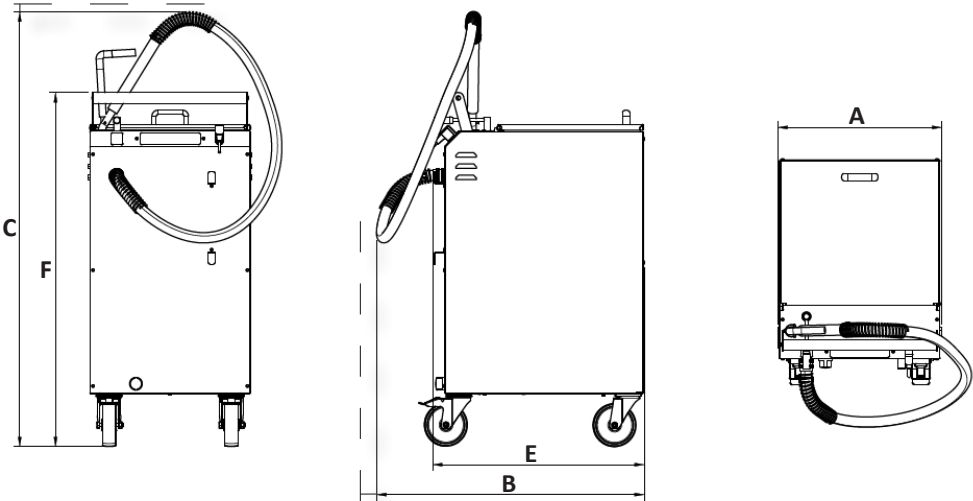
11. Technical Data

	VITO XM
Nominal voltage	Nominal voltage is country-specific, see type label 220-240V~ ±10% 50-60Hz, single phase 100-120V~ ±10% 50-60Hz, single phase
Protection rating	Protective Earth (PE)
IP protection class	IP21
Nominal power consumption	220-240V: approx. 6A 110-120V: approx. 8.5A
Fuses inside	220-240V: 4 AT & 8 AT 100-120V: 8 AT & 12 AT
Max. power	1200W
Heating power	110W
Filtration power	up to 30l/min (66lbs/min)
Pumping power	35l/min (77lbs/min)
Noise level	up to 95 db
User control	Control panel (8) and switch lever (17)
Fluid temperature	Max. 200°C / 392°F (recommended filtration temperature max. 175°C / 347°F)
Storage temperature	+10°C to +30°C / +50°F to +86°F
Unladen weight	65kg / 143lbs
Tank volume	approx. 100l / 220lbs
Acoustic signal	yes
Network connection	WiFi 2.4GHz
Particle capacity	10l / 10.7kg* / 23.6lbs*
Particle filter	Cellulose FDA-CFR 21
Operating mode	intermittent duty

*regular bread crumbs

Dimensions	Width A	Depth B	Height C	Depth E	Height F	Hose length
VITO XM	480 mm 18.9 in	786 to 876 mm 31 to 34.5 in	1255 to 1265 mm 49.4 to 49.8 in	622mm 24.5 in	1031 mm 40.6 in	1500 mm 59 in

All figures are approximate.



12. Trouble shooting

Malfunction	Possible cause	Remedial action
STANDBY indicator (5a) stays inactive	- Power cord (9) not plugged in - Power cord (9) defective - Machine defective - VITO's fuse defective	- Plug-in the power cord (9) - Please contact customer service - Please contact customer service - Please contact customer service
Line fuse / Ground fault circuit fuse (GFCI) blow-out	- Power cord (9) or other electric parts defective - Circuit overload	- Please contact customer service - Change the socket/circuit
VITO cannot be started	Control defective	Please contact customer service
The heating is not working even though the HEATER indicator (4a) is lit	- Heater defective - Control defective	- Please contact customer service - Please contact customer service
The turbine is not working despite the FILTER indicator (2a) being lit	- Turbine defective - Control defective	- Please contact customer service - Please contact customer service
The motor is not working despite the RETURN indicator (3a) being lit	- Motor defective - Control defective	- Please contact customer service - Please contact customer service
VITO is very noisy when in operation	Pump or turbine defective	Please contact customer service
The POWER indicator (1a) flashes and an audible signal is heard	Overtemperature	- Place the VITO in a cool place - Leave the VITO to cool
Poor filtration performance, little or no vacuum, no suction power	- Particle filter (25) blocked - Particle filter (25) full - Filter basket (26) full - Filter basket (26) not fitted correctly - Lid (21) not closed properly - Lance hose (19) blocked - Lance (19) blocked - Switch lever (17) in the wrong position - Turbine defective	- Replace the particle filter (25) - Replace the particle filter (25) - Empty the filter basket (26) - Insert the filter basket (26) correctly - Close the lid (21) correctly - Clean the lance hose (19) - Clean the lance (19) - Set the switch lever (17) to the 'FILTER' position - Please contact customer service
Poor back-pump capacity	- Switch lever (17) in the wrong position - Pump blocked - Pump defective - Lance hose (19) blocked - Lance (19) blocked	- Set the switch lever (17) to the 'RETURN' position - Clean the tank and pump - Please contact customer service - Clean the lance hose (19) - Clean the lance (19)
Particles in the filtered oil	- Particle filter (25) fitted incorrectly - No particle filter (25) fitted - Switch lever (17) in the wrong position	- Insert the filter as described - Insert the filter as described - Set the switch lever (17) to the 'FILTER' position
No filtration; the FILTER indicator (2a) is flashing and an audible alarm is sounding	- Maximum oil volume reached - Level sensor (29) jammed - Level sensor (29) faulty	- Pump the oil back first - Gently move the level sensor - Please contact customer service
Oil is dripping from the VITO	- Condensed oil from the turbine - Lance (19) left in the deep fryer after filtration / recirculation - Weld seam has ruptured	- Small amounts are normal. Wipe up the oil - Remove the lance (19) from the deep fryer - Please contact customer service
Unable to establish an internet connection	- Incorrect network selected - Incorrect password entered - WiFi signal too weak	- Select the correct network - Enter the correct password - Boost the WiFi signal - Place the router closer to the VITO
The "10.10.10.10" website is not displaying correctly	- Outdated website in the cache - Not connected to VITO	- Clear the cache - Clear browser data - Connect to the VITO (see Chapter 6.1)

If you encounter any faults not listed here, please contact VITO Customer Services or your dealer!

You will find the contact details in Chapter 2: Legal Information.

13. Waste disposal

13.1 Disposal of packaging

- The packaging should be recycled or
- keep the packaging carefully.

13.2 Disposal of particle filters

- Used particle filter must be disposed according to your local regulations.

13.3 Device disposal (Take-back concept for b2b waste equipment)

All customers of VITO AG may contact us at any time to return waste equipment if required. This usually happens when devices and/or electronic circuit boards are defective or when devices are exchanged for a newer generation of devices. We dismantle the devices accordingly and return the separated raw materials to the environmental cycle. All electronic components are handed over via our disposal points specified at ear® (stiftung elektro-altgeräte register®) and proven via the annual notification to ear®.

Send VITO to:

VITO AG

Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Germany)

For further questions please contact your local dealer or the VITO AG customer support.

13.4 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive

Do not dispose of VITO oil filters in household waste! In accordance with European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its transposition into national law, power tools that are no longer fit for use must be collected separately and sent for environmentally sound recycling. Manufacturers of these appliances are obliged to ensure that they are not returned to the environment.

All electronic components are collected via our partnership with ear® (Stiftung elektro-altgeräte register®) to ensure that products that are no longer fit for use are taken back. VITO AG complies with the regulation to take back VITO-branded products that are no longer fit for use and were sold within the EU. You can hand these products in at local collection point.

14. Declaration of conformity

The device complies with current EU and UK standards and guidelines. We certify this in the EC Declaration of Conformity and the UK Declaration of Conformity. You can find the declarations of conformity at: <https://xseries.vito.ag>. We will be happy to send you the relevant declaration of conformity on request.



made
in
Germany



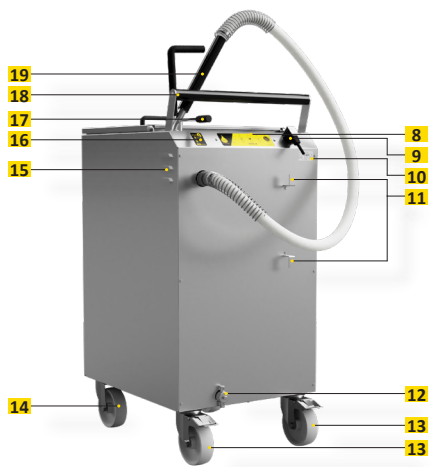
Created: 28.07.2026



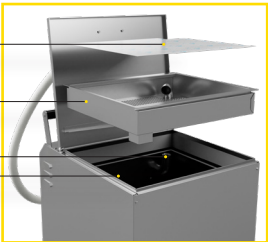
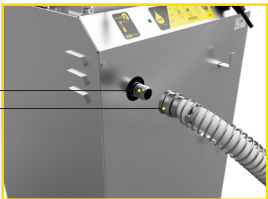
Inhalt

1. Produkt	2
1.1 Produktbeschreibung	2
1.2 Lieferumfang	2
2. Rechtliche Informationen	3
3. Vorwort	3
4. Sicherheit	3
4.1 Symbolerklärung	3
4.2 Signalworterklärung	4
4.3 Sicherheitshinweise X-Serie	4
4.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
5. Sicherheitsfunktionen	5
5.1 Automatische Abschaltung	5
5.2 Akustisches Signal	5
5.3 Übertemperatur	5
5.4 Füllstandsensor	5
6. Vor Inbetriebnahme	5
6.1 Online Programmierung	5
6.1.1 Abschaltdauer anpassen	5
6.1.2 Akustisches Signal ein-/ausschalten	5
6.2 Internetverbindung	6
6.3 QR-Code	6
7. Filtrations- und Rückpumpvorgang	6
7.1 Vorbereiten der Filtration	7
7.2 Filtration starten	7
7.3 Filtration automatisch beenden	7
7.4 Filtration vorzeitig beenden	7
7.5 Rückpumpen starten	8
7.6 Rückpumpen beenden	8
8. Aufbewahrung / Abkühlen	8
9. Partikelfilterwechsel	8
10. Reinigung	8
10.1 Reinigung vorbereiten	9
10.2 Manuelle Reinigung	9
10.3 Maschinelle Reinigung	9
10.4 Grundreinigung	9
11. Technische Daten	10
12. Fehlerbehebung	11
13. Entsorgung	12
13.1 Entsorgung der Verpackung	12
13.2 Entsorgung der Partikelfilter	12
13.3 Entsorgung der Altgeräte (Rücknahmekonzept b2b)	12
13.4 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Richtlinie	12
14. Konformitätserklärung	12

1. Produkt



VITO X-Serie
(Beispiel VITO XM g3)



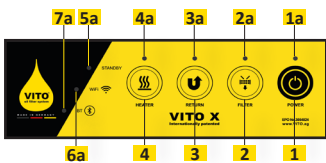
1.1 Produktbeschreibung

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. POWER Taster | 14. Lenkrolle |
| 1a. POWER-Anzeige (rote LED) | 15. Lüftungsöffnungen |
| 2. FILTER Taster | 16. FILTER / RETURN Etikett |
| 2a. FILTER-Anzeige (grüne LED) | 17. Umschalthebel |
| 3. RETURN Taster | 18. Wagengriff |
| 3a. RETURN-Anzeige (grüne LED) | 19. Lanze mit Schlauch |
| 4. HEATER Taster | 20. Bügelgriff |
| 4a. HEATER-Anzeige (grüne LED) | 21. Deckel |
| 5a. STANDBY-Anzeige (rote LED) | 22. Lanzenhalter |
| 6a. WIFI-Anzeige (pinke LED) | 23. Anschlussstück für Lanze |
| 7a. BT-Anzeige (blaue LED) | 24. Lanze mit Schnellkupplung |
| 8. Bedienfolie | 25. Partikelfilter |
| 9. Netzleitung (länderspezifisch) | 26. Filterkorb |
| 10. Typenschild | 27. Verbindungsstück |
| 11. Kabelhalter | 28. Filterkorbeinlauf unten |
| 12. Ablasskappe | 29. Füllstandsensor |
| 13. Lenkrolle mit Totalfeststeller | 30. Dichtung |

Typenschild (10)



Bedienfolie (8)



1.2 Lieferumfang

- VITO X-Serie
- Lanze mit Schlauch
- Filterkorb
- Partikelfilter (1 Stk.)
- Bedienungs- und Kurzanleitung

2. Rechtliche Informationen

VITO AG

Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Deutschland)
Tel.: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag
www.vito.ag

In Kooperation mit:
Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- Wirtschaftsingenieurwesen -
Jakobstrasse 1
72458 Albstadt (Deutschland)
Copyright © VITO AG

Alle Rechte vorbehalten

Dieses Dokument unterliegt dem Urheberrecht der Firma VITO AG.
Ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Firma VITO AG darf das Dokument, oder Teile davon weder vervielfältigt, noch in Widerspruch zu deren berechtigten Interessen verwendet werden.
Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts sind vorbehalten.

CEO:

Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)
Hauptsitz: Tuttlingen, Deutschland
Reg. Gericht: Stuttgart HRB-750227

3. Vorwort

Sehr geehrter VITO Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause VITO AG entschieden haben.

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch aufmerksam durch, um einen sicheren Einsatz und ein optimales Filtrationsergebnis zu erreichen. Bei Fragen steht Ihnen Ihr Händler oder der Kundenservice gerne zur Verfügung. Wir sind dankbar für Anregungen und Vorschläge zum VITO Frittierölfilter und/oder zur Bedienungsanleitung (siehe hierzu Kontaktinformationen unter Kapitel 2 Rechtliche Informationen). Wir hoffen, dass Sie lange Zeit viel Freude an Ihrem VITO Frittierölfilter haben und die Effizienz in Ihrem Betrieb steigern. Mit VITO sind Sie im Besitz eines hochwertigen Frittierölfiltrationssystems von dem Sie eine lange Produktlebensdauer und effiziente Unterstützung bei Ihrer Arbeit erwarten können.



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit aufbewahren!

4. Sicherheit

4.1 Symbolerklärung

Eine fehlerhafte Bedienung des VITO kann zu Gefahren und Verletzungen führen. Folgendes sollte beachtet werden. Mögliche Gefahren sind mit diesen Symbolen markiert:



Allgemeines Warnzeichen



Warnung vor elektrischer Spannung



Warnung vor Rutschgefahr



Warnung vor heißer Oberfläche



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen



Warnung vor Handverletzungen



Bedienungshinweis
Informationen zur Bedienung von VITO



Handschuhe benutzen



Augenschutz benutzen



Schutzkleidung benutzen



Fußschutz benutzen



Gehörschutz benutzen



Schutzklasse I



Sitzen verboten



Aufsteigen verboten

4.2 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort GEFAHR warnt vor Gefährdungen, die schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort WARNUNG warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort VORSICHT warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort ACHTUNG kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Signalwort HINWEIS setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

4.3 Sicherheitshinweise X-Serie

- Kindern ist der Gebrauch von VITO strengstens untersagt!
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.
- Verwenden Sie nur original Ersatzteile. Reparaturen dürfen nur durch geschultes Personal durchgeführt werden.
- Das Öffnen des Gehäuses darf nur durch technisch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Nutzen Sie VITO nicht als Aufstiegshilfe, Trittfläche oder Ablage.
- Transportieren Sie mit VITO keine Personen oder Lasten.
- VITO ist nicht für die Filtration von anderen Flüssigkeiten als Frittieröl oder flüssigem Blockfett zugelassen.
- Verwenden Sie VITO nicht im explosionsgefährdeten Bereichen.
- Vor Erstgebrauch VITO reinigen (siehe Kapitel 10 Reinigung).
- Die maximale Medientemperatur beträgt 200°C (empfohlene Filtriertemperatur 175°C).
- Benutzen oder lagern Sie VITO nicht im Freien! Beschädigung durch Regen oder Feuchtigkeit.
- Überhitzungs-/Brandgefahr! VITO ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt!
- Lüftungsöffnungen (15) nicht abdecken!
- Betreiben Sie VITO nur an einer ordnungsgemäß installieren und geerdeten Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Netzleitung / Gerätestecker nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen oder Öl kommen lassen.
- Netzleitung nicht knicken.
- Netzleitung vor jeder Benutzung vollständig abwickeln.
- VITO nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Füllstandsensor betreiben.
- Nicht mit beschädigtem Lanzenschlauch betreiben.
- Feststellbremsen der Lenkrollen während der Nutzung, Reinigung und Lagerung tätigen.
- Brandgefahr! Fritteuse vor der Benutzung von VITO ausschalten.
- Lanze vor dem Rückpumpen in die Fritteuse halten.
- Pumpen Sie niemals das Öl zurück, während sich die Lanze in der Lanzenhalterung befindet.
- Verbrennungsgefahr! Oberflächen während und nach der Nutzung nicht berühren!
- VITO nur an den Haltegriffen (17, 18, 19, 20) halten!
- VITO nicht schräg stehend betreiben!
- VITO nicht während der Filtration bewegen!
- Deckel während der Nutzung geschlossen halten.
- Auf Heizstäbe, Gitter oder Thermofühler der Fritteuse achten!
- Persönliche Schutzausrüstung während der Bedienung tragen!
- Gehörschutz tragen. Das Geräusch am Arbeitsplatz überschreitet 85 db(A).
- Nehmen Sie die Lanze nach der Nutzung sofort aus dem Öl. Gefahr durch nachlaufendes Öl!
- Halten Sie Gerät, Arbeitsflächen und Boden um das Gerät ölfrei, um Rutschgefahr durch öligen Boden zu vermeiden.
- Verstauen Sie die Lanze und Netzleitung nach der Nutzung am Gerät.

4.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- VITO ist für den kommerziellen Einsatz in der Gastronomie und nur zur Filtration von Frittieröl oder flüssigem Blockfett konzipiert.
- Die Sicherheitshinweise beachten. Die Filtration ist nur möglich, wenn das Öl flüssig ist (empfohlene Filtriertemperatur 175°C).
- Das Gerät vor jeder Nutzung prüfen und nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand betreiben.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung ob die Ablasskappe (12) vollständig geschlossen ist.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung die Funktion und Freigängigkeit des Füllstandsensors (29).
- VITO sollte nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden.
- VITO ist für den Aussetzbetrieb ausgelegt.

Bei unsachgemäßem Gebrauch wird keine Haftung übernommen!

5. Sicherheitsfunktionen

5.1 Automatische Abschaltung

VITO verfügt über eine Abschaltfunktion, die selbstständig die Filtration, das Rückpumpen und die Heizung abschält. Die Zeiten sind über die Online Programmierung einstellbar (siehe Kapitel 6 Vor Inbetriebnahme) und standardmäßig:

HEATER (Heizung): 30min

FILTER/RETURN (Filtration/Rückpumpen): 5min.

5.2 Akustisches Signal

Nach dem Hochfahren ertönt ein kurzer Signalton. VITO ist dann einsatzbereit. Das akustische Signal kann deaktiviert werden (siehe Kapitel 6 Vor Inbetriebnahme).

5.3 Übertemperatur

Bei Überhitzung (Steuereinheit >75°C) stoppt VITO den Filtrations-, Rückpump- und Heizvorgang.

Die POWER-Anzeige (1a) blinkt und VITO gibt ein akustisches Signal aus.

VITO ordnungsgemäß abkühlen und lagern (siehe Kapitel 8 Aufbewahrung / Abkühlen).

5.4 Füllstandsensor

VITO hat integrierten Füllstandsensor, der die Filtration automatisch unterbricht, wenn das maximale Füllvolumen (siehe Kapitel 11. Technische Daten) erreicht wurde.

6. Vor Inbetriebnahme

6.1 Online Programmierung

VITO bietet die Option an, die Filtrationszeit, das akustische Signal und die Internetverbindung online mit einem Smartphone, Tablet oder PC einzurichten.

1. Netzleitung (9) einstecken. STANDBY-Anzeige (5a) leuchtet.
2. WLAN Einstellungen Ihres Gerätes (Tablet, Smartphone oder PC) öffnen.
3. Nach dem Netzwerk "VITO Config + Seriennummer" suchen. Die Seriennummer (SN) finden Sie auf dem Typenschild (10) des VITO.
4. Mit dem Netzwerk verbinden.
5. Passwort: **12345789** eingeben. WLAN-Anzeige (6a) blinkt.
6. Webbrowser öffnen.
7. IP-Adresse 10.10.10.10 im Adressfeld eingeben.
8. VITO Tropfen anklicken.
9. Mit folgenden Daten anmelden:
Benutzername: **user**
Passwort: **Vito2k18**

6.1.1 Abschaltdauer anpassen

Um die Abschaltdauer der Filtration, des Zurückpumpens und der Heizung einzustellen, den Anweisungen des Kapitel 6.1 Online Programmierung folgen, dann:

1. Wählen Sie die gewünschte Abschaltdauer aus.
2. Klicken Sie auf "Speichern". Filteranzeige (2a) leuchtet kurz auf und ein Signalton ertönt.

6.1.2 Akustisches Signal ein-/ausschalten

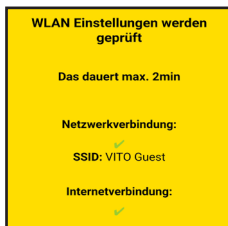
Um die Lautstärke des Signals einzustellen, den Anweisungen des Kapitels 6.1 Online Programmierung folgen, dann:

1. Wählen Sie unter dem Menüpunkt "akustisches Signal" ob das Signal ein- oder abgeschaltet sein soll. Filteranzeige (2a) leuchtet kurz auf und ein akustisches Signal ertönt.

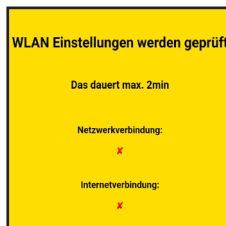
6.2 Internetverbindung

Um VITOconnect im vollen Umfang nutzen zu können benötigt VITO eine Internetverbindung. Hierzu benötigen Sie ein ausreichend starkes 2.4GHz WLAN. Um VITO in ihr Netzwerk einzubinden, den Anweisungen in Kapitel 6.1 Online Programmierung folgen, dann:

1. "WLAN Konfiguration" anklicken.
2. Netzwerk auswählen.
3. Netzwerkpasswort eingeben. (Sollten Sie kein Netzwerkpasswort haben, so lassen Sie dieses Feld frei).
4. Netzwerkpasswort kontrollieren, indem Sie auf "Passwort anzeigen" klicken.
5. Auf "Speichern" klicken. VITO überprüft nun die Netzwerk-/ Internetverbindung.



Erfolgreich verbunden.



Nicht verbunden. Netzwerk und Passwort überprüfen.

VITO erfasst und sendet nur Nutzungsdaten. Es werden keine personenbezogene Daten erhoben oder gesendet. Auf <https://connect.vito.ag/> erhalten Sie eine Online-Übersicht über die Nutzungsdaten, Services und Updates.

6.3 QR-Code

QR-Code auf dem Deckel (21) scannen um einfach auf eine Website mit nützlichen Informationen und zahlreichen Tipps über ihren VITO zu gelangen. Unter anderem finden Sie dort die aktuellste Version dieser Bedienungsanleitung und die Konformitätserklärung.

7. Filtrations- und Rückpumpvorgang



GEFAHR!

Stromschlaggefahr

Durch fehlerhafte Handhabung.

- Betreiben Sie VITO nur in geerdetem Umfeld.
- Kontrollieren Sie das Gerät insbesondere die Netzleitung (9) vor jeder Nutzung auf Beschädigungen.
- Stecken Sie die Netzleitung (9) nach Gebrauch aus. Nutzen Sie den Kabelhalter (11) um die Netzleitung (9) zu verstauen.



WARNUNG!

Brandgefahr/Rauchentwicklung!

Beim Absaugen des Frittieröls liegen die Heizstäbe frei.

- Schalten Sie die Fritteuse vor der Nutzung des VITO aus.
- Schalten Sie die Fritteuse erst wieder ein, wenn der Mindestöllevel in der Fritteuse erreicht wurde.

Überlastung des Geräts

- VITO darf nur im Aussetzbetrieb genutzt werden.

Verbrennungsgefahr!

Durch fehlerhaft angeschlossene Lanze kann heißes Frittieröl zu Verbrennungen führen.

- Schnellkupplung der Lanze (24) komplett aufschieben und Verriegelung prüfen.

Falsche Bedienung der Lanze kann zu Verbrennungen führen.

- Lanze (19) vor der Nutzung aus dem Lanzenhalter (22) nehmen.
- NIEMALS Öl zurückpumpen, während die Lanze (19) im Lanzenhalter (22) steckt.
- NIEMALS mit der Lanze (19) auf Personen zielen.
- Umschalthebel (17) nutzen um die Rückpumpleistung zu steuern.

Beim Rückpumpen entweicht zu Beginn und zum Ende Luft aus der Lanze (19), welche zu Blasenbildung und Fettspritzern führen kann.

- Hitzebeständige persönliche Schutzausrüstung insbesondere Handschuhe während der Bedienung tragen.

Wenn Wasser in heißes Frittieröl gelangt, kann es Fettspritzern verursachen und zu Verbrennungen führen.

- Nur vollständig getrocknete Lanze (19) in das heiße Frittieröl stecken.
- Hitzebeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz während der Bedienung tragen.

Gerät wird durch den Einsatz im heißen Frittieröl heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch einige Zeit heiß.

- Heiße Geräteteile nicht berühren. Die vorgesehenen schwarzen Haltegriffe (17, 18, 19, 20) nutzen.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Hitzebeständige persönliche Schutzausrüstung insbesondere Handschuhe während der Bedienung tragen.

Rutschgefahr!

Verunreinigungen auf dem Boden durch Frittieröl können ein Ausrutschen des Bedienpersonals verursachen.

- Reinigen Sie regelmäßig den Arbeitsbereich. Halten Sie den Arbeitsbereich des Gerätes immer im sauberen Zustand.
- Tragen Sie rutschfeste Schuhe während der Bedienung.



VORSICHT!

Gefahr durch umkippendes Gerät! Fallendes Gerät kann zu Fußverletzungen führen.

- Sicherheitsschuhe tragen.
- VITO nur auf eben Böden betreiben.

Gefahr durch Quetschung. Zufallender Deckel kann zu Handverletzungen führen.

- Deckel (21) langsam mit Haltegriff schließen.

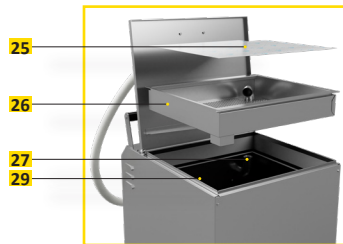
HINWEIS!

Die Filtration ohne korrekt eingesetzten Filterkorb und ohne korrekt geschlossenen Filterdeckel ist nicht möglich.

Der Filtrations- und Rückpumpvorgang kann jederzeit durch Betätigen des POWER Tasters (1) unterbrochen werden.

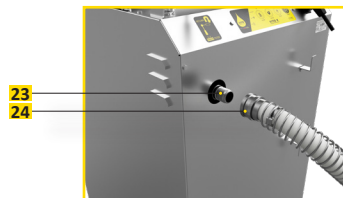
7.1 Vorbereiten der Filtration

1. Stellen Sie sicher, dass die Ablasskappe (12) komplett eingedreht wurde.
2. Prüfen Sie die Freigängigkeit und Funktion des Füllstandsensors (29).
3. Prüfen Sie die Dichtung (30) ringsherum auf Beschädigungen.
4. Setzen Sie den Filterkorb (26) in den Tank ein. Der Filterkorbeinlauf (28) muss auf das Verbindungsstück (27) gesteckt werden.
5. Legen Sie den Partikelfilter (25) in den Filterkorb (26) ein (siehe Kapitel 9. Partikelfilterwechsel).
6. Schließen Sie den Deckel (21) mithilfe des Haltegriffs (20) und prüfen Sie, ob der Deckel (21) vollständig auf dem Filterkorb (26) aufliegt.
7. Stellen Sie sicher, dass die Schnellkupplung des Lantenschlauchs (24) sicher auf dem Anschlussstück (23) sitzt und verriegelt ist.



7.2 Filtration starten

1. Schalten Sie die Fritteuse aus.
2. Platzieren Sie VITO neben der Fritteuse und sichern Sie diesen mithilfe der Lenkrollen mit Totalfeststeller (13).
3. Stellen Sie die Umschalthebel (17) auf „FILTER“.
4. Stecken Sie die Netzleitung (9) ein. STANDBY-Anzeige (5a) leuchtet.
5. Nehmen Sie die Lanze (19) aus der Lanzenhalterung (22) und halten Sie die Lanze (19) mit sicherem Halt in die Fritteuse.
6. Drücken Sie den POWER Taster (1) und anschließend den FILTER Taster (2). STANDBY-Anzeige (5a), POWER-Anzeige (1a) und FILTER-Anzeige (2a) leuchten während der Filtration



7.3 Filtration automatisch beenden

1. Ist der maximale Füllstand im Tank erreicht schält VITO die Filtration automatisch ab.
2. FILTER-Anzeige (2a) blinkt und ein akustisches Signal ist zu hören.
3. Nehmen Sie die Lanze (19) unverzüglich aus dem Öl.
4. Betätigen Sie den FILTER Taster (2) um den Fehlercode zu quittieren. FILTER-Anzeige (2a) erlischt.
5. Drücken Sie die POWER Taste (1) um das Gerät abzuschalten. POWER-Anzeige (1a) erlischt.
6. Stecken Sie die Lanze (19) in den Lanzenhalter (22) und stecken Sie die Netzleitung (9) aus. STANDBY-Anzeige (5a) erlischt.

7.4 Filtration vorzeitig beenden

1. Nehmen Sie die Lanze (19) unverzüglich aus dem Öl.
2. Stoppen Sie den Filtrationsvorgang erst nach 10 Sekunden.
3. Drücken Sie den FILTER Taster (2) um die Filtration zu beenden. FILTER-Anzeige (2a) erlischt.
4. Drücken Sie die POWER Taste (1) um das Gerät abzuschalten. POWER-Anzeige (1a) erlischt.
5. Stecken Sie die Lanze (19) in den Lanzenhalter (22) und stecken Sie die Netzleitung (9) aus. STANDBY-Anzeige (5a) erlischt.

7.5 Rückpumpen starten

1. Platzieren Sie VITO neben der Fritteuse und sichern Sie diesen mithilfe der Lenkrollen mit Totalfeststeller (13).
2. Stecken Sie die Netzleitung (9) ein. STANDBY-Anzeige (5a) leuchtet.
3. Falls Sie Fett anstelle von flüssigem Öl nutzen, starten Sie die Heizung mit dem HEATER Taster (4). HEATER-Anzeige (4a) leuchtet. Warten Sie bis das Fett flüssig geworden ist.
4. Nehmen Sie die Lanze (19) aus der Lanzenhalterung (22) und halten Sie die Lanze mit sicherem Halt in die Fritteuse.
5. Drücken Sie den POWER Taster (1) und anschließend den RETURN Taster (2). STANDBY-Anzeige (5a), POWER-Anzeige (1a) und RETURN-Anzeige (3a) leuchten während dem Rückpumpen.
6. Drehen Sie den Umschalthebel (17) langsam auf „RETURN“. Sie können die Rückpumpleistung mithilfe des Umschalthebels (17) steuern.

7.6 Rückpumpen beenden

1. Beenden Sie den Rückpumpvorgang durch das Betätigen des RETURN Tasters (3). RETURN-Anzeige (3a) erlischt.
2. Heben Sie die Lanze (19) aus dem Öl. Bleiben Sie mit der Lanze (19) über der Fritteuse.
3. Drücken Sie den FILTER Taster (2) und drehen Sie währenddessen 2-3 Mal den Umschalthebel (17) von „RETURN“ auf „FILTER“. FILTER-Anzeige (2a) leuchtet.
4. Beenden Sie den Vorgang mit dem Drücken des FILTER Tasters (2). FILTER-Anzeige (2a) erlischt.
5. Drücken Sie die POWER Taste (1) um das Gerät abzuschalten. POWER-Anzeige (1a) erlischt.
6. Stecken Sie die Lanze (19) in den Lanzenhalter (22) und stecken Sie die Netzleitung (9) aus. STANDBY-Anzeige (5a) erlischt.

8. Aufbewahrung / Abkühlen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche bleibt nach dem Betrieb einige Zeit heiß.

- Heiße Geräteteile nicht berühren. Die vorgesehenen schwarzen Haltegriffe (17, 18, 19, 20) nutzen.
- Hitzebeständige persönliche Schutzausrüstung insbesondere Handschuhe während der Bedienung tragen.



VORSICHT!

Gefahr durch umkippendes Gerät! Fallendes Gerät kann zu Fußverletzungen führen.

- Sicherheitsschuhe tragen.
- VITO nur auf eben Böden betreiben.

ACHTUNG!

- Gerät nicht im Kühlhaus oder draußen lagern. Kondenswasser kann die Elektronik des Geräts zerstören.

HINWEIS!

- Nach der Nutzung VITO eingesteckt lassen. Die aktive Kühlung reduziert die Abkühlzeit.

VITO besitzt eine aktive Kühlung. Die aktive Kühlung ist temperaturabhängig und schält sich selbstständig ein. Nach dem Hochfahren wird ein Funktionscheck durchgeführt.

VITO nach Gebrauch aus dem Fritteusenbereich entfernen und über die Lenkrollen mit Totalfeststeller (13) sichern.

Zulässige Lagerungstemperatur **+10°C bis +30°C**.

9. Partikelfilterwechsel

HINWEIS!

- Wechseln Sie den Partikelfilter (25) regelmäßig um optimale Filtrationsergebnisse zu erreichen.

Partikelfilter (25) nach Bedarf wechseln. Der Wechselzyklus richtet sich nach dem Gebrauch von VITO und dem Verschmutzungsgrad des Frittieröls. Partikelfilter (25) sollten immer dann getauscht werden, wenn keine Filtrationsleistung vorhanden ist oder der Partikelfilter voll ist.

10. Reinigung



GEFAHR!

Gesundheitsgefahr!

Reiniger können zu einer Gesundheitsgefahr werden.

- Reiniger vollständig entfernen. Gerät nach dem verwenden von Reinigern mehrmals mit Wasser durchspülen
- Rückstände über die Ölablassschraube ablassen
- Nutzen Sie nur Reinigungsmittel für den Einsatz im Lebensmittelbereich
- Nutzen Sie persönliche Schutzausrüstung (u.a. Schutzhandschuhe) um sich vor den Reinigern zu schützen.

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Oberfläche bleibt nach dem Betrieb einige Zeit heiß.

- Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Heiße Geräteteile nicht berühren. Die vorgesehenen Haltegriffe (17, 18, 19, 20) nutzen.
- Hitzebeständige persönliche Schutzausrüstung insbesondere Handschuhe während der Bedienung tragen.

Wenn Wasser in heißes Frittieröl gelangt, kann es Fettspritzern verursachen und zu Verbrennungen führen.

- Trocknen Sie VITO nach der Reinigung von Innen und Außen.
- Nutzen Sie die Ablasskappe (12) um restliches Wasser aus dem System abzulassen.

Rutschgefahr!

Verunreinigungen auf dem Boden durch Frittieröl oder Reiniger können ein Ausrutschen des Bedienpersonals verursachen.

- Reinigen Sie regelmäßig den Arbeitsbereich. Halten Sie den Arbeitsbereich des Gerätes immer im sauberen Zustand.
- Tragen Sie rutschfeste Schuhe während der Bedienung.

⚠️ VORSICHT!

Gefahr durch umkippendes Gerät! Fallendes Gerät kann zu Fußverletzungen führen.

- Sicherheitsschuhe tragen.
- VITO nur auf eben Böden betreiben.

ACHTUNG!

Durch mangelnde oder fehlerhafte Reinigung und ungeeignete Reinigungsmittel können Geräteschäden entstehen.

- Filterkorb (26), Tank, Deckel (21), Lanze (19) und Lanzenhalter (22) bei jedem Wechsel der Partikelfilter reinigen.
- Keine Scheuermittel oder aggressive Reiniger zur Reinigung benutzen.
- Keine Drahtbürste oder Ähnliches benutzen.

Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder unter fließendem Wasser reinigen.

- Das Gerät von außen nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

10.1 Reinigung vorbereiten

1. Sicherstellen, dass VITO abgekühlt ist.
2. Trennen Sie die Netzleitung (9) von der Steckdose.
3. Öffnen Sie den Deckel (21) und entnehmen Sie den Filterkorb (26).
4. Entsorgen Sie den Partikelfilter (25) (siehe Kapitel 13.2 Entsorgung der Partikelfilter).
5. Lassen Sie altes Öl über die Ablasskappe (12) ab und entsorgen Sie dieses nach örtlichen Vorgaben.
6. Reinigen Sie den Filterkorb (26) und den Lanzenhalter (22) manuell oder maschinell.
7. Reinigen Sie die restlichen Teile von Hand.

10.2 Manuelle Reinigung

1. Reinigen Sie das Bedienfeld und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
2. Schrauben Sie die Ablasskappe (12) ein und reinigen Sie die restlichen Teile mit Seifenwasser oder Fritteusenreiniger (z.B. VITO Tabs).
3. Filterkorb (26) und Lanzenhalter (22) abbrausen oder einweichen lassen.
4. Nutzen Sie die Ablasskappe (12) um verbliebenes Wasser abzulassen.
5. VITO mit einem Tuch innen und außen komplett trocknen.

10.3 Maschinelle Reinigung

1. Geben Sie den Filterkorb (26) und den Lanzenhalter (22) in die Spülmaschine.
2. Starten Sie das Reinigungsprogramm.
3. Reinigen Sie das Bedienfeld und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die restlichen Teile manuell.
4. Trocknen Sie VITO mit einem Tuch innen und außen.



10.4 Grundreinigung

Bei starker Verschmutzung: Reinigung mit Seifenlauge oder Fritteusenreiniger. Eine regelmäßige Grundreinigung ist zu empfehlen.

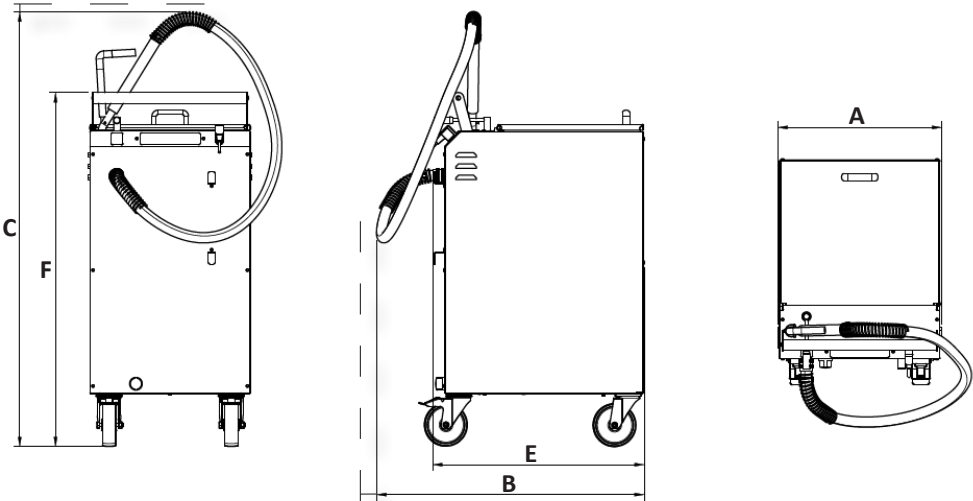
11. Technische Daten

	VITO XM
Nennspannung	Nennspannung länderspezifisch, siehe Typenschild 220-240V~ ±10% 50-60Hz, einphasig 100-120V~ ±10% 50-60Hz, einphasig
Schutzklasse	Schutzklasse 1 (PE)
IP Schutzart	IP21
Stromaufnahme Nennbetrieb	220-240V: ca. 6A 110-120V: ca. 8,5A
Verbaute Sicherungen	220-240V: 4 AT & 8 AT 100-120V: 8 AT & 12 AT
Max. Leistung	1200W
Heizleistung	110W
Filtrationsleistung	bis zu 30l/min
Pumpleistung	35l/min
Geräuschentwicklung	bis zu 95 db
Benutzersteuerung	Bedienfolie (8) und Umschalthebel (17)
Medientemperatur	Max. 200°C (empfohlene Filtriertemperatur max. 175°C)
Lagerungstemperaturen	+10°C bis +30°C
Leergewicht	65kg
Tankvolumen	ca. 100l
Akustisches Signal	ja
Netzwerkverbindung	WLAN 2.4GHz
Partikelaufnahme	10l / 10.7kg*
Partikelfilter	Zellstoff FDA-CFR 21
Betriebsart	Aussetzbetrieb

*Standard Paniermehl

Maße	Breite A	Tiefe B	Höhe C	Tiefe E	Höhe F	Schlauchlänge
VITO XM	480 mm	786 bis 876 mm	1255 bis 1265 mm	622mm	1031 mm	1500 mm

Alle Angaben sind Näherungswerte.



12. Fehlerbehebung

Funktionsstörung	Mögliche Ursache	Abhilfe
STANDBY-Anzeige (5a) bleibt inaktiv	- Netzleitung (9) nicht eingesteckt - Netzleitung (9) defekt - Gerät defekt - VITO Gerätesicherung defekt	- Stecken Sie die Netzleitung (9) ein - Bitte Service kontaktieren - Bitte Service kontaktieren - Bitte Service kontaktieren
Netzsisicherung / FI-Schutzschalter löst aus	- Netzleitung (9) oder andere elektrische Komponente defekt - Stromkreis überlastet	- Bitte Service kontaktieren - Steckdose/Stromkreis wechseln
VITO kann nicht gestartet werden	Steuerung defekt	Bitte Service kontaktieren
Heizung funktioniert nicht trotz leuchtender HEATER-Anzeige (4a)	- Heizung defekt - Steuerung defekt	- Bitte Service kontaktieren - Bitte Service kontaktieren
Turbine funktioniert nicht trotz leuchtender FILTER-Anzeige (2a)	- Turbine defekt - Steuerung defekt	- Bitte Service kontaktieren - Bitte Service kontaktieren
Motor funktioniert nicht trotz leuchtender RETURN-Anzeige (3a)	- Motor defekt - Steuerung defekt	- Bitte Service kontaktieren - Bitte Service kontaktieren
VITO ist sehr laut im Betrieb	Pumpe oder Turbine defekt	Bitte Service kontaktieren
POWER-Anzeige (1a) blinkt und ein akustisches Signal ist zu hören	Übertemperatur	- VITO an einen kühlen Platz stellen - VITO abkühlen lassen
Geringe Filtrationsleistung, kein oder wenig Vakuum, keine Saugleistung	- Partikelfilter (25) verstopft - Partikelfilter (25) voll - Filterkorb (26) voll - Filterkorb (26) nicht korrekt eingesetzt - Deckel (21) nicht korrekt geschlossen - Lanzenschlauch (19) verstopft - Lanze (19) verstopft - Umschalthebel (17) in falscher Position - Turbine defekt	- Partikelfilter (25) wechseln - Partikelfilter (25) wechseln - Filterkorb (26) leeren - Filterkorb (26) korrekt einsetzen - Deckel (21) korrekt schließen - Lanzenschlauch (19) reinigen - Lanze (19) reinigen - Umschalthebel (17) in „FILTER“ Position stellen - Bitte Service kontaktieren
Geringe Rückpumpleistung	- Umschalthebel (17) in falscher Position - Pumpe verstopft - Pumpe defekt - Lanzenschlauch (19) verstopft - Lanze (19) verstopft	- Umschalthebel (17) in „RETURN“ Position stellen - Tank und Pumpe reinigen - Bitte Service kontaktieren - Lanzenschlauch (19) reinigen - Lanze (19) reinigen
Partikel im gefilterten Öl	- Partikelfilter (25) falsch eingelegt - Kein Partikelfilter (25) eingelegt - Umschalthebel (17) in falscher Position	- Filter wie beschrieben einlegen - Filter wie beschrieben einlegen - Umschalthebel (17) in „FILTER“ Position stellen
Keine Filtration, FILTER-Anzeige (2a) blinkt und akustisches Signal ist zu hören	- Maximales Ölvolumen erreicht - Füllstandsensor (29) verklemmt - Füllstandsensor (29) defekt	- Öl erst zurückpumpen - Füllstandsensor vorsichtig bewegen - Bitte Service kontaktieren
Öl tropft aus dem VITO	- Kondensierendes Öl aus der Turbine - Lanze (19) nach der Filtration / Rückpumpen in der Fritteuse vergessen - Schweißnaht gerissen	- Geringe Mengen sind üblich. Öl aufwischen - Lanze (19) aus der Fritteuse nehmen - Bitte Service kontaktieren
Internetverbindung kann nicht hergestellt werden	- Falsches Netzwerk gewählt - Falsches Passwort eingegeben - WLAN Signal zu schwach	- Richtiges Netzwerk wählen - Richtiges Passwort eingeben - WLAN Signal verstärken - Router näher an VITO platzieren
“10.10.10.10“- Website wird nicht richtig dargestellt	- Veraltete Website im Cache - Nicht mit VITO verbunden	- Cache löschen - Browserdaten löschen - Mit VITO verbinden (siehe Kapitel 6.1)

Sollten Sie hier nicht aufgeführte Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an die VITO Kundenbetreuung oder Ihren Händler! Kontaktdaten finden sie unter Kapitel 2. Rechtliche Hinweise.

13. Entsorgung

13.1 Entsorgung der Verpackung

- Die Verpackung recyceln oder
- bewahren Sie die Verpackung auf.

13.2 Entsorgung der Partikelfilter

- Gebrauchte Partikelfilter nach den örtlichen Vorgaben entsorgen.

13.3 Entsorgung der Altgeräte (Rücknahmekonzept b2b)

Alle Kunden der VITO AG können sich jederzeit an uns wenden, um bei Bedarf Altgeräte zurückzugeben. Dies geschieht in der Regel, wenn Geräte und/oder elektronische Platinen defekt sind bzw. wenn Geräte gegen eine neuere Gerätegeneration ausgetauscht werden. Die Geräte werden bei uns entsprechend demontiert und die getrennten Rohstoffe wieder in den angegebenen Entsorgungsstellen abgegeben und über die jährliche Mitteilung an ear® nachgewiesen.

Senden Sie hierzu VITO an:

VITO AG

Eltastrasse 6

78532 Tuttlingen (Deutschland)

Für weitere Fragen kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen Händler oder den VITO AG Kundendienst.

13.4 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Richtlinie

Werfen Sie VITO Frittierölfilter nicht in den Hausmüll! Gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte und Ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen nicht mehr gebrauchsfähige Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Hersteller dieser Geräte sind dazu verpflichtet, nicht Umweltkreis zurückgeführt. Alle elektronischen Komponenten werden über unsere bei ear® (Stiftung elektro-altgeräte register®) mehr gebrauchsfähige Produkte zurückzunehmen. Die VITO AG hält sich an die Vorschrift, nicht mehr gebrauchsfähige VITO - Markenprodukte, die in die EU verkauft wurden, zurückzunehmen. Sie können diese Produkte bei örtlichen Sammelstellen abgeben.

14. Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU und UK. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung sowie in der UK-Konformitätserklärung. Sie finden die Konformitätserklärungen unter: <https://xseries.vito.ag>. Bei Bedarf senden wir Ihnen gerne die entsprechende Konformitätserklärung zu.



made
in
Germany



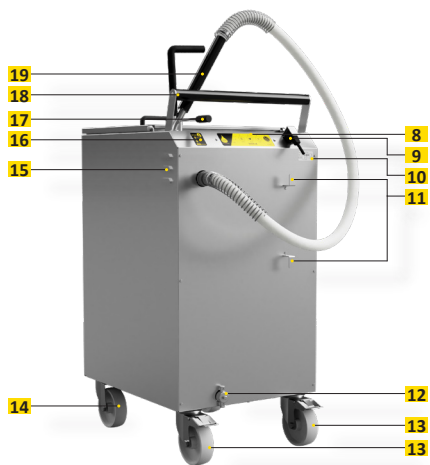
Erstellt: 28.07.2026



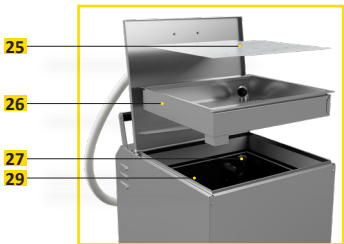
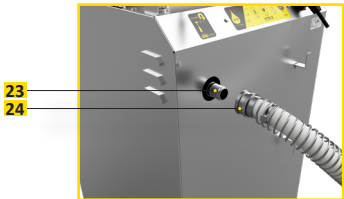
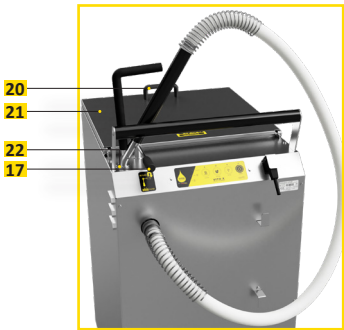
Contenido

1. Producto	2
1.1 Descripción del producto	2
1.2 Contenido del suministro	2
2. Información legal	3
3. Prólogo	3
4. Instrucciones de seguridad	3
4.1 Explicación de los símbolos	3
4.2 Explicación de las palabras de advertencia	4
4.3 Instrucciones de seguridad para la serie X	4
4.4 Uso previsto	5
5. Funciones de seguridad	5
5.1 Apagado automático	5
5.2 Señal acústica	5
5.3 Sobretemperatura	5
5.4 Sensor de nivel	5
6. Puesta en marcha	5
6.1 Programación en línea	5
6.1.1 Ajuste del tiempo de apagado	5
6.1.2 Activación y desactivación de la señal acústica	5
6.2 Conexión a Internet	6
6.3 Código QR	6
7. Proceso de filtración y retorno	6
7.1 Preparación para la filtración	7
7.2 Inicio de la filtración	7
7.3 Detención automática de la filtración	7
7.4 Detención anticipada de la filtración	7
7.5 Inicio del proceso de retorno	8
7.6 Detención del proceso de retorno	8
8. Almacenamiento/enfriamiento	8
9. Cambio del filtro de partículas	8
10. Limpieza	8
10.1 Preparación para la limpieza	9
10.2 Limpieza manual	9
10.3 Limpieza en el lavavajillas	9
10.4 Limpieza profunda	9
11. Datos técnicos	10
12. Solución de problemas	11
13. Eliminación de residuos	12
13.1 Eliminación del embalaje	12
13.2 Eliminación de los filtros de partículas	12
13.3 Eliminación del equipo (sistema de devolución de equipos B2B fuera de uso)	12
13.4 Directiva RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)	12
14. Declaración de conformidad	12

1. Producto



Serie VITO X
(Modelo VITO XM g3)



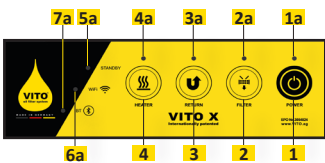
1.1 Descripción del producto

- | | |
|--|--|
| 1. Botón POWER | 14. Rueda giratoria |
| 1a. Indicador POWER (LED rojo) | 15. Ranuras de ventilación |
| 2. Botón FILTER | 16. Etiqueta FILTER / RETURN |
| 2a. Indicador FILTER (LED verde) | 17. Palanca |
| 3. Botón RETURN | 18. Asa |
| 3a. Indicador RETURN (LED verde) | 19. Lanza con manguera |
| 4. Botón HEATER | 20. Asa de la tapa |
| 4a. Indicador HEATER (LED verde) | 21. Tapa |
| 5a. Indicador STANDBY (LED rojo) | 22. Soporte para la lanza |
| 6a. Indicador WIFI (LED rosa) | 23. Punto de acoplamiento para la manguera |
| 7a. Indicador BT (LED azul) | 24. Lanza con acoplamiento rápido |
| 8. Panel de control | 25. Filtro de partículas |
| 9. Cable de alimentación (específico para cada país) | 26. Cesta del filtro |
| 10. Placa de características | 27. Pieza de conexión |
| 11. Soporte para el cable | 28. Entrada de la cesta filtrante |
| 12. Tapón de drenaje | 29. Sensor de nivel |
| 13. Rueda giratoria con freno total | 30. Protector de silicona |

Placa de características (10)



Panel de control (8)



1.2 Contenido del suministro

- Serie VITO X
- Lanza con manguera
- Cesta del filtro
- Filtro de partículas (1 unidad)
- Manual de usuario y guía rápida

2. Información legal

VITO AG

Eltastrasse 6
78532 Tuttlingen (Alemania)
Phone: +49 (0) 7461 / 96289-0
Fax: +49 (0) 7461 / 96289-12
info@vito.ag
www.vito.ag

En colaboración con:
Universidad Albstadt-Sigmaringen (Alemania)
- Ingeniería industrial con estudios empresariales -
Jakobstrasse 1
72458 Albstadt (Alemania)

Todos los derechos reservados

Este documento está protegido por los derechos de autor de VITO AG. Sin la autorización previa por escrito de VITO AG, este documento o partes de este no podrán reproducirse ni utilizarse de manera contraria a los intereses legítimos de la empresa.

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones como resultado de los avances técnicos.

CEO:

Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)

Sede central: Tuttlingen, Alemania

Reg. mercantil: Tribunal de Stuttgart, HRB 750227

3. Prólogo

Estimado cliente de VITO:

Gracias por elegir este producto de VITO AG.

Lea atentamente este manual para familiarizarse con el uso de su sistema de filtración de aceite VITO y garantizar su correcta utilización. Su distribuidor local y nuestro servicio de atención al cliente están a su disposición para responder sus preguntas y brindarle asistencia. Agradecemos sus comentarios y sugerencias sobre el sistema de filtración de aceite VITO o este manual de usuario. Encontrará la información de contacto en el capítulo 2, «Información legal». Esperamos que disfrute de su sistema de filtración de aceite VITO durante muchos años y que este le ayude a mejorar la eficiencia de su establecimiento. Con VITO, ha adquirido un sistema de filtración de aceite de alta calidad, diseñado para ofrecer una larga vida útil y facilitar de manera eficiente el trabajo con la freidora.



Lea las instrucciones de uso antes de utilizar el equipo y manténgalas siempre a mano!

4. Instrucciones de seguridad

4.1 Explicación de los símbolos

El uso incorrecto del equipo VITO puede provocar situaciones de peligro y lesiones. Deben respetarse las siguientes indicaciones. Los posibles peligros se identifican mediante los siguientes símbolos:



Señal general de advertencia



Advertencia: tensión eléctrica



Advertencia: riesgo de resbalones



Advertencia: superficie caliente



Advertencia: sustancias inflamables



Advertencia: riesgo de lesiones en las manos



Instrucciones de uso
Información sobre el uso del equipo
VITO



Use guantes de protección



Use protección ocular



Use ropa de protección



Use calzado de seguridad



Use protección auditiva



Clase de protección I



Prohibido sentarse



Prohibido subirse

4.2 Explicación de las palabras de advertencia

En este manual de usuario, las instrucciones importantes de seguridad y advertencia se identifican mediante palabras de advertencia. Estas instrucciones deben respetarse en todo momento para evitar lesiones personales, accidentes y daños materiales.



¡PELIGRO!

La palabra de advertencia PELIGRO indica riesgos que, si no se evitan, pueden provocar lesiones graves o la muerte.



¡ADVERTENCIA!

La palabra de advertencia ADVERTENCIA indica riesgos que, si no se evitan, pueden provocar lesiones de moderadas a graves o la muerte.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra de advertencia PRECAUCIÓN indica riesgos que, si no se evitan, pueden provocar lesiones leves o moderadas.

¡ATENCIÓN!

La palabra de advertencia ATENCIÓN indica posibles daños materiales que pueden producirse si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡NOTA!

La palabra de advertencia NOTA proporciona al usuario información adicional y consejos sobre el uso del equipo.

4.3 Instrucciones de seguridad para la serie X

- ¡Queda estrictamente prohibido que los niños utilicen el equipo VITO!
- No realice modificaciones ni alteraciones en el equipo.
- Utilice únicamente repuestos originales. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal capacitado.
- La carcasa solo debe ser abierta por personal técnico calificado.
- No utilice el equipo VITO como escalón, reposapiés o superficie de apoyo.
- No utilice el equipo VITO para transportar personas ni cargas distintas del aceite de fritura o la grasa para freír líquida.
- El equipo VITO no está autorizado para filtrar líquidos distintos del aceite de fritura o la grasa para freír líquida.
- No utilice el equipo VITO en áreas con riesgo de explosión.
- Limpie el equipo VITO antes de utilizarlo por primera vez (consulte el capítulo 10: Limpieza).
- La temperatura máxima del líquido es de 200 °C / 392 °F (temperatura de filtración recomendada: 175 °C / 347 °F).
- ¡No utilice ni almacene el equipo VITO al aire libre! Existe riesgo de daños causados por la lluvia o la humedad.
- ¡Riesgo de sobrecalentamiento o incendio! El equipo VITO no está diseñado para funcionar de manera continua.
- ¡No cubra las ranuras de ventilación (15)!
- Conecte el equipo VITO únicamente a una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con las especificaciones de la placa de características.
- No permita que el cable de alimentación ni el enchufe entren en contacto con superficies calientes o aceite.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de cada uso.
- No utilice el equipo VITO si el cable de alimentación o el sensor de nivel están dañados.
- No utilice el equipo si la manguera de la lanza está dañada.
- Active los frenos de bloqueo de las ruedas durante el uso, la limpieza y el almacenamiento.
- ¡Riesgo de incendio! Apague la freidora antes de utilizar el equipo VITO.
- Coloque la lanza dentro de la freidora antes de bombear el aceite de regreso.
- Nunca bombee el aceite de regreso mientras la lanza se encuentre en su soporte.
- ¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies durante el uso ni inmediatamente después.
- Sujete el equipo VITO únicamente por las asas (17, 18, 19 y 20).
- ¡No utilice el equipo VITO en una posición inclinada!
- ¡No mueva el equipo VITO durante la filtración!
- Mantenga la tapa cerrada durante el uso.
- Evite el contacto con los elementos calefactores, las rejillas y los sensores de temperatura de la freidora.
- Utilice equipo de protección personal mientras opera el equipo.
- Utilice protección auditiva. El nivel de ruido en el lugar de trabajo supera los 85 dB(A).
- Retire la lanza del aceite inmediatamente después de utilizarla. ¡Peligro por restos de aceite caliente!
- Mantenga el equipo, las superficies de trabajo y el piso alrededor del equipo libres de aceite para evitar el riesgo de resbalones.
- Después de cada uso, guarde la lanza y el cable de alimentación en los soportes previstos en el equipo.

4.4 Uso previsto

- El equipo VITO está diseñado para uso comercial en el sector gastronómico y está destinado exclusivamente a la filtración de aceite de fritura o grasa para freír líquida.
- Respete las instrucciones de seguridad. La filtración solo es posible cuando el aceite está en estado líquido (temperatura de filtración recomendada: 175 °C / 347 °F).
- Revise el equipo antes de cada uso y utilícelo únicamente cuando se encuentre en condiciones técnicas seguras y adecuadas.
- Antes de cada uso, compruebe que el tapón de drenaje (12) esté completamente cerrado.
- Antes de cada uso, compruebe que el sensor de nivel (29) funcione correctamente y no esté obstruido.
- El equipo VITO debe ser utilizado únicamente por personal debidamente capacitado.
- El equipo VITO está diseñado para un funcionamiento intermitente.

¡No se aceptará responsabilidad alguna por el uso inadecuado del equipo!

5. Funciones de seguridad

5.1 Apagado automático

El equipo VITO cuenta con una función de apagado que detiene automáticamente la filtración, el bombeo de retorno y el calentador. Los tiempos pueden configurarse mediante la programación en línea (consulte el capítulo 6: Puesta en marcha) y están establecidos de fábrica de la siguiente manera:

HEATER: 30min

FILTER/RETURN: 5min.

5.2 Señal acústica

Después de encender el equipo, se emite una breve señal acústica. A continuación, el equipo VITO está listo para su uso. La señal acústica puede desactivarse (consulte el capítulo 6: Puesta en marcha).

5.3 Sobretemperatura

En caso de sobrecalentamiento (unidad de control >75 °C), el equipo VITO detiene los procesos de filtración, bombeo de retorno y calentamiento. El indicador POWER (1a) parpadea y el equipo VITO emite una señal acústica. Deje que el equipo VITO se enfríe correctamente y almacénelo (consulte el capítulo 8: Almacenamiento/enfriamiento)..

5.4 Sensor de nivel

El equipo VITO cuenta con un sensor de nivel integrado que detiene automáticamente la filtración cuando se alcanza el volumen máximo de llenado (consulte el capítulo 11: Datos técnicos).

6. Puesta en marcha

6.1 Programación en línea

El equipo VITO permite configurar en línea el tiempo de filtración, la señal acústica y la conexión de red mediante un teléfono inteligente, una tablet o una computadora.

1. Conecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se enciende.
2. Abra la configuración de Wi-Fi de su dispositivo (tableta, teléfono inteligente o computadora).
3. Busque la red «VITO Config + número de serie». El número de serie (SN) del equipo VITO se encuentra en la placa de características (10).
4. Conéctese a la red.
5. Ingrese la contraseña: 12345789. El indicador WIFI (3) parpadea.
6. Abra el navegador web.
7. Ingrese la dirección IP 10.10.10.10.
8. Seleccione «la gota de VITO».
9. Inicie sesión con los siguientes datos:
Nombre de usuario: **user**
Contraseña: **Vito2k18**

6.1.1 Ajuste del tiempo de apagado

Para configurar el tiempo de apagado de la filtración, el bombeo de retorno y el calentamiento, siga las instrucciones del capítulo 6.1, «Programación en línea», y luego:

1. Seleccione el tiempo de apagado deseado.
2. Haga clic en «Save». El indicador FILTER (2a) se enciende brevemente y se emite una señal acústica.

6.1.2 Activación y desactivación de la señal acústica

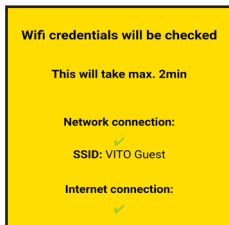
Para activar o desactivar la señal acústica, siga las instrucciones del capítulo 6.1, «Programación en línea», y luego:

1. En la opción «Acoustic signal», seleccione si desea activar o desactivar la señal acústica. El indicador FILTER (2a) se enciende brevemente y se emite una señal acústica.

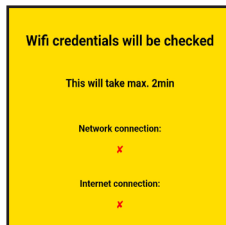
6.2 Conexión a Internet

Para utilizar todas las funciones de VITOconnect, el equipo VITO necesita una conexión a Internet. Se requiere una red Wi-Fi de 2.4 GHz con una señal suficientemente fuerte. Para conectar el equipo VITO a su red, siga las instrucciones del capítulo 6.1, «Programación en línea», y luego:

1. Haga clic en «WiFi configuration».
2. Seleccione la red.
3. Ingrese la contraseña de la red. Si la red no tiene contraseña, deje este campo en blanco.
4. Compruebe la contraseña de la red haciendo clic en «Show password».
5. Haga clic en «Save». El equipo VITO comprobará la conexión a la red y a Internet.



Conexión establecida correctamente.



Sin conexión.

Compruebe la red y la contraseña.

El equipo VITO únicamente recopila y envía datos sobre el uso del equipo. No se recopilan ni se envían datos personales. En <https://connect.vito.ag> encontrará un resumen en línea de los datos de uso del equipo, los servicios y las actualizaciones.

6.3 Código QR

Escanee el código QR ubicado en la tapa (21) para acceder fácilmente a un sitio web con información útil y numerosos consejos sobre su equipo VITO. Allí encontrará, entre otras cosas, la versión más reciente de este manual de usuario y la declaración de conformidad.

7. Proceso de filtración y retorno



¡PELIGRO!

Riesgo de descarga eléctrica debido a una manipulación incorrecta.

- Utilice el equipo VITO únicamente conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Antes de cada uso, compruebe que el equipo y, en particular, el cable de alimentación (9) no presenten daños.
- Desconecte el cable de alimentación (9) después de utilizar el equipo. Utilice el soporte para el cable (11) para guardar el cable de alimentación (9).



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio o formación de humo! Los elementos calefactores quedan expuestos mientras se extrae el aceite de la freidora.

- Apague la freidora antes de utilizar el equipo VITO.
No vuelva a encender la freidora hasta que el aceite haya alcanzado el nivel mínimo requerido.

Sobrecarga del equipo

- El equipo VITO debe utilizarse únicamente en funcionamiento intermitente.

¡Riesgo de quemaduras!

Si la lanza no está conectada correctamente, el aceite de fritura caliente puede causar quemaduras.

- Abra completamente el acoplamiento rápido de la lanza (24) y compruebe que quede bloqueado correctamente.

El uso incorrecto de la lanza puede causar quemaduras.

- Retire la lanza (19) de su soporte (22) antes de utilizarla.
- NUNCA bombee el aceite de regreso mientras la lanza (19) se encuentre en su soporte (22).
- NUNCA dirija la lanza (19) hacia personas.
- Utilice la palanca selectora (17) para controlar la potencia del bombeo de retorno.

Al iniciar y finalizar el bombeo de retorno, sale aire de la lanza (19), lo que puede provocar burbujas y salpicaduras de aceite.

- Durante el funcionamiento, utilice equipo de protección personal resistente al calor, especialmente guantes de protección.

Si el agua entra en contacto con el aceite de fritura caliente, puede provocar salpicaduras de aceite y causar quemaduras.

- Introduzca únicamente una lanza (19) completamente seca en el aceite de fritura caliente. Durante el funcionamiento, utilice guantes de protección resistentes al calor y gafas de seguridad o protección facial.

El equipo se calienta al utilizarse con aceite de fritura caliente y permanece caliente durante algún tiempo después de su uso.

- No toque las partes calientes del equipo. Utilice únicamente las asas negras previstas para este fin (17, 18, 19 y 20).
- No mueva el equipo mientras esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, utilice equipo de protección personal resistente al calor, especialmente guantes de protección.

¡Riesgo de resbalones!

Los residuos de aceite de fritura en el piso pueden hacer que el personal resbale.

- Limpie regularmente el área de trabajo. Mantenga siempre limpia el área alrededor del equipo.
- Utilice calzado antideslizante mientras opera el equipo.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de vuelco del equipo! La caída del equipo puede causar lesiones en los pies..

- Utilice calzado de seguridad.
- Utilice el equipo VITO únicamente sobre superficies planas y niveladas.

Riesgo de aplastamiento. La caída de la tapa puede causar lesiones en las manos.

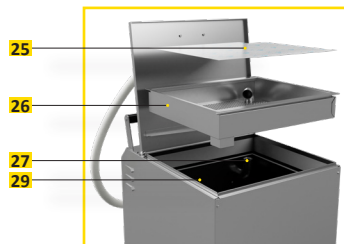
- Cierre lentamente la tapa (21) utilizando el asa.

¡NOTA!

La filtración no es posible si la cesta para el filtro no está colocada correctamente o si la tapa del filtro no está debidamente sellada. El proceso de filtración y bombeo de retorno puede interrumpirse en cualquier momento presionando el botón POWER (1).

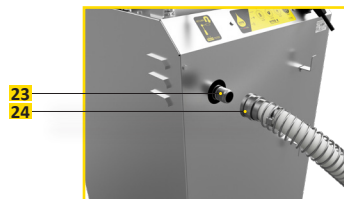
7.1 Preparación para la filtración

1. Asegúrese de que el tapón roscado de drenaje (12) esté completamente enroscado.
2. Compruebe que el sensor de nivel (29) no esté obstruido y funcione correctamente.
3. Revise todo el contorno de la junta de sellado (30) para comprobar que no presente daños.
4. Coloque la cesta para el filtro (26) dentro del depósito. El anillo protector de silicona de la cesta (28) debe quedar correctamente colocado sobre la pieza de conexión (27).
5. Coloque el filtro de partículas (25) dentro de la cesta para el filtro (26) (consulte el capítulo 9: Sustitución del filtro de partículas).
6. Cierre la tapa (21) utilizando el asa de la tapa (20) y compruebe que la tapa (21) quede completamente apoyada sobre la cesta para el filtro (26).
7. Asegúrese de que el acoplamiento rápido de la manguera de la lanza (24) esté firmemente colocado en el punto de acoplamiento (23) y correctamente bloqueado.



7.2 Inicio de la filtración

1. Apague la freidora.
2. Coloque el equipo VITO junto a la freidora y asegúrelo accionando la rueda giratoria con freno total (13).
3. Coloque la palanca selectora (17) en la posición «FILTER».
4. Conecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se enciende.
5. Retire la lanza (19) de su soporte (22) y sujétela firmemente dentro de la freidora.
6. Presione el botón POWER (1) y, a continuación, el botón FILTER (2). Durante la filtración, se encienden los indicadores STANDBY (5a), POWER (1a) y FILTER (2a).



7.3 Detención automática de la filtración

1. Cuando el depósito alcanza su nivel máximo de llenado, el equipo VITO detiene automáticamente el proceso de filtración.
2. El indicador FILTER (2a) parpadea y se emite una señal acústica.
3. Retire inmediatamente la lanza (19) del aceite.
4. Presione el botón FILTER (2) para confirmar el código de error. El indicador FILTER (2a) se apaga.
5. Presione el botón POWER (1) para apagar el equipo. El indicador POWER (1a) se apaga.
6. Coloque la lanza (19) en su soporte (22) y desconecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se apaga.

7.4 Detención anticipada de la filtración

1. Retire inmediatamente la lanza (19) del aceite.
2. No detenga el proceso de filtración antes de que hayan transcurrido 10 segundos.
3. Presione el botón FILTER (2) para detener la filtración. El indicador FILTER (2a) se apaga.
4. Presione el botón POWER (1) para apagar el equipo. El indicador POWER (1a) se apaga.
5. Coloque la lanza (19) en su soporte (22) y desconecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se apaga.

7.5 Inicio del proceso de retorno

1. Coloque el equipo VITO junto a la freidora y asegúrelo accionando la rueda giratoria con freno total (13).
2. Conecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se enciende.
3. Si utiliza grasa en lugar de aceite líquido, encienda el calentador presionando el botón HEATER (4). El indicador HEATER (4a) se enciende. Espere hasta que la grasa se haya licuado.
4. Retire la lanza (19) de su soporte (22) y sujétela firmemente dentro de la freidora.
5. Presione el botón POWER (1) y, a continuación, el botón RETURN (3).
6. Durante el ciclo de bombeo de retorno, se encienden los indicadores STANDBY (5a), POWER (1a) y RETURN (3a).
7. Gire lentamente la palanca selectora (17) hasta la posición «RETURN». La potencia del bombeo de retorno puede regularse mediante la palanca selectora (17).

7.6 Detención del proceso de retorno

1. Detenga el proceso de bombeo de retorno presionando el botón RETURN (3). El indicador RETURN (3a) se apaga.
2. Retire la lanza (19) del aceite y manténgala sobre la freidora.
3. Presione el botón FILTER (2) y, al mismo tiempo, mueva la palanca selectora (17) de la posición «RETURN» a la posición «FILTER» entre 2 y 3 veces. El indicador FILTER (2a) se enciende.
4. Finalice el proceso presionando el botón FILTER (2). El indicador FILTER (2a) se apaga.
5. Presione el botón POWER (1) para apagar el equipo. El indicador POWER (1a) se apaga.
6. Coloque la lanza (19) en su soporte (22) y desconecte el cable de alimentación (9). El indicador STANDBY (5a) se apaga.

8. Almacenamiento/enfriamiento



¡ADVERTENCIA!

El equipo se calienta al utilizarse con aceite de fritura caliente y permanece caliente durante algún tiempo después de su uso.

- No toque las partes calientes del equipo. Utilice únicamente las asas negras previstas para este fin (17, 18, 19 y 20).
- Durante el funcionamiento, utilice equipo de protección personal resistente al calor, especialmente guantes de protección.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de vuelco del equipo! La caída del equipo puede causar lesiones en los pies.

- Utilice calzado de seguridad.
- Utilice el equipo VITO únicamente sobre superficies planas y niveladas.

¡ATENCIÓN!

- No almacene el equipo en una cámara frigorífica ni al aire libre. La condensación puede dañar los componentes electrónicos del equipo.

¡NOTA!

- Deje el equipo VITO conectado después de utilizarlo. El sistema de enfriamiento activo reduce el tiempo necesario para que el equipo se enfríe.

El equipo VITO cuenta con un sistema de enfriamiento activo. Este sistema funciona en función de la temperatura y se activa automáticamente. Al encender el equipo, se realiza una comprobación de funcionamiento.

Después de utilizar el equipo VITO, retírelo del área de las freidoras y asegúrelo accionando la rueda giratoria con freno total (13).

Temperatura de almacenamiento permitida: **de +10 °C a +30 °C / de 50 °F a 86 °F.**

9. Cambio del filtro de partículas

¡NOTA!

- Sustituya regularmente el filtro de partículas (25) para garantizar un rendimiento de filtración óptimo.

Sustituya el filtro de partículas (25) cuando sea necesario. El intervalo de sustitución depende del uso del equipo VITO y del nivel de contaminación del aceite de fritura. El filtro de partículas (25) debe sustituirse cuando ya no filtre eficazmente o esté lleno.

10. Limpieza



¡PELIGRO!

¡Riesgo para la salud! Los productos de limpieza pueden representar un riesgo para la salud.

- Elimine completamente todos los restos de productos de limpieza. Después de utilizar productos de limpieza, enjuague el equipo varias veces con agua.
- Drene cualquier residuo a través del tapón roscado de drenaje.
- Utilice únicamente productos de limpieza aptos para la industria alimentaria.
- Utilice equipo de protección personal, incluidos guantes de protección, para protegerse de los productos de limpieza.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El equipo se calienta al utilizarse con aceite de fritura caliente y permanece caliente durante algún tiempo después de su uso.

- Deje que el equipo se enfríe completamente.
- No toque las partes calientes del equipo. Utilice únicamente las asas negras previstas para este fin (17, 18, 19 y 20).
- Durante el uso del equipo, utilice equipo de protección personal resistente al calor, especialmente guantes de protección.

Si el agua entra en contacto con aceite de fritura caliente, puede provocar salpicaduras de aceite y causar quemaduras.

- Seque completamente el interior y el exterior del equipo VITO después de la limpieza.
- Utilice el tapón de drenaje (12) para eliminar cualquier resto de agua del sistema.

¡Riesgo de resbalones!

Los residuos de aceite de fritura en el piso pueden hacer que el personal resbale.

- Limpie regularmente el área de trabajo. Mantenga siempre limpia el área alrededor del equipo.
- Utilice calzado antideslizante mientras opera el equipo.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de vuelco del equipo! La caída del equipo puede causar lesiones en los pies.

- Utilice calzado de seguridad.
- Utilice el equipo VITO únicamente sobre superficies planas y niveladas.

¡ATENCIÓN!

Una limpieza insuficiente o incorrecta, así como el uso de productos de limpieza inadecuados, pueden dañar el equipo.

- Limpie la cesta para el filtro (26), el depósito, la tapa (21), la lanza (19) y el soporte de la lanza (22) cada vez que sustituya el filtro de partículas.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos.
- No utilice cepillos de alambre ni objetos similares.

No limpie el equipo con una hidrolavadora ni bajo agua corriente.

- Limpie el exterior del equipo únicamente con un paño húmedo.

10.1 Preparación para la limpieza

1. Asegúrese de que el equipo VITO se haya enfriado.
2. Desconecte el cable de alimentación (9) de la toma de corriente.
3. Abra la tapa (21) y retire la cesta para el filtro (26).
4. Deseche el filtro de partículas (25) (consulte la sección 13.2: Eliminación de los filtros de partículas).
5. Drene el aceite usado a través del tapón de drenaje (12) y deséchelo de acuerdo con las normativas locales.
6. Limpie la cesta para el filtro (26) y el soporte de la lanza (22) a mano o en el lavavajillas.
7. Limpie las demás piezas a mano.

10.2 Limpieza manual

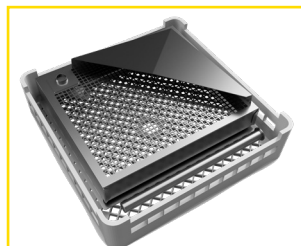
1. Limpie el panel de control y la carcasa con un paño húmedo.
2. Vuelva a enroscar el tapón de drenaje (12) y limpie las demás piezas con agua jabonosa o con un producto de limpieza para freidoras (por ejemplo, VITO Tabs).
3. Enjuague la cesta para el filtro (26) y el soporte de la lanza (22) bajo agua corriente o déjelos en remojo.
4. Utilice el tapón de drenaje (12) para eliminar el agua restante.
5. Seque completamente el interior y el exterior del equipo VITO con un paño.

10.3 Limpieza en el lavavajillas

1. Coloque la cesta para el filtro (26) y el soporte de la lanza (22) en el lavavajillas.
2. Inicie el programa de lavado.
3. Limpie el panel de control y la carcasa con un paño húmedo.
4. Limpie las demás piezas a mano.
5. Seque completamente el interior y el exterior del equipo VITO con un paño.

10.4 Limpieza profunda

En caso de suciedad intensa, limpie el equipo con agua jabonosa o con un producto de limpieza para freidoras. Se recomienda realizar una limpieza profunda periódicamente.



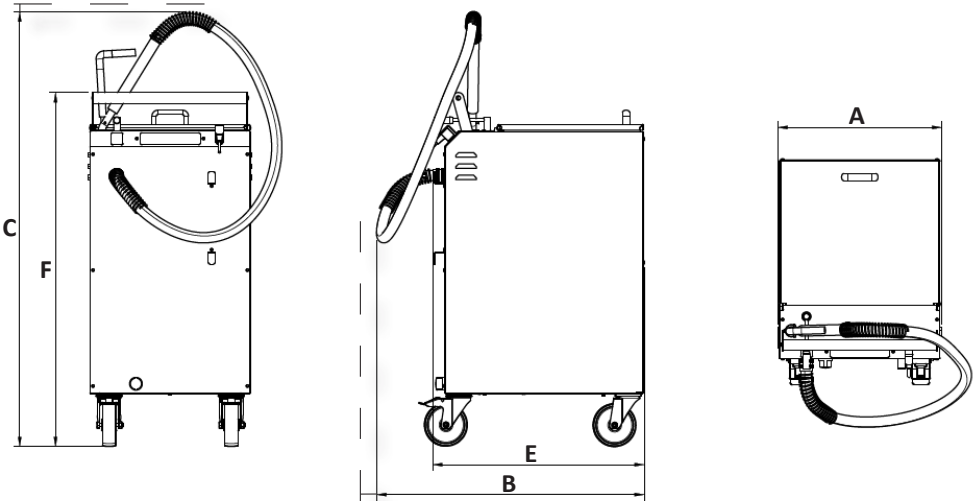
11. Datos técnicos

	VITO XM
Voltaje nominal	El voltaje nominal depende del país; consulte la placa de características 220-240V~ ±10% 50-60Hz, monofásico 100-120V~ ±10% 50-60Hz, monofásico
Clase de protección	Puesta a tierra de protección (PE)
Grado de protección IP	IP21
Consumo nominal de potencia	220-240V: aprox. 6A 110-120V: aprox. 8.5A
Fusibles internos	220-240V: 4 AT & 8 AT 100-120V: 8 AT & 12 AT
Potencia máxima	1200W
Potencia de calentamiento	110W
Potencia de filtración	hasta 30l/min (66lbs/min)
Potencia de bombeo	35l/min (77lbs/min)
Nivel de ruido	hasta 95 db
Controles del usuario	Panel de control (8) y palanca selectora (17)
Temperatura del líquido	Max. 200°C / 392°F (Temperatura de filtración recomendada máx. 175°C / 347°F)
Temperatura de almacenamiento	+10°C a +30°C / +50°F a +86°F
Peso en vacío	65kg / 143lbs
Capacidad del depósito	aprox. 100l / 220lbs
Señal acústica	sí
Conexión de red	WiFi 2.4GHz
Capacidad de retención de partículas	10l / 10.7kg* / 23.6lbs*
Filtro de partículas	Celulosa conforme a FDA CFR 21
Modo de funcionamiento	Funcionamiento intermitente

*Migas de pan convencionales

Dimensiones	Ancho A	Profundidad B	Altura C	Profundidad E	Altura F	Longitud de la manguera
VITO XM	480 mm 18.9 in	786 to 876 mm 31 to 34.5 in	1255 to 1265 mm 49.4 to 49.8 in	622mm 24.5 in	1031 mm 40.6 in	1500 mm 59 in

Todos los valores son aproximados.



12. Solución de problemas

Falla	Posible causa	Solución
El indicador STANDBY (5a) permanece apagado	- El cable de alimentación (9) no está conectado - El cable de alimentación (9) está dañado - El equipo está dañado - El fusible del equipo VITO está dañado	- Conecte el cable de alimentación (9) - Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
El fusible de línea o el interruptor de circuito por falla a tierra (GFCI) se dispara	- El cable de alimentación (9) u otros componentes eléctricos están dañados - Sobrecarga del circuito eléctrico	- Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Utilice otra toma de corriente u otro circuito eléctrico
El equipo VITO no se puede encender	El sistema de control está dañado	Comuníquese con el servicio de atención al cliente
El calentador no funciona aunque el indicador HEATER (4a) está encendido	- El calentador está dañado - El sistema de control está dañado	- Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
La turbina no funciona aunque el indicador FILTER (2a) está encendido	- La turbina está dañada - El sistema de control está dañado	- Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
El motor no funciona aunque el indicador RETURN (3a) está encendido	- El motor está dañado - El sistema de control está dañado	- Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
El equipo VITO hace demasiado ruido durante el funcionamiento	La bomba o la turbina están dañadas	Comuníquese con el servicio de atención al cliente
El indicador POWER (1a) parpadea y se emite una señal acústica	Sobretensión	- Coloque el equipo VITO en un lugar fresco - Deje que el equipo VITO se enfríe
Bajo rendimiento de filtración, poco o ningún vacío, o falta de potencia de succión	- El filtro de partículas (25) está obstruido - El filtro de partículas (25) está lleno - La cesta para el filtro (26) está llena - La cesta para el filtro (26) no está colocada correctamente - La tapa (21) no está cerrada correctamente - La manguera de la lanza (19) está obstruida - La lanza (19) está obstruida - La palanca selectora (17) está en una posición incorrecta - La turbina está dañada	- Sustituya el filtro de partículas (25) - Sustituya el filtro de partículas (25) - Vacíe la cesta para el filtro (26) - Coloque correctamente la cesta para el filtro (26) - Cierre correctamente la tapa (21) - Limpie la manguera de la lanza (19) - Limpie la lanza (19) - Coloque la palanca selectora (17) en la posición «FILTER» - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
Baja capacidad de bombeo de retorno	- La palanca selectora (17) está en una posición incorrecta - La bomba está obstruida - La bomba está dañada - La manguera de la lanza (19) está obstruida - La lanza (19) está obstruida	- Coloque la palanca selectora (17) en la posición «RETURN» - Limpie el depósito y la bomba - Comuníquese con el servicio de atención al cliente - Limpie la manguera de la lanza (19) - Limpie la lanza (19)
Partículas en el aceite filtrado	- El filtro de partículas (25) está colocado incorrectamente - No se ha colocado ningún filtro de partículas (25) - La palanca selectora (17) está en una posición incorrecta	- Coloque el filtro como se describe en las instrucciones - Coloque el filtro como se describe en las instrucciones - Coloque la palanca selectora (17) en la posición «FILTER»
No se realiza la filtración; el indicador FILTER (2a) parpadea y se emite una señal acústica	- Se alcanzó el volumen máximo de aceite - El sensor de nivel (29) está atascado - El sensor de nivel (29) está dañado	- Primero bombee el aceite de regreso - Mueva suavemente el sensor de nivel - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
Gotea aceite del equipo VITO	- Aceite condensado procedente de la turbina - La lanza (19) permaneció dentro de la freidora después de la filtración o recirculación - La soldadura se ha roto	- Las pequeñas cantidades son normales. Limpie el aceite - Retire la lanza (19) de la freidora - Comuníquese con el servicio de atención al cliente
No se puede establecer una conexión a Internet	- Se seleccionó una red incorrecta - Se ingresó una contraseña incorrecta - La señal Wi-Fi es demasiado débil	- Seleccione la red correcta - Ingrese la contraseña correcta - Mejore la intensidad de la señal Wi-Fi - Coloque el router más cerca del equipo VITO
El sitio web «10.10.10.10» no se muestra correctamente	- La versión del sitio web almacenada en la memoria caché está desactualizada - El dispositivo no está conectado al equipo VITO	- Borre la memoria caché - Borre los datos del navegador - Conéctese al equipo VITO (consulte el capítulo 6.1)

Si se produce alguna falla que no figure en esta lista, comuníquese con el servicio de atención al cliente de VITO o con su distribuidor. Encontrará los datos de contacto en el capítulo 2: Información legal.

13. Eliminación de residuos

13.1 Eliminación del embalaje

- El embalaje debe reciclarse o
- conservarse cuidadosamente.

13.2 Eliminación de los filtros de partículas

- Los filtros de partículas usados deben desecharse de acuerdo con las normativas locales.

13.3 Eliminación del equipo (sistema de devolución de equipos B2B fuera de uso)

Todos los clientes de VITO AG pueden comunicarse con nosotros en cualquier momento para devolver equipos fuera de uso cuando sea necesario. Esto suele realizarse cuando los equipos o las placas electrónicas están dañados, o cuando los equipos se sustituyen por modelos de una generación más reciente. Desmontamos los equipos de forma adecuada y devolvemos las materias primas separadas al ciclo de reciclaje. Todos los componentes electrónicos se entregan a través de los centros de eliminación registrados por nosotros ante ear® (stiftung elektro-altgeräte register®) y se documentan mediante la notificación anual presentada a ear®.

Envíe el equipo VITO a:

VITO AG

Eltastrasse 6

78532 Tuttlingen (Alemania)

Para cualquier consulta adicional, comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de atención al cliente de VITO AG.

13.4 Directiva RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)

¡No deseche los sistemas de filtración de aceite VITO junto con los residuos domésticos! De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y su incorporación a la legislación nacional, los equipos eléctricos que ya no sean aptos para su uso deben recogerse por separado y enviarse a un proceso de reciclaje respetuoso con el medioambiente. Los fabricantes de estos equipos están obligados a garantizar que no se desechen de manera que puedan afectar al medioambiente.

Todos los componentes electrónicos se recogen mediante nuestra colaboración con ear® (Stiftung elektro-altgeräte register®), con el fin de garantizar la devolución de los productos que ya no sean aptos para su uso. VITO AG cumple con la obligación de aceptar la devolución de los productos de la marca VITO que ya no sean aptos para su uso y que hayan sido vendidos dentro de la Unión Europea. También puede entregar estos productos en un punto de recolección local.

14. Declaración de conformidad

El equipo cumple con las normas y directivas vigentes de la Unión Europea y del Reino Unido. Esto se certifica mediante la Declaración CE de Conformidad y la Declaración de Conformidad del Reino Unido. Las declaraciones de conformidad están disponibles en: <https://xseries.vito.ag>. También podemos enviarle la declaración de conformidad correspondiente previa solicitud.



made
in
Germany



Elaborado el: 28.07.2026





Manufacturer

VITO AG

Eltastr.6, 78532 Tuttlingen

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

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

info@vito.ag

www.vito.ag

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

Follow us on:



#vitofilter