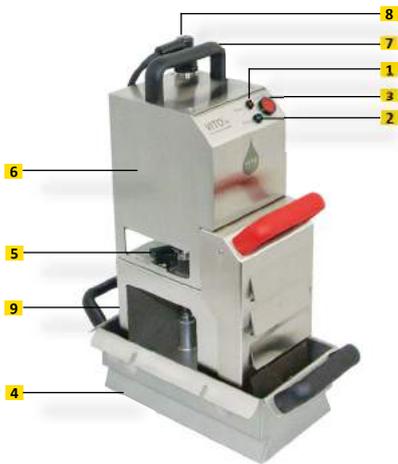


Inhalt

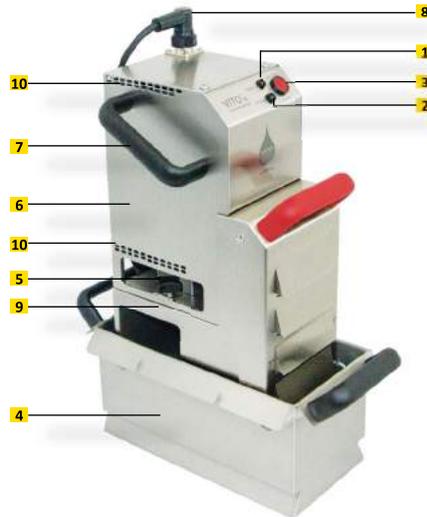
1. Produkt	2
1.1 Produktbeschreibung	2
1.2 Lieferumfang	2
2. Rechtliche Hinweise	2
3. Vorwort	3
4. Allgemeine Hinweise	3
5. Sicherheitshinweise / Symbolerklärung	3
6. VITO® 30/VITO® 50/VITO® 80 Nutzung	3
6.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
6.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
7. Vor Inbetriebnahme	4
7.1 Sicherheitshinweise.....	4
7.2 Aufbewahrung von VITO®	4
7.3 Filtrationsdauer	4
7.4 Überprüfung der Werkseinstellungen	4
7.5 Programmieren der Zykluszeit.....	4
7.6 Aktivieren/Deaktivieren des akustischen Signals (nur VITO® 80)	4
8. Filtrationsvorgang	5
8.1 Voraussetzungen	5
8.2 Hinweise zum Betrieb.....	5
8.3 Filtrationsvorgang starten.....	5
8.4 Filtration vorzeitig abbrechen.....	5
9. Sicherheitsfunktionen	5
9.1 Umkipp- und Vibrationsschutz (nur VITO® 80).....	5
9.2 Akustisches Signal (nur VITO® 80)	5
9.3 Temperaturkontrolle.....	5
9.4 Speicherung.....	6
10. Pflege und Wartung	6
10.1 Hinweise	6
10.2 Reinigung vorbereiten	6
10.3 Manuelle Reinigung.....	6
10.4 Maschinelle Reinigung.....	6
11. Partikelfilterwechsel	6
12. Accessoires	7
13. Entsorgung	8
13.1 Entsorgung der Verpackung	8
13.2 Entsorgung der Filter	8
13.3 Entsorgung der Altgeräte	8
13.4 WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Richtlinie.....	8
14. Lagerungsempfehlung für Partikelfilter	8
15. Fehlerbehebung	9
16. Technische Daten	10
17. Konformitätserklärung	11



1. Produkt



VITO® 30



VITO® 50



VITO® 80

1.1 Produktbeschreibung

1. Poweranzeige (rote LED)
2. Filteranzeige (grüne LED)
3. Drucktaster
4. Auffangwanne
5. Sterngriffschrauben (auf beiden Seiten)
6. Steuerungseinheit
7. Haltegriff
8. Netzkabel
9. Pump-Filtereinheit
10. Lüftungsschlitze

• Folientastatur - VITO® 80



- 1a. Poweranzeige (rote LED)
- 2a. Filteranzeige (grüne LED)
- 3a. Start / Stop Taster

1.2 Lieferumfang

- VITO® Frittierölfilter
- Benutzerhandbuch
- Garantiekarte
- Kurzanleitung
- Ersatzfilter (11 Stück)
- Auffangwanne

• Pump-Filtereinheit - VITO® 80

- Zwei Bypassfilter (herausnehmbar)



2. Rechtliche Hinweise

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

In Kooperation mit:
 Hochschule Albstadt-Sigmaringen
 - Wirtschaftsingenieurwesen -
 Jakobstrasse 1
 72458 Albstadt
 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.

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 gern zur Verfügung. Wir sind dankbar für Anregungen und Vorschläge zu VITO® Frittierölfilter und/oder zum Benutzerhandbuch. (Siehe hierzu auch die Kontaktinformationen.) 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 Produkt - Lebensdauer und effiziente Unterstützung bei Ihrer Arbeit erwarten können.



4. Allgemeine Hinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über die Eigenschaften und die Anwendung von VITO® Frittierölfilter. Lesen Sie dieses Dokument aufmerksam durch und machen Sie sich mit der Bedienung von VITO® vor dem Einsatz vertraut. Bewahren Sie dieses Handbuch stets griffbereit auf, um bei Bedarf schnell nachschlagen zu können. VITO® ist ein Frittierölfiltrationssystem. Es dient zur Reinigung von gebrauchtem Frittieröl. Nach dem Frittiervorgang ist das Öl mit Fremdpartikeln der zubereiteten Speisen belastet. Mit VITO® kann das Öl direkt in der Fritteuse bei Betriebstemperatur gereinigt werden. Das Filtern mit VITO® verlängert die Lebenszeit des Frittieröls. Wir empfehlen die Filtration mit VITO® ein- oder zweimal am Tag. Der VITO® Partikelfilter kann mehrfach benutzt werden, bevor er gewechselt werden muss. Sobald das Öl nicht mehr durch die vorderen Auslässe der Filtereinheit fließt, muss der Partikelfilter getauscht werden. Gebrauchte Filter sollten den örtlichen Bestimmungen gemäß entsorgt werden.

5. Sicherheitshinweise / Symbolerklärung

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



Warnung
Verletzungsgefahr bei Nichtbeachtung



Stromschlaggefahr
durch fehlerhafte Handhabung oder Öffnen des Gehäuses



Rutschgefahr
Verunreinigung auf dem Boden möglich



Vorsicht
wichtiger Sicherheitshinweis



Verbrennungsgefahr
durch fehlerhafte Bedienung von VITO®



Bedienungshinweis
Informationen zur Bedienung von VITO®

6. VITO® 30/VITO® 50/VITO® 80 Nutzung

6.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- VITO® ist für den kommerziellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Die Filtration ist nur möglich, wenn das Öl flüssig ist
- VITO® sollte nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden
- VITO® ist für den Aussetzbetrieb ausgelegt

6.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Nichtbeachtung der folgenden Fälle kann zur Beschädigung und Fehlfunktion von VITO® führen.

- VITO® ist NICHT für die Filtration von anderen Flüssigkeiten als Frittieröl zugelassen!
- Benutzen oder lagern Sie VITO® NICHT im Freien! Beschädigung durch Regen und Feuchtigkeit.
- VITO® ist NICHT für den Dauerbetrieb ausgelegt! Überhitzungs- / Brandgefahr
- Die Lüftungsschlitze (10) NICHT abdecken (VITO® 50 / VITO® 80)
- Das Netzkabel (8) NICHT mit nassen Händen anfassen!
- Das Netzkabel (8) NICHT einklemmen oder knicken!
- Kindern ist der Gebrauch von VITO® strengstens untersagt!
- VITO® darf nur an einer Schutzklasse I Verbindung betrieben werden (mit Schutzleiterkontakt).

Bei unsachgemäßem Gebrauch wird keine Haftung übernommen!

7. Vor Inbetriebnahme

7.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Erstbenutzung VITO® reinigen. (Siehe Kapitel 10 Pflege und Wartung)
- Stellen Sie sicher, dass die örtliche Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel (8) NICHT in Kontakt mit heißem Öl oder sonstigen heißen Gegenständen kommen!
- Die maximale Betriebstemperatur beträgt 175°C (Öltemperatur)
- Pump-Filtereinheit (9) NICHT trocken laufen lassen!
- Auf Heizstäbe, Gitter oder Thermofühler der Fritteuse achten!
- VITO® nur an den schwarzen Haltegriffen (7) tragen

7.2 Aufbewahrung von VITO®

Die Griffe der Auffangwanne (4) können wahlweise an Schmal- oder Längsseite befestigt werden.

- VITO® nach Gebrauch oder zum Transport immer in die Auffangwanne (4) stellen
- VITO® nur in der Auffangwanne (4) lagern
- Zulässige Umgebungstemperatur: +10 bis +35°C

7.3 Filtrationsdauer

Die Werkseinstellungen der Filtrationszeit von VITO® sind

- **VITO® 30: 4,5 min, max. 3 Zyklen**
- **VITO® 50: 4,5 min, max. 12 Zyklen (USA Modelle: 6 min, max. 10 Zyklen)**
- **VITO® 80: 4,5 min, max. 12 Zyklen (USA Modelle: 6 min, max. 10 Zyklen)**

Nach Erreichen der maximalen Anzahl von Zyklen muss VITO® abkühlen, bevor die Filtration fortgesetzt werden kann.

Abkühlphasen

- Bis zu 2 Stunden:
VITO® 30
VITO® 50 und VITO® 80 (wenn Netzkabel (8) gezogen ist)
- Ca. 15 min:
VITO® 50 und VITO® 80 (wenn Netzkabel (8) eingesteckt ist)

Wenn die Temperatur von VITO® zu hoch ist, aktiviert sich der Thermoschutz selbstständig.

(VITO® 80 hat ein zusätzliches akustisches Signal)

- Rote LED (1) blinkt.
- Der laufende Filtrationsprozess wird abgebrochen

7.4 Überprüfung der Werkseinstellungen

Jedes Betätigen des Druckknopfes (3) wird durch ein Blinken der roten LED (1) bestätigt

1. Drücken und halten Sie den Druckknopf (3)
2. Stecken Sie VITO® ein.
3. Halten Sie den Druckknopf (3) für 5 Sekunden. (VITO® 80 gibt ein akustisches Signal)
4. Die programmierte Zykluszeit wird durch Blinken der Anzeigen dargestellt.
5. Die rote LED (1) zeigt 1 Minute pro Blinken
6. Die grüne LED (2) zeigt 30 Sekunden pro Blinken
z.B.: 3x rot = 3 min
1x grün = 30 Sekunden
= Zykluszeit: 3min. 30sec.

7.5 Programmieren der Zykluszeit

Um die Zykluszeit neu einzustellen folgen Sie den Schritten in Kapitel 7.4 Überprüfung der Werkseinstellungen, dann:

1. Drücken Sie den Druckknopf (3) sofort nachdem die Zykluszeit angezeigt wurde.
2. Drücken Sie den Druckknopf (3) um die Zykluszeit um 30 Sekunden zum verlängern (startet bei 0 Sek.!)
(z.B. 3x drücken für 1,5min etc.)
3. Wenn die gewünschte Zykluszeit eingestellt ist, warten Sie bis die grüne LED (2) kurz aufleuchtet (VITO® 80 zusätzliches Signal).
4. Ziehen Sie das Netzkabel (8)
Die neue Zykluszeit ist jetzt eingestellt.

7.6 Aktivieren/Deaktivieren des akustischen Signals und Einstellen der Lautstärke (nur VITO® 80)

Um die Lautstärke des Signals einzustellen folgen Sie den Anweisungen in Kapitel 7.4 Überprüfung der Werkseinstellungen, dann:

1. Nachdem die Zykluszeit angezeigt, bzw. eingestellt wurde, warten Sie bis die grüne LED (2) kurz aufleuchtet (VITO® 80 gibt zusätzlich ein akustisches Signal)

- Benutzen Sie den Druckknopf (3) um das Signal einzustellen
Die Anzeigen stellen den Status dar:
rote LED (1) = Ton aus
grüne LED (2) = halbe Lautstärke
rote LED (1) + grüne LED (2) = volle Lautstärke
- Ziehen Sie das Netzkabel (8)
Die neue Lautstärkeeinstellung ist jetzt eingestellt.



8. Filtrationsvorgang

8.1 Voraussetzungen

VITO® 30 / 50 / 80

- legen Sie den Partikelfilter in die Pump-Filtereinheit (9) ein (siehe Kapitel 11 Partikelfilterwechsel).
- Schließen Sie den Filterdeckel.
- Setzen Sie die Steuerungseinheit (6) auf die Pump-Filtereinheit (9).
- Ziehen Sie die Sterngriffschrauben (5) an.

8.2 Hinweise zum Betrieb

- Filtrationsvorgang kann jederzeit durch drücken des Druckknopfes (3) unterbrochen werden.
- VITO® während der Filtration NICHT bewegen!
- VITO® nicht schräg stehend betreiben!
- Die rote LED (1) und grüne LED (2) leuchten während des Betriebs.

8.3 Filtrationsvorgang starten

- Stellen Sie sicher, dass sich ein Partikelfilter in der Pump-Filtereinheit (9) befindet.
- VITO® aus der Auffangwanne (4) nehmen
- Stellen Sie VITO® in die Fritteuse.
- Festen Stand sicherstellen (für Haltewinkel siehe Kapitel 12 Zubehör)
- Frittierölpegel prüfen (Der Ölpegel muss zwischen der MIN und MAX Markierung auf der Pump-Filtereinheit (9) liegen!)
- Stecken Sie VITO® ein
rote LED (1) leuchtet
Kühlungsventilator läuft (VITO®50 / VITO® 80)
- Betätigen Sie den Druckknopf (3)
- grüne LED (2) leuchtet während der Filtration.

8.4 Filtration vorzeitig abbrechen

- Betätigen Sie den Druckknopf (3)
grüne LED (2) geht aus
- Ziehen Sie das Netzkabel (8): VITO® 30
Lassen Sie VITO® 50 / VITO® 80 eingesteckt!
- Heben Sie VITO® an und lassen das Restöl in die Fritteuse fließen
- Platzieren Sie VITO® in der Auffangwanne (4)

9. Sicherheitsfunktionen

9.1 Umkipps- und Vibrationsschutz (nur VITO® 80)

Wird VITO® 80 mehr als 15° gekippt platziert, fällt um oder vibriert auf Grund falscher Platzierung oder eines Defektes zu stark, schaltet sich das Gerät selbstständig ab. Die Bereitschaftsanzeige (rote LED) und die Filtrationsanzeige (grüne LED) blinken und ein sich wiederholendes Tonsignal ertönt.

9.2 Akustisches Signal (nur VITO® 80)

Am Ende jedes Filtrationszyklus' ertönt ein 5 Sekunden langes Tonsignal.

9.3 Temperatur Kontrolle

Bei Überhitzung stoppt VITO® den Filtrationsvorgang.

Die rote LED (1) blinkt und VITO® 80 gibt zusätzlich ein akustisches Signal aus.

VITO® muss aus der Fritteuse genommen und der Fehler durch Bestätigen des Druckknopfes (3) bestätigt werden.

Die rote LED (1) blinkt, bis VITO® abgekühlt ist.

Lassen Sie VITO® 50 & VITO® 80 eingesteckt, dadurch ist VITO® nach etwa 15 min wieder einsatzbereit.

Es dauert bis zu 2,5 Stunden, wenn VITO® ausgesteckt ist

Sollte VITO® zu lange zum Abkühlen benötigen, nach einer temperatur- bedingten Abschaltung, ist möglicherweise die Umgebungstemperatur zu hoch oder VITO® wurde in der Fritteuse vergessen. VITO® 80 gibt alle 40 Sekunden zusätzlich ein akustisches Signal, sollte die Abkühlung nicht erfolgen. Stellen Sie VITO® an einen kühleren Platz und stecken ihn ein, sodass der Kühllüfter läuft.

Stellen Sie VITO® **NICHT** in das Kühlhaus/Kühlschrank! Kondenswasser zerstört die Elektronik des Gerätes!

9.4 Speicherung

VITO® speichert Laufzeit und Benutzungsdaten. Diese Werte können mit dem VITO® data reader ausgelesen werden. (siehe Kapitel 12 Zubehör)

10. Pflege und Wartung

10.1 Hinweise

- Reinigen Sie die Pump-Filtereinheit (9) bei jedem Wechsel des Partikelfilters
- Reinigen Sie VITO® nur im kalten Zustand
- Benutzen Sie KEINE Scheuermittel
- Benutzen Sie KEINE Drahtbürste oder Ähnliches

10.2 Reinigung vorbereiten

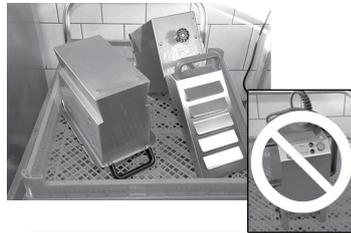
1. Sicherstellen, dass VITO abgekühlt ist.
2. Sterngriffschrauben (5) lösen (beidseitig)
3. Steuerungseinheit (6) von der Pump-Filtereinheit (9) lösen
4. Pump-Filtereinheit (9) öffnen
5. Partikelfilter entsorgen
6. Manuelle oder maschinelle Reinigung

10.3 Manuelle Reinigung

1. Steuerungseinheit (6) nur mit einem feuchten Tuch reinigen!
KEIN fließendes Wasser! Dies zerstört die Elektronik des Gerätes!
2. Reinigung der Pump Filtereinheit (9) mit Seifenlauge.
3. VITO® mit einem Tuch abtrocknen

10.4 Maschinelle Reinigung

1. Steuerungseinheit (6) nur mit einem feuchten Tuch reinigen! Die Steuerungseinheit (6) NIE in die Spülmaschine geben! Dies würde die Elektronik zerstören
2. Pump-Filtereinheit (9) und Auffangwanne (4) in die Spülmaschine geben.
3. Reinigungsprogramm starten.



11. Partikelfilterwechsel

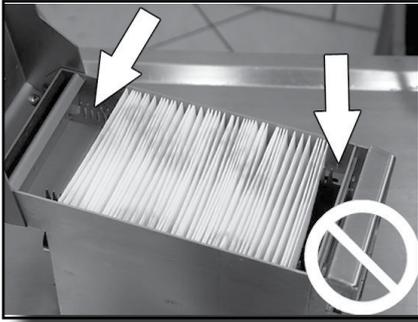
Partikelfilter nur bei Bedarf wechseln. Der Wechselzyklus richtet sich nach dem Gebrauch von VITO® und dem Verschmutzungsgrad des Frittieröls.



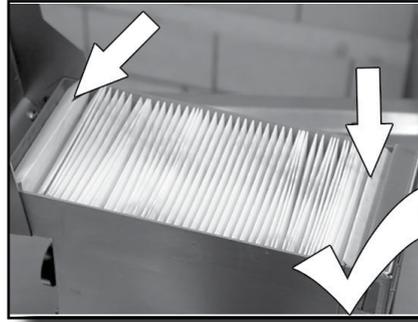
Normal

Zu wenig

Achten Sie auf die Reinigungsleistung und die Austrittsmenge des Öls aus der Pump-Filtereinheit. Wechseln Sie den Partikelfilter nur bei einer geringen Filtrationsleistung



Lassen Sie keine Lücken zwischen dem Filter und den Kanten der Pump-Filtereinheit (9)

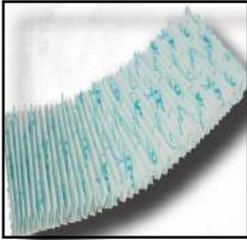


Lassen Sie die letzte Falte auf beiden Seiten der Pump-Filtereinheit (9) überlappen.



12. Accessories

Für VITO® verfügbares Zubehör:



Ersatzfilter für VITO®

Kartongröße: 1 Box (100 oder 50 St.)
 Filteroberfläche: VITO® 30: 0.17 m² / VITO® 50/80: 0.26m²
 Material: Zellwolle/-stoff
 Filtrationsgrad: nom. 20 µm/eff. 5 µm
 FDA-Konformität: Ja



VITO® oiltester

Überprüft TPM Wert des Öls
 Verhindert zu frühes Wechseln
 Sichert hohe Qualität
 Schnelle Temperaturmessung



Haltewinkel

Sichert VITO® einen festen Stand in der Fritteuse
 Anpassbar an jede Fritteuse
 Reduziert Vibrationen



Wandhalterung

Lagern Sie VITO® an der Wand, neben der Fritteuse.



Data Reader

Liest die Nutzungsdaten von VITO® aus
 Prüfen Sie die Nutzung von VITO® nach HACCP

Brauchen Sie etwas anderes?

Kontaktieren Sie uns für weitere Lösungen. Unser Kundensupport unterstützt Sie gerne bei allen Fragen.

13. Entsorgung

13.1 Entsorgung der Verpackung

- die Verpackung sollte recycled werden oder
- bewahren Sie die Verpackung auf

13.2 Entsorgung der Filter

- gebrauchte Filter müssen nach den örtlichen Vorgaben entsorgt werden.

13.3 Entsorgung der Altgeräte

Sollte VITO® das Ende seines Lebenszyklus erreicht haben, muss das Gerät entsprechend entsorgt werden.

Die Entsorgung übernimmt VITO AG

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 Elektrowerkzeuge nicht in den Hausmüll! Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG 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 mehr gebrauchsfähige Produkte zurückzunehmen. 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. Lagerungsempfehlung für Partikelfilter

Setzen Sie die Partikelfilter während der Lagerung keiner extremen Temperatur oder Luftfeuchtigkeit aus, wie etwa der Nähe einer Heizquelle, einer Klimaanlage oder direkter Sonneneinstrahlung.

Hitze, Kälte und Feuchtigkeit wirken sich negativ auf die Eigenschaften der Partikelfilter aus, insbesondere nach dem Entfernen oder nach dem Öffnen der Polybeutel Klimaschutz-Verpackung. Auf jeden Fall dürfen die Partikelfilter keinem Frost ausgesetzt werden, da dies zu Beschädigungen des Partikelfiltergefüges führen kann, welches die Funktionalität der Partikelfilter negativ beeinträchtigt.

Trocken bei 60-65% Relativer Luftfeuchtigkeit

Raumtemperatur 24°C ±5°

Paletten oder Filterpakete nicht belasten

Sprunghafte Temperaturänderungen vermeiden

Im Verpackungskarton im verschlossenen Polybeutel aufbewahren

Maximale Höhe der Filterstapel 185cm auf Paletten

Unter Einhaltung der genannten Bedingungen beträgt die Lagerungsdauer 3 Jahre.

15. Fehlerbehebung

Funktionsstörung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bereitschaftsanzeige (rote LED) (1) bleibt inaktiv	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel (8) nicht eingesteckt • Netzkabel (8) defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie VITO® ein • Bitte Service kontaktieren
VITO® ist sehr laut im Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Sterngriffschrauben (5) sind lose 	<ul style="list-style-type: none"> • Sterngriffschrauben (5) festdrehen
Rotor streift an Fritteusenteilen	<ul style="list-style-type: none"> • Rotor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Position von VITO® in der Fritteuse ändern • Bitte Service kontaktieren
Bereitschaftsanzeige (rote LED) (1) blinkt (VITO® 80 gibt zusätzlich ein Tonsignal aus.)	<ul style="list-style-type: none"> • über temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie VITO® abkühlen • Bringen Sie VITO® an einen kühleren Platz
Bereitschaftsanzeige (rote LED) (1) und Filtrationsanzeige (grüne LED) (2) blinken (VITO® 80 gibt zusätzlich ein Tonsignal aus.)	<ul style="list-style-type: none"> • VITO® steht mehr als 15° schräg • Starke Vibrationen 	<ul style="list-style-type: none"> • Position von VITO® in der Fritteuse überprüfen • Bitte Service kontaktieren • beschädigte rotierende teile
VITO® startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerungseinheit (6) defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte Service kontaktieren
Sicherung springt raus	<ul style="list-style-type: none"> • Netzleitung oder andere elektrische Komponenten defekt • Rotor defekt / blockiert • Stromkreis überlastet 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte Service kontaktieren • Steckdose/Stromkreis wechseln
Geringe Filterleistung	<ul style="list-style-type: none"> • Partikelfilter voll • Pumpe verstopft • Motor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Partikelfilter wechseln • Pump- Filtereinheit (9) leeren • Bitte Service kontaktieren
Öl spritzt seitlich und/oder hinten aus der Pump-Filtereinheit (9)	<ul style="list-style-type: none"> • Partikelfilter verstopft • zu viel Spiel zwischen Filterdeckel und Pump-Filtereinheit (9) • Filter nicht überlappend eingelegt 	<ul style="list-style-type: none"> • Partikelfilter wechseln • Filtereinschub richten • Filter wie beschrieben einlegen
LEDs blinken 10 Sekunden nach dem Einstecken	<ul style="list-style-type: none"> • Druckknopf (3) defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte Service kontaktieren



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

16. Technische Daten

	VITO® 30	VITO® 50	VITO® 80
Nennspannung Landesspezifisch (siehe Typen- schild)	220 bis 240 V ~ ±10% 50 bis 60Hz	220 bis 240 V ~ ±10% 50 bis 60Hz	220 bis 240 V ~ ±10% 50 bis 60Hz
Stromaufnahme Nennbetrieb	ca. 1,1 A bei 230 V	ca. 1,2 A bei 230 V	ca. 2,0 A bei 230 V
Max.Leistung / Nennleistung	300 W / 253W	300 W / 276 W	500 W / 460 W
Geräuschentwicklung	< 85db	< 85db	< 85db
Benutzersteuerung	Druckknopf (3)		
Betriebstemperaturen	Steuerungseinheit (6) bis zu max. 75°C Pump-Filtereinheit (9) max. 200°C (kurzzeitig) Pump-Filtereinheit (9) max. 180°C (permanent) (empfohlene Frittieretemperatur max. 175°C)		
Lagertemperaturen	10°C bis max. 30°C (Bei höherer Temperatur weniger Zyklen)		
Abmessungen (B x H x T) Ohne Haltegriffe (7)	116 x 356 x 176 mm	116 x 400 x 191 mm	116 x 485 x 185 mm
mit Haltegriffen (7)	116 x 356 x 192 mm	195 x 400 x 205 mm	210 x 485 x 200 mm
mit Auffangwanne (4)	155 x 386 x 304 mm	195 x 425 x 325 mm	210 x 550 x 324 mm
Gewicht	VITO® : 6,3 kg Auffangwanne: 0,9 kg	VITO® : 7,4 kg Auffangwanne: 1,3 kg	VITO® : 9,2kg Auffangwanne: 1,6 kg
Akustisches Signal	nein	nein	ja
Partikelaufnahme	0,9kg	1,3kg	2,5kg
Applikation	Ideal für z.B. 2 x 10l	Ideal für z.B. 4 x 10l oder 2 x 25l	Ideal für Gas- und elektronische Fritteusen mit z.B. 4 x 20l
Partikelfilter	Falten: 30 Material: Zellstoff/-wolle FDA-CFR 21	Falten: 43 Material: Zellstoff/-wolle FDA-CFR 21	Falten: 43 Material: Zellstoff/-wolle FDA-CFR 21
Betriebsart	Aussetzbetrieb		

17. Konformitätserklärung

Ausgestellt von **VITO AG** | Eltastrasse 6 78532 Tuttlingen (Germany) | Tel. : (0) 7461 / 96289-0
 Fax : +49 (0) 7461 / 96289-12 | Email: info@vito.ag



Für die Produkte **VITO®30**, **VITO®50** und **VITO®80**: EU Patent Nr. 1326692 / U.S. Patent Nr. US7.052.605.B2

Die Profi-Frittierölfiltrationssysteme werden nach folgenden Normen hergestellt und geprüft:
 Im Sinne der EU Richtlinien :

- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS - Richtlinie (Restriction of certain Hazardous Substances)
- 2003/10/EC Mindestvorschriften zum Schutz von Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer
- 2012/19 EU Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte

Auf Grund des Risikos physische Schäden durch Lärm zu erleiden, unterliegen die Filtrationsgeräte VITO® 30, VITO® 50, VITO® 80 den betreffenden Harmonisierungsrechtsvorschriften der Europäischen Union.

- EN 61000-6-1: 2007 Immunität
- EN 61000-6-2: 2005 Immunität
- EN 61000-6-3: 2007 + A1: 2011 Emission
- EN 61000-6-4: 2007 + A1: 2011 Emission

mit Deutschen, Europäischen und Internationalen (Nicht- Europäischen) Standards

Deutscher Standard DIN EN		Europäischer Standard EN		Internationaler Standard IEC (IEC/CISPR)
DIN EN 61000-6-1:2007-10	basiert auf	EN 61000-6-1:2007	basiert auf	IEC 61000-6-1:2005
DIN EN 61000-6-2:2006-03	basiert auf	EN 61000-6-2:2005	basiert auf	IEC 61000-6-2:2005
DIN EN 61000-6-3:2011-09	basiert auf	EN 61000-6-3:2011-09	basiert auf	IEC 61000-6-3:2006 + A1:2010
DIN EN 61000-6-4:2011-09	basiert auf	EN 61000-6-4:2011-09	basiert auf	IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
DIN EN 61000-3-2:2010-03	basiert auf	EN 61000-3-2:2010-03	basiert auf	IEC 61000-3-2:2005 + A1:2008 + A2:2009
DIN EN 61000-3-3:2014-03	basiert auf	EN 61000-3-3:2014-03	basiert auf	IEC 61000-3-2:2005 + A1:2008 + A2:2009
DIN EN 60335-1:2014-11	basiert auf	EN 60335-1:2014-11	basiert auf	IEC 60335-1:2010
DIN EN 12100:2011-03	basiert auf	EN 12100:2011-03	basiert auf	ISO 12100:2011-03
DIN EN 60204-1/A1	basiert auf	EN 60204-1/A1	basiert auf	IEC 60204-1:2005+AMD1:2008 CSV
DIN EN 55014-1:2012-05	basiert auf	EN 55014-1:2012-05	basiert auf	CISPR 14-1:2005 + A1:2008 + Cor. :2009 + A2:2011
DIN EN 55014-2:2016-01	basiert auf	EN 55014-2:2016-01	basiert auf	CISPR 14-2:2015
-	-	(EG) Nr. 2023/2006	-	-
-	-	(EG) Nr. 1935/2004	-	-

Tuttlingen, 24. August 2016



Andreas Schmidt
 CEO
 VITO AG



