

# VITO oil filter system



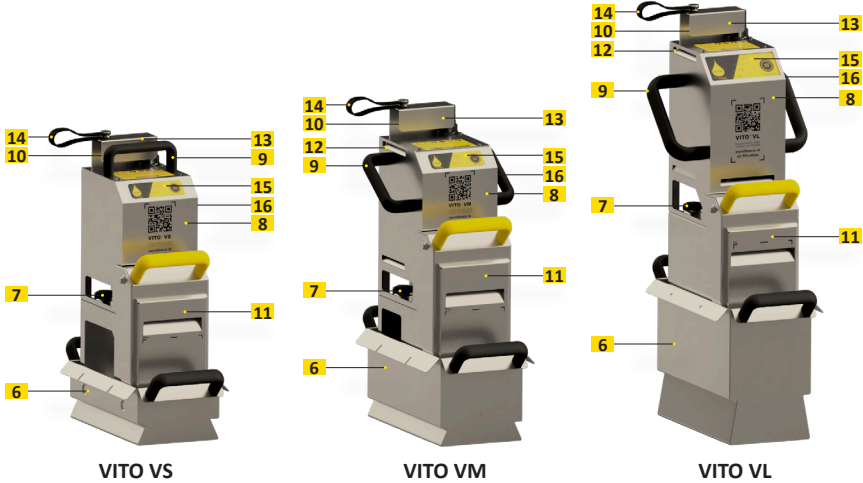
## VITO VS VM VL

User Manual - Bedienungsanleitung  
Manual de instrucciones - Manuale d'istruzione  
Manual do usuário - Manuel d'utilisation - دليل الاستخدام

# Table des matières

<b>1. Produit</b>	<b>2</b>
1.1 Description produit	2
1.2 Étendue de la livraison	2
<b>2. Informations Légales</b>	<b>2</b>
<b>3. Préface</b>	<b>3</b>
<b>4. Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>
4.1 Explication des symboles	3
4.2 Consignes de sécurité	3
4.3 Utilisation prévue	3
<b>5. Fonctions de sécurité</b>	<b>4</b>
5.1 Protection contre le basculement et les vibrations (seulement VM & VL)	4
5.2 Signal acoustique (seulement VM & VL)	4
5.3 Surchauffe	4
<b>6. Préparation avant l'utilisation</b>	<b>4</b>
6.1 Temps de filtration	4
6.2 Refroidissement actif (seulement VM & VL)	4
6.3 Vérification des paramètres d'usine	4
6.4 Programmation hors ligne	4
6.4.1 Réglage du temps de filtration	4
6.4.2 Activer / désactiver le signal acoustique	4
6.5 Programmation en ligne (seulement VM & VL)	5
6.5.1 Réglage du temps de filtration	5
6.5.2 Activer / désactiver le signal acoustique	5
6.6 Connexion Internet (seulement VM & VL)	5
6.7 Code QR	5
<b>7. Processus de Filtration</b>	<b>6</b>
7.1 Préparation pour la filtration	6
7.2 Démarrage du processus de filtration	6
7.3 Arrêt prématuré de la filtration	6
<b>8. Stockage / temps de refroidissement</b>	<b>6</b>
<b>9. Changer le filtre à particule</b>	<b>6</b>
<b>10. Nettoyage</b>	<b>7</b>
10.1 Remarques	7
10.2 Préparation pour le nettoyage	7
10.3 Nettoyage manuel	7
10.4 Nettoyage au lave-vaisselle	7
10.5 Boil out	7
<b>11. Solutions problèmes de fonctionnement</b>	<b>8</b>
<b>12. Traitement des déchets</b>	<b>8</b>
12.1 Traitement des emballages	8
12.2 Traitement du filtre	8
12.3 Traitement de l'appareil	9
12.4 Déclaration DEEE (Déchets d'équipement électriques et électroniques)	9
<b>13. Données techniques</b>	<b>9</b>
<b>14. Déclaration de conformité</b>	<b>10</b>

# 1. Produit



VITO VS

VITO VM

VITO VL

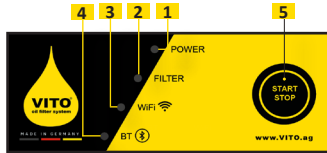
## 1.1 Description produit

1. Indicateur d'alimentation (LED rouge)
2. Indicateur de filtre (LED vert)
3. Indicateur Wi-Fi (LED rose) (seulement VL)
4. Indicateur BT (LED bleu) (seulement VL)
5. Bouton Start / Stop
6. Bac d'égouttement
7. Vis à poignée étoile (2 pcs.)
8. Unité électrique/moteur
9. Poignées
10. Cordon d'alimentation
11. Unité de pompe-filtre
12. Ouvertures ventilation (seulement VM, VL)
13. Protection du câble
14. Support de câble
15. Tableau de commande
16. Étiquette de type

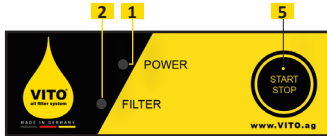
## 1.2 Étendue de la livraison

- Système VITO Filtre à huile de friture
- Manuel d'utilisation
- Guide d'utilisation compact
- Filtre à particule (11 pcs.) (un filtre est déjà inséré)
- Bac d'égouttement

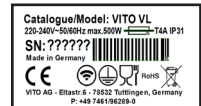
### Tableau de commande VL (15)



### Tableau de commande VS & VM (15)



### Étiquette de type (16)



# 2. Informations Légales

## VITO AG

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

### CEO:

Andreas Schmidt (MBA, Dipl.-Wirt.Ing)  
Quartier général: Tuttlingen, Allemagne  
Rég. rechercher: Stuttgart HRB-750227

### En coopération avec:

Université Albstadt-Sigmaringen (Allemagne)  
- Génie industriel avec études commerciales -  
Jakobstrasse 1  
72458 Albstadt (Allemagne)

Copyright © VITO AG  
Tous les droits sont réservés.

Ce document est soumis au copyright de VITO AG.

Sans l'autorisation écrite préalable de la société VITO AG, le document ou des parties de celui-ci ne peuvent être ni dupliqués, ni utilisés en contradiction avec leurs intérêts légitimes.

Les changements dans le sens du progrès technique sont réservés.

### 3. Préface

Chère cliente, cher client VITO,

merci d'avoir choisi ce produit de VITO AG. Lisez attentivement ce mode d'emploi pour vous familiariser avec la manipulation de votre système de micro filtration VITO, afin d'assurer une utilisation optimale et correcte.

Votre revendeur et le service client sont à votre disposition pour toutes vos questions et prêt à vous aider.

N'hésitez pas de nous faire part de vos commentaires et suggestions à propos des systèmes de filtration VITO et/ou ce mode d'emploi. (Veuillez vous référer aux informations de contact dans ce manuel.)

Nous espérons que vous profitez pendant long temps de votre VITO et augmentez l'efficacité de votre établissement.

Avec VITO vous êtes propriétaire d'un filtre de haute qualité de laquelle vous pouvez attendre une durée de vie très long et une aide efficace pour votre travail.

### 4. Consignes de sécurité

#### 4.1 Explication des symboles

Une utilisation incorrecte du VITO peut entraîner des dangers et des blessures. Les points suivants doivent être respectés. Les dangers possibles sont signalés par ces symboles:



**Avertissement**  
Risque de blessure en cas de non-respect



**Risque de choc électrique**  
en raison d'une mauvaise manipulation ou ouverture du boîtier



**Risque de glissade**  
Contamination au sol possible



**Avertir**  
Consigne de sécurité importante



**Danger de brûlures**  
en raison d'un mauvais fonctionnement du VITO



**Instructions d'utilisation**  
Informations sur le fonctionnement du VITO

#### 4.2 Consignes de sécurité

- VITO N'EST PAS approuvé pour la filtration de liquides autres que l'huile de friture.
- NE PAS utiliser ou stocker VITO à l'extérieur! Dommages dus à la pluie ou à l'humidité.
- VITO n'est PAS conçu pour un fonctionnement continu ! (Risque de surchauffe / incendie).
- Il est strictement interdit aux enfants d'utiliser VITO!
- NE PAS couvrir les fentes d'aération (12)!
- NE PAS toucher le cordon d'alimentation (10) et l'unité électrique/moteur (8) avec les mains mouillées!
- NE PAS pincer ou plier le cordon d'alimentation (10)!
- Évitez que le cordon d'alimentation (10) n'entre en contact avec de l'huile chaude ou d'autres objets chauds.
- Faire fonctionner VITO uniquement sur des connexions de classe de protection I (avec contact de terre de protection).
- Nettoyer VITO avant la première utilisation (voir chapitre 10 Nettoyage).
- La voltage locale doit correspondre à la voltage indiquée sur l'étiquette de type (16).
- La température de fonctionnement maximale est de 200°C / 392°F (température de friture recommandée 175°C / 347°F).
- NE PAS faire fonctionner l'unité pompe-filtre (11) à sec!
- Faites attention aux éléments chauffants, grilles ou capteurs thermiques de la friteuse!
- Transportez le VITO uniquement avec les poignées noires (9)!
- NE PAS utiliser le VITO en position inclinée!
- NE PAS déplacer le VITO pendant la filtration!

#### 4.3 Utilisation prévue

- VITO est conçu pour une utilisation commerciale dans l'industrie de la restauration.
- Respectez les consignes de sécurité. La filtration n'est possible que lorsque l'huile est liquide.
- VITO ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé.
- VITO est uniquement conçu pour un fonctionnement intermittent.

**Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas d'utilisation inappropriée!** 

## 5. Fonctions de sécurité

### 5.1 Protection contre le basculement et les vibrations (seulement VM & VL)

Si VITO est placé incliné à plus de 17°, s'incline ou vibre trop à cause d'un défaut ou d'un mauvais placement, VITO arrêtera immédiatement la filtration. L'indicateur d'alimentation (1) et l'indicateur de filtre (2) clignotent et un signal acoustique répété retentit.

### 5.2 Signal acoustique (seulement VM & VL)

Après le démarrage, un bref signal sonore retentit. VITO est alors prêt à fonctionner. A la fin de chaque cycle de filtration, un signal sonore retentit pendant 5 secondes. Le signal sonore peut être désactivé (voir chapitre 6 Préparation avant l'utilisation).

### 5.3 Surchauffe

En cas de surchauffe (boîtier de contrôle >75°C / 167°F), VITO arrête le processus de filtration.

Le voyant d'alimentation (1) clignote et le VITO émet un signal sonore.

Sortez le VITO de la friteuse et rangez-le (voir chapitre 8 Stockage / temps de refroidissement).

## 6. Préparation avant l'utilisation

### 6.1 Temps de filtration

Le réglage usine du temps de filtration est de **4 min. 30 sec.**

**VL & VM:** Jusqu'à **16 cycles** de filtration sont possibles directement l'un après l'autre.

**VS:** Jusqu'à **3 cycles** de filtration sont possibles directement l'un après l'autre

### 6.2 Refroidissement actif (seulement VM & VL)

VITO dispose d'un système de refroidissement actif. Le refroidissement actif dépend de la température et s'active automatiquement. Après le démarrage, un contrôle de fonctionnement est effectué.

### 6.3 Vérification des paramètres d'usine

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Start / Stop (5).
2. Branchez le cordon d'alimentation (10). Pendant ce temps, maintenez le bouton Start / Stop (5).
3. Maintenez enfoncé le bouton Start / Stop (5) pendant 5 secondes.
4. Relâcher le bouton Start / Stop (5).
5. La durée du cycle de filtration programmé est indiquée par le clignotement des LEDs.
6. L'indicateur d'alimentation (1) indique 1 minute par flash.
7. L'indicateur de filtre (2) affiche 30 secondes par flash.
8. e.g.:           4x rouge = 4 min.  
                  1x vert = 30 sec.  
                  = temps de filtration: 4 min. 30 sec.

### 6.4 Programmation hors ligne

#### 6.4.1 Réglage du temps de filtration

Pour régler le temps de filtration, suivez les étapes du chapitre 6.3 Vérification des paramètres d'usine, puis:

1. Appuyez sur le bouton Start / Stop (5) immédiatement après l'affichage du temps de filtration.
2. Appuyez sur le bouton Start/Stop (5) pour prolonger le temps de filtration de 30 secondes (commence à 0 sec.).  
(par exemple appuyer 5x pendant 2 min 30 sec. etc.)
3. Une fois la durée du cycle de filtration souhaitée réglée, attendez que le voyant du filtre (2) s'allume brièvement et qu'un signal acoustique retentisse.
4. Débranchez le cordon d'alimentation (10).

#### 6.4.2 Activer / désactiver le signal acoustique

Pour régler le volume du signal, suivez les instructions du chapitre 6.3 Vérification des paramètres d'usine, puis:

1. Attendez que l'indicateur de filtre (2) s'allume brièvement et qu'un bref signal acoustique retentisse.
2. Appuyez sur le bouton Start / Stop (5) pour régler le signal acoustique.
3. Les LED indiquent l'état:  
Indicateur d'alimentation (1) = Son désactivé.  
Indicateur d'alimentation (1) + indicateur de filtre (2) = Son activé.
4. Une fois le réglage souhaité effectué, attendez que le voyant du filtre (2) s'allume brièvement et qu'un signal acoustique se fasse entendre.
5. Débranchez le cordon d'alimentation (10).

## 6.5 Programmation en ligne (seulement VM & VL)

VITO offre la possibilité de régler le temps de filtration, le signal sonore et la connexion réseau en ligne, à l'aide d'un smartphone, tablette ou ordinateur.

1. Branchez le cordon d'alimentation (10).
2. Ouvrez les paramètres WiFi de votre appareil (tablette, smartphone ou ordinateur).
3. Recherchez le réseau «VITO Config + numéro de série». Le numéro de série (SN) du VITO se trouve sur l'étiquette de type (16).
4. Se connecter au réseau.
5. Entrez le mot de passe: **12345789**. L'indicateur Wi-Fi (3) clignote (seulement VL).
6. Ouvrez le navigateur Web.
7. Saisissez l'adresse IP «10.10.10.10».
8. Appuyez sur VITO drop.
9. Connectez-vous avec:  
Nom d'utilisateur: **user**  
Mot de passe: **Vito2k18**
10. Si nécessaire, changez de langue en cliquant sur EN, DE, etc.

### 6.5.1 Réglage du temps de filtration

Pour régler le temps de filtration, suivez les instructions du chapitre 6.5 Programmation en ligne, puis:

1. Sélectionnez la durée de filtration souhaitée.
2. Cliquez sur «Sauver». L'indicateur de filtre (2) s'allume brièvement et un signal sonore retentit.

### 6.5.2 Activer / désactiver le signal acoustique

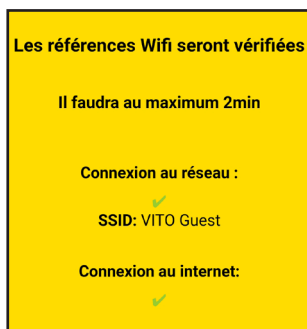
Pour régler le volume du signal, suivez ensuite les instructions du chapitre 6.5 Programmation en ligne, puis:

1. Sélectionnez dans le menu «Sonnette» si le signal acoustique doit être activé ou désactivé. L'indicateur de filtre (2) s'allume brièvement et un signal acoustique retentit.

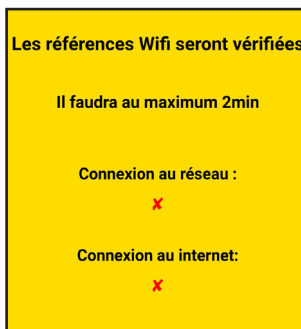
## 6.6 Connexion Internet (seulement VM & VL)

Pour utiliser pleinement VITOconnect, VITO nécessite une connexion Internet. Vous avez besoin d'un Wi-Fi 2,4 GHz suffisamment puissant. Pour connecter VITO à votre réseau, suivez les instructions du chapitre 6.4 Programmation en ligne, puis:

1. Cliquez sur «Configuration Wifi»
2. Sélectionnez votre réseau.
3. Saisissez le mot de passe du réseau. (Si vous n'avez pas de mot de passe réseau, laissez ce champ vide).
4. Vérifiez le mot de passe du réseau en cliquant sur «Afficher le mot de passe».
5. Cliquez sur «Sauver». VITO va maintenant vérifier le réseau et la connexion Internet.



Connexion réussie.



Pas connecté.

Vérifiez le réseau et le mot de passe.

VITO collecte et envoie uniquement les données d'utilisation de la machine. Aucune donnée personnelle n'est collectée ou transmise. Sur <https://connect.vito.ag/>, vous obtenez un aperçu en ligne des données d'utilisation, des services et des mises à jour de votre machine.

## 6.7 Code QR

Scannez le code QR sur l'unité de commande (8) pour accéder facilement à un site web contenant des informations utiles et de nombreux conseils sur votre VITO.

## 7. Processus de Filtration

### 7.1 Préparation pour la filtration

1. Soulevez le VITO du bac d'égouttement (6).
2. Insérer le papier filtre dans l'unité pompe-filtre (11) (voir chapitre 9 Changer le filtre à particule).
3. Fermez le couvercle du filtre. Enclenchez le couvercle du filtre dans la partie inférieure de l'unité pompe-filtre (11).
4. Placer l'unité électrique/moteur (8) sur l'unité pompe-filtre (11).
5. S'assurer qu'il n'y a pas d'espace entre l'unité de commande (8) et l'unité pompe-filtre (11). Cela indique que le couvercle du filtre n'a pas été fermé correctement et qu'il s'est cassé.
6. Serrez les poignées étoiles (7).



There must be no gap between the control unit (8) and the pump-filter unit (11).

### 7.2 Démarrage du processus de filtration

1. Placer le VITO dans la friteuse.
  2. Assurez-vous que VITO se tient fermement.
  3. Vérifier le niveau d'huile de friture (attention aux niveaux MIN et MAX (11)).
  4. Branchez le cordon d'alimentation (10).
- Le voyant d'alimentation (1) s'allume.
5. Appuyez sur le bouton Start / Stop (5).  
L'indicateur de filtre (2) s'allume pendant la filtration.

### 7.3 Arrêt prématuré de la filtration

1. Appuyez sur le bouton Start / Stop (5).  
L'indicateur de filtre (2) s'éteint.
2. Soulevez le VITO et laissez l'huile résiduelle s'écouler dans la friteuse.
3. Conserver le VITO dans la bac d'égouttement (6) (voir chapitre 8 Stockage / temps de refroidissement).

## 8. Stockage / temps de refroidissement

- Placer le VITO au bac d'égouttement (6) après usage ou pour le transport.
- Température de stockage admissible **+10°C jusqu'à +30°C / +50°F jusqu'à +86°F**.

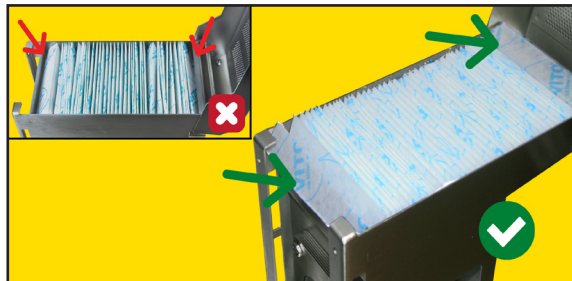
#### Phases de refroidissement:

- **VS, VM & VL:** Jusqu'à 2,5 h lorsque le cordon d'alimentation (10) est débranché.
- **VM & VL:** Environ 15 min. lorsque le cordon d'alimentation (10) est branché (voir chapitre 6.2 Refroidissement actif)

## 9. Changer le filtre à particule

Changez le papier filtre au besoin. Le changement dépend de l'utilisation du VITO et du degré de contamination de l'huile de friture. Jusqu'à max. 10 filtrations peuvent être réalisées avec un seul filtre à particules.

Ne pas laisser d'espace entre le filtre et les bords du unité pompe-filtre (11).



Superposer le dernier pli du filtre à particule de part et d'autre du unité pompe-filtre (11).

## 10. Nettoyage

### 10.1 Remarques

- Nettoyer l'unité pompe-filtre (11) à chaque changement de filtre à particule.
- Nettoyez VITO uniquement lorsqu'il est refroidi.
- NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- NE PAS utiliser de brosse métallique ou similaire.

### 10.2 Préparation pour le nettoyage

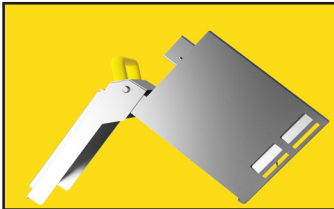
1. Assurez-vous que VITO a refroidi.
2. Desserrer les poignées étoiles (7) (des deux côtés).
3. Détacher l'unité électrique/moteur (8) du unité pompe-filtre (11).
4. Ouvrir l'unité pompe-filtre (11).
5. Retirez et jetez le papier filtre (voir chapitre 12.2 Traitement du filtre).
6. Nettoyage manuel ou nettoyage au lave-vaisselle.

### 10.3 Nettoyage manuel

1. Nettoyer l'unité électrique/moteur (8) avec un chiffon humide!  
NE PAS utiliser d'eau courante ! Cela endommagerait l'unité électrique/moteur (8)!
2. Laver l'unité pompe-filtre (11) et le bac d'égouttement (6).
3. Séchez VITO.

### 10.4 Nettoyage au lave-vaisselle

1. Nettoyer l'unité électrique/moteur (8) avec un chiffon humide!  
NE JAMAIS mettre l'unité électrique/moteur (8) au lave-vaisselle ! Cela endommagerait l'appareil.
2. Mettez l'unité pompe-filtre (11) et le bac d'égouttement (6) dans le lave-vaisselle. **Conseil:** n'ouvrez pas complètement le couvercle du filtre. Ceci permet à l'eau de mieux circuler.
3. Démarrer le programme de nettoyage.



N'ouvrez pas complètement le couvercle du filtre.



Ne mettez que l'unité pompe-filtre (11) et le bac d'égouttement (6) dans le lave-vaisselle.

### 10.5 Boil out

Si l'unité pompe-filtre (11) est très sale, nettoyez-le en profondeur avec de l'eau et du savon ou un nettoyeur pour friteuse. Des ébullitions régulières sont recommandées pour des résultats de nettoyage et d'entretien optimaux.



## 11. Solutions problèmes de fonctionnement

Mauvais fonctionnement	Cause possible	Des mesures correctives
Indicateur d'alimentation (LED rouge) (1) reste inactif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordon d'alimentation (10) pas branché</li> <li>• Cordon d'alimentation (10) défectueux</li> <li>• Appareil défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez le VITO</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> </ul>
VITO est très bruyant pendant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les poignées étoiles (7) sont lâches</li> <li>• Rotor défectueux</li> <li>• Rayures du rotor sur la friteuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrer les poignées en étoile (7)</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Changer la position du VITO dans la friteuse</li> </ul>
Indicateur d'alimentation (LED rouge) (1) clignote + signal acoustique (VM & VL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surchauffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez le VITO refroidir</li> <li>• Placer VITO dans un endroit frais</li> </ul>
L'indicateur d'alimentation (LED rouge) (1) et l'indicateur de filtre (LED verte) (2) clignotent et un signal acoustique retentit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VITO est à un angle de plus de 17°</li> <li>• Fortes vibrations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la position du VITO dans la friteuse</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Pièces rotatives endommagées</li> <li>• Couvercle du filtre mal fermé</li> </ul>
VITO ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité électrique/moteur (8) défectueuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez contacter le service</li> </ul>
Fusible de ligne / fusible FI éclaté	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordon d'alimentation (10) ou autres composants électriques défectueux</li> <li>• Rotor défectueux / bloqué</li> <li>• Circuit surchargé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Changer de prise / circuit</li> </ul>
Faibles performances de filtration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtre à particules est plein</li> <li>• Unité pompe-filtre (11) bouché</li> <li>• Moteur défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer le filtre à particules</li> <li>• Unité pompe-filtre vide (11)</li> <li>• Faire bouillir pour enlever le lourd contamination</li> <li>• Insérez le filtre comme décrit</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> </ul>
Projection d'huile latéralement et/ou à l'arrière du unité pompe-filtre (11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtre à particules est plein</li> <li>• Trop d'espace entre les filtres couvercle et unité pompe-filtre (11)</li> <li>• Filtre à particules non inséré en chevauchement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer le filtre à particules</li> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• Insérez le filtre comme décrit</li> </ul>
Les indicateurs d'alimentation et de filtre (1 & 2) clignotent 10 sec. après avoir branché le VITO + signal acoustique (VM & VL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouton Start / Stop (5) défectueux</li> <li>• Unité électrique/moteur (8) humide à l'intérieur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez contacter le service</li> <li>• S'il vous plaît laissez sécher</li> </ul>
La connexion Internet ne peut pas être établie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvais réseau choisi</li> <li>• Mauvais mot de passe entré</li> <li>• Signal Wi-Fi trop faible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionnez le bon réseau</li> <li>• Entrez le mot de passe correct</li> <li>• Renforcer le signal Wi-Fi</li> <li>• Rapprocher le routeur du VITO</li> </ul>
Le site Web «10.10.10.10» n'est pas affiché correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Site Web obsolète en cache</li> <li>• L'appareil n'est pas connecté au VITO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supprimer le cache</li> <li>• Supprimer les données du navigateur</li> <li>• Se connecter au VITO (voir chapitre 6.5)</li> </ul>

Si vous constatez des défauts non répertoriés ici, veuillez contacter le service client VITO ou votre revendeur!  
Les coordonnées se trouvent au chapitre 2. Informations légales.

## 12. Traitement des déchets

### 12.1 Traitement des emballages

- L'emballage doit être recyclé  
ou
- conservez soigneusement l'emballage.

### 12.2 Traitement du filtre

- Le filtre à particules usagé doit être éliminé conformément à vos réglementations locales.

### 12.3 Traitement de l'appareil

Tous les clients de VITO AG peuvent nous contacter à tout moment pour renvoyer des déchets d'équipement si nécessaire. Cela se produit généralement lorsque les appareils et/ou les cartes électroniques sont défectueux ou lorsque les appareils sont remplacés par une nouvelle génération d'appareils. Nous démontons les appareils en conséquence et renvoyons les matières premières séparées dans le cycle environnemental. Tous les composants électroniques sont remis via nos points d'élimination spécifiés à ear® (stiftung elektro-altgeräte register®) et prouvés via la notification annuelle à ear®.

Envoyez votre VITO à :

#### VITO AG

Eltastrasse 6  
78532 Tuttlingen (Allemagne)

Pour des questions supplémentaires, merci de contacter votre revendeur local ou le support client de VITO AG.

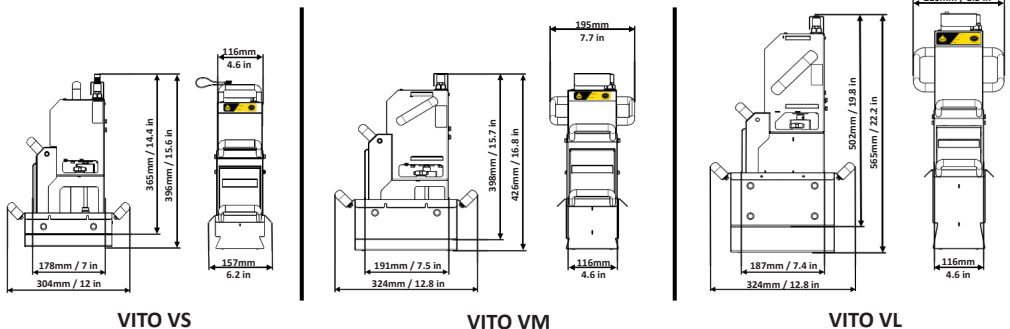
### 12.4 Déclaration DEEE (Déchets d'équipement électriques et électroniques)

A fin de protéger l'environnement et comme écologiste, VITO AG vous rappelle que selon la directive de l'Union Européenne (UE) sur le traitement des „Déchets d'équipement électriques et électroniques“, Directive 2012/19/EU (transforme par ex. En droit français par décret 2005-829 le 20 juillet 2005), les produits „électriques et électroniques“ ne peuvent plus être mis dans le circuit des déchets ménagers et les constructeurs des produits concernés ont l'obligation de reprendre les produits à la fin de leurs vies opérationnelles, si l'état n'a pas prévu des circuits de collecte spécialisés. VITO AG va se mettre en conformité avec l'obligation de repris à la fin de vie des produits marqués VITO, vendus dans l'UE. Vous pouvez aussi retourner l'appareil aux points de collecte prévus par votre collectivité pour ces produits.

## 13. Données techniques

	VITO VS	VITO VM	VITO VL
<b>Voltage nominal, spécifique au pays (voir étiquette de type)</b>		220 - 240 V ~ ±10% 100 - 120 V ~ ±10%	50 - 60 Hz 50 - 60 Hz
<b>Puissance nominale consommation</b>	environ 1.1 A à 230 V environ 2.2 A à 115 V	environ 1.2 A à 230 V environ 2.4 A à 115 V	environ 2.0 A à 230 V environ 4.0 A à 115 V
<b>Puissance max.</b>	300 W	300 W	500 W
<b>Niveau bruit</b>	<85db		
<b>Contrôle utilisateur</b>	Bouton Start / Stop (5)		
<b>Températures pendant l'utilisation</b>	Unité électrique/moteur (8) max. 75°C / 167°F - Unité de pompe-filtre (11) max. 200°C / 392°F (Température de friture recommandée max. 175°C / 347°F)		
<b>Températures de rangement</b>	+10°C jusqu'à +30°C / 50°F jusqu'à +86°F		
<b>Poids</b>	7,6 kg / 16.8 lbs (avec bac) 6,7 kg / 14.8 lbs (sans bac)	8,9 kg / 19.6 lbs (avec bac) 7,7 kg / 17 lbs (sans bac)	10.5 kg / 23.2 lbs (avec bac) 8.8 kg / 19.4 lbs (sans bac)
<b>Signal acoustique</b>	Non	Oui	
<b>Connexion réseau</b>	Non	Wi-Fi 2.4GHz	
<b>Volumes particules</b>	environ 0,8 kg / 1.8 lbs* (0.9 l)	environ 1,3 kg / 2.9 lbs* (1.7 l)	environ 2,5 kg / 5.5 lbs* (3 l)
<b>Filtre</b>	Cellulose FDA-CFR 21		
<b>Mode fonctionnement</b>	Fonctionnement intermittent		

\*Chapelure ordinaire



# 14. Déclaration de conformité

Édité par VITO AG | Eltastrasse 6 78532 Tuttlingen (Allemagne) | Téléphone : +49 (0) 7461 / 96289-0  
 Fax : +49 (0) 7461 / 96289-12 | E-mail: info@vito.ag

Pour les produits VITO VS, VM & VL: EU Patent No. 1326692 / U.S. Patent No. US7.052.605.B2

Les appareils professionnels de filtration de graisse sont produits et contrôlés d'après les normes suivantes:

Aux fins des directives de l'UE:

- 2006/42/EG Directive Machines
- 2014/30/EU Compatibilité électromagnétique
- 2014/35/EU Directive Basse Tension
- 2011/65/EU RoHS - Directive (Restriction of certain Hazardous Substances)
- 2003/10/EC Exigences minimales pour protéger la sécurité et la santé des travailleurs
- 2012/19/EU Directive DEEE
- 2014/53/EU Directive sur les équipements radio

- EN 61000-6-1: 2019 Immunité
- EN 61000-6-2: 2019 Immunité
- EN 61000-6-3: 2022 Émission
- EN 61000-6-4: 2020 Émission

- DIN 18876:2018-06: Équipement de cuisine commerciale - Équipement portatif de filtration d'huile/graisse non intégré - Exigences et tests

aux normes allemandes, européennes et internationales (non européennes)

Norme allemande DIN EN		Norme européenne EN		Norme internationale IEC (IEC/CISPR)
DIN EN 61000-6-1:2019-11	basé sur	EN 61000-6-1:2019	basé sur	IEC 61000-6-1:2016
DIN EN 61000-6-2:2019-11	basé sur	EN 61000-6-2:2019	basé sur	IEC 61000-6-2:2016
DIN EN 61000-6-3:2022-06	basé sur	EN 61000-6-3:2022	basé sur	IEC 61000-6-3:2006 + A1:2010
DIN EN 61000-6-4:2020-09	basé sur	EN 61000-6-4:2019	basé sur	IEC 61000-6-4:2018
DIN EN 61000-3-2:2019-12	basé sur	EN 61000-3-2:2019	basé sur	IEC 61000-3-2:2018
DIN EN 61000-3-3:2020-07	basé sur	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019	basé sur	IEC 61000-3-3:2013-05
DIN EN 60335-1:2020-08	basé sur	EN 60335-1:2014-11	basé sur	IEC 60335-1:2010, modified
DIN EN 12100:2011-03	basé sur	EN 12100:2011-03	basé sur	ISO 12100:2011-03
DIN EN 60204-1:2019-06	basé sur	EN 60204-1:2019-06	basé sur	IEC 60204-1:2016, modified
DIN EN 55014-1:2018-08	basé sur	EN 55014-1:2018-08	basé sur	CISPR 14-1:2016 + COR1:2016
DIN EN 55014-2:2022-10	basé sur	EN 55014-2:2016-01	basé sur	CISPR 14-2:2015
-	-	VO (EG) Nr. 2023/2006	-	IEC 60884-2-1
EGV 1935/2004	-	VO (EG) Nr. 1935/2004	-	-
-	-	VO (EU) Nr. 10/2011	-	-
DIN EN 10088-1:2014-12	-	-	-	-
DIN 18876 A1:2018-06	-	-	-	-
DIN 18876 A2:2018-06	-	-	-	-
DIN 18876 A3:2018-06	-	-	-	-
DIN EN 50396:2006-07	-	-	-	-
DIN EN 61003-2:2017-06	-	-	-	-
DIN EN 10095:2018-12	-	-	-	-
DIN EN 10269:2014-02	-	-	-	-
DIN EN 10302:2008-06	-	-	-	-
DIN EN 82079-1:2021-09	-	-	-	-
ProdSG	basé sur	2001/95/EG	-	-
LFGB	-	-	-	-
DGUV-rule 110-001	-	-	-	-

Tuttlingen, 2024



Andreas Schmidt  
 CEO  
 VITO AG





**VITO**<sup>®</sup>

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<sup>®</sup> is a registered trademark  
of VITO AG, Germany.

Follow us on:



**#vitofilter**