

**SKU: FOMGVA**

**VITO | Frying oil meter / oil tester**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for VITO Frying Oil Meter (Oil Tester FOMGVA)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the VITO Frying Oil Meter (Oil Tester FOMGVA). This innovative product helps you monitor the quality of your frying oil, ensuring optimal frying performance and food quality. Please read this manual carefully to understand how to operate the device effectively and safely.

## 2. Safety Information

Before operating the VITO Frying Oil Meter, please adhere to the following safety guidelines:

- Electrical Safety: Ensure the device is used within the voltage range specified. Do not expose the oil meter to water or any dampness.
- Child Safety: This product is not a toy. Keep it out of reach of children.
- Health Precautions: Avoid contact with hot liquids and surfaces. Use protective gloves if necessary when handling hot oil.
- Use in Proper Conditions: This device is intended for indoor use only, in a well-ventilated area.
- Maintenance Safety: Unplug the unit and allow it to cool before cleaning or maintenance.

## 3. Product Overview and Specifications

The VITO Frying Oil Meter (Oil Tester FOMGVA) features the following specifications:

- Model No: FOMGVA
- Measurement Range: 0 - 40% Total Polar Material (TPM)
- Power Supply: 2 x AA batteries (not included)
- Display: LCD screen
- Dimensions: 120 mm x 80 mm x 30 mm
- Weight: 200 grams
- Operating Temperature: 0°C to 40°C
- Material: High-quality plastic casing
- Precision:  $\pm 1\%$  TPM

## 4. Setup and Installation

To install the VITO Frying Oil Meter, follow these steps:

1. Unboxing: Remove the oil tester from the box and ensure all components are present, including the user manual.
2. Battery Installation:
  - Open the battery compartment located at the back of the device.
  - Insert 2 AA batteries, ensuring correct polarity (+/-).
3. Initial Setup:
  - Press the power button to turn on the device.
  - Allow the device to warm up for 10 seconds to calibrate.
4. Placement: Position the device on a stable, flat surface near your cooking area for easy access.

## 5. Operation

To operate the VITO Frying Oil Meter:

1. Turning On: Press the power button to switch on the device.
2. Measuring Oil Quality:
  - Remove the lid from the oil meter and submerge the measurement probe into the hot oil.
  - Wait for the reading on the LCD display, which will show the TPM level.
3. Interpreting Results: A TPM level of 24% or lower indicates that the oil is still good for use. Above 24%, consider replacing the oil for better frying quality.

## 6. Cleaning and Maintenance

To maintain the VITO Frying Oil Meter:

- Cleaning: Wipe the exterior with a soft, damp cloth. Do not immerse the device in water.
- Probe Maintenance: After use, clean the probe with a soft cloth to remove any oil residue.
- Battery Replacement: Replace batteries when the display dims or the device fails to turn on.

## 7. Troubleshooting

If you experience issues with the VITO Frying Oil Meter, please check the following:

- Device Won't Turn On: Ensure batteries are installed correctly and are not depleted.
- Inaccurate Readings: Make sure the probe is properly submerged in the oil and allow sufficient time for reading.
- Screen Display Issues: Clean the LCD with a soft cloth to remove any obstructions.

## 8. Disposal

Dispose of the VITO Frying Oil Meter in accordance with local waste management regulations. Remove batteries prior to disposal.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the VITO Frying Oil Meter! Enjoy your cooking with healthier frying oil.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den VITO Frittöl-Messgerät (Öltester FOMGVA)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des VITO Frittöl-Messgeräts. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Qualität und Frische Ihres Frittöls zu überwachen und zu verbessern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Steckdosen-Adapter im guten Zustand ist, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei Beschädigungen des Geräts, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Technische Daten:
  - Messbereich: 0 - 50% Ölverschmutzung
  - Temperaturbereich: 0 - 200 °C
  - Genauigkeit:  $\pm 1\%$
  - Bildschirm: LCD
  - Stromversorgung: 9V Batterie

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
2. Setzen Sie die 9V-Batterie ein, indem Sie die Batteriefachabdeckung öffnen.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher befestigt sind und keine Objekte den Betrieb beeinträchtigen.

## 5. Betrieb

1. Tauchen Sie die Messsonde in das heiße Frittöl, nicht über 200 °C.
2. Warten Sie einige Sekunden, bis das Display die Ölqualität anzeigt.
3. Lesen Sie die Anzeige ab und entschließen Sie sich gegebenenfalls zur Erneuerung des Öls.
4. Nach der Benutzung das Gerät ausschalten und die Sonde sorgfältig reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messsonde nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät schaltet sich nicht ein.  
Lösung: Überprüfen Sie die Batterien, ersetzen Sie diese falls nötig.
- Problem: Ungenaue Messwerte.  
Lösung: Reinigen Sie die Messsonde gründlich, um Verunreinigungen zu entfernen.
- Problem: Display zeigt keine Werte.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt in das Öl eingetaucht ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Batterien und elektronische Komponenten sollten an dafür vorgesehenen Sammelstellen abgegeben werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de VITO Frituurolie Meter (FOMGVA)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de VITO Frituurolie Meter (FOMGVA). Dit apparaat is ontworpen om de levensduur en kwaliteit van uw frituurolie effectief te monitoren en te optimaliseren. Het biedt waardevolle informatie om de smaak van uw gefrituurde producten te waarborgen en helpt u kosten te besparen op olie.

### 2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt om veiligheidsrisico's te minimaliseren.

- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet als er zichtbare beschadigingen aan het snoer of het apparaat zelf zijn.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroomvoorziening is gehaald voordat u het schoonmaakt.
- Raak de sensor niet aan tijdens de werking.
- Volg de instructies voor installatie en gebruik om brand en elektrische schokken te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: VITO FOMGVA
- Type: Frituurolie meter
- Meetbereik: 0-100%
- Voeding: USB-oplaadbaar
- Sensor Technologie: Optische meting
- Gebruikstemperatuur: 0°C tot 50°C
- Digitale scherm: LCD

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de VITO Frituurolie Meter op een vlakke, stabiele ondergrond in de buurt van de frituurpan.
2. Sluit het toestel aan op een USB-voeding voor opladen.
3. Laat de meter volledig opladen voordat u hem voor de eerste keer gebruikt. Dit kan ongeveer 2 uur duren.
4. Wanneer de meter volledig is opgeladen, kunt u de meter van de voeding loskoppelen.
5. Zorg ervoor dat de meetkop van de meter schoon en vrij van olie is voordat u deze in de olie steekt.

### 5. Bediening

1. Zet de meter aan door op de aan/uit-knop te drukken.
2. Steek de meetkop in de verwarmde frituurolie tot het indicatielampje gaat branden.
3. Wacht enkele seconden totdat de waarden op het display verschijnen.
4. Lees de weergegeven oliecondities af op het LCD-scherm.
5. Schakel de meter weer uit wanneer u klaar bent met meten.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de meetkop met een zachte doek na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de sensor kunnen beschadigen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, weg van direct zonlicht.
- Controleer regelmatig op stof op de sensoren en maak deze voorzichtig schoon indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De meter schakelt niet aan.  
Oplossing: Controleer of de meter volledig is opgeladen.
- Probleem: Verkeerde metingen.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de meetkop schoon is en goed in de olie is geplaatst.
- Probleem: LCD-scherm functioneert niet.  
Oplossing: Voer een reset uit door de meter uit en weer in te schakelen.

### 8. Afvoer

Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor elektronische apparatuur. Het apparaat bevat geen giftige stoffen, maar draag zorg voor een milieuvriendelijke afhandeling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Medidor de Aceite de Freír Vito

## 1. Información General

Gracias por elegir el Medidor de Aceite de Freír Vito. Este dispositivo está diseñado para ayudarle a evaluar la calidad del aceite de freír, permitiendo que su cocina funcione de manera eficaz y saludable.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar el dispositivo únicamente para su propósito previsto.
- Mantenga el medidor fuera del alcance de los niños.
- No sumerja el dispositivo en líquidos; puede dañarse.
- Utilizar el medidor en áreas bien ventiladas para evitar la acumulación de vapores.
- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas ni a golpes.
- Se recomienda usar guantes al manipular aceite caliente para evitar quemaduras.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Medidor de Aceite de Freír Vito
- Modelo: FOMGVA
- Rango de Medición: 0 a 200°C
- Fuente de Energía: Pilas (incluidas)
- Dimensiones: 120 mm x 60 mm x 20 mm
- Peso: 150 g
- Material: Plástico resistente al calor

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el medidor del paquete y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
- Inserte las pilas en el compartimento indicado, asegurándose de respetar la polaridad (+ y -).
- Encienda el dispositivo usando el botón de encendido.
- Coloque el medidor en el área deseada, asegurándose de que esté en una superficie estable y segura.

## 5. Operación

- Para medir la temperatura del aceite, sumerja el sensor del medidor en el aceite caliente.
- Espere unos segundos hasta que el medidor ofrezca una lectura estable en la pantalla.
- Use los resultados de la medición para decidir si debe cambiar el aceite.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el dispositivo y retire las pilas antes de limpiarlo.
- Limpie el sensor con un paño suave y húmedo.
- No use productos de limpieza abrasivos ni sumerja el dispositivo en agua.
- Almacene el medidor en un lugar fresco y seco.

## 7. Solución de Problemas

- Si el dispositivo no enciende, verifique las pilas y asegúrese de que estén correctamente instaladas.
- Si la lectura parece errónea, limpie el sensor y repita la medición.
- Si el dispositivo muestra signos de daño físico, deje de usarlo y contacte a servicio al cliente.

## 8. Eliminación

- No deseche el dispositivo en la basura doméstica.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de dispositivos electrónicos.
- Lleve el dispositivo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para asistencia técnica o consultas adicionales, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Vito Frying Oil Meter (FOMGVA)

## 1. Informations générales

Le Vito Frying Oil Meter (FOMGVA) est un appareil conçu pour mesurer la qualité de l'huile de friture, optimisant ainsi la durée de vie de l'huile et garantissant des aliments plus sains. Ce produit est essentiel pour les professionnels de la restauration soucieux de la consommation d'huile et de la qualité alimentaire.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le produit dans des environnements mouillés ou humides.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne pas tenter de démonter ou de modifier l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien.
- Conserver hors de portée des enfants.
- En cas de dommage, ne pas utiliser l'appareil ; contactez le service après-vente.
- Vérifiez régulièrement l'état du câble et des connecteurs.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Le Vito Frying Oil Meter (FOMGVA) est équipé des spécifications techniques suivantes :

- Plage de mesure : 0 à 200 °C
- Alimentation : 9V batterie
- Dimensions : 260 x 60 x 40 mm
- Poids : 0,25 kg
- Écran : LCD rétroéclairé
- Compatibilité : huiles de friture végétales et animales

## 4. Installation et configuration

- Déballez l'appareil et vérifiez que tous les accessoires sont inclus.
- Insérez la batterie 9V dans le compartiment situé à l'arrière de l'appareil.
- Rallumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Laissez l'appareil se calibrer ; cela devrait prendre moins de 30 secondes.
- Le Vito Frying Oil Meter est maintenant prêt à l'emploi.

## 5. Utilisation

- Plongez la sonde de l'appareil dans l'huile de friture à une profondeur appropriée.
- Appuyez sur le bouton de mesure pour démarrer la lecture.
- Le résultat s'affichera sur l'écran LCD ; comparez-le avec les normes de qualité recommandées.
- Retirez la sonde de l'huile et nettoyez-la après chaque utilisation.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la sonde avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs.
- Inspectez régulièrement le produit pour détecter toute usure.
- Remplacez la batterie lorsque l'indicateur de batterie faible s'allume.

## 7. Dépannage

- Si l'écran ne s'allume pas, vérifiez la batterie et remplacez-la si nécessaire.
- Si la lecture semble incorrecte, nettoyez la sonde et recalibrez l'appareil.
- Pour des messages d'erreur, référez-vous au service client.

## 8. Élimination

- Éliminez l'appareil conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas dans les ordures ménagères.
- Recyclez les composants lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vito Friggitrice Misuratore d'Olio Tester

## 1. Informazioni Generali

Il Vito Friggitrice Misuratore d'Olio Tester (FOMGVA) è un dispositivo progettato per controllare la qualità dell'olio di frittura per un uso prolungato e sicuro nelle cucine professionali e domestiche. Questo prodotto aiuta a migliorare la qualità degli alimenti fritti e a ridurre gli sprechi di olio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso previsto. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente conforme alle normative locali. Non utilizzare con cavi danneggiati.
- Uso correttamente: Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Sicurezza Ambientale: Evitare l'esposizione diretta alla luce solare e all'umidità.
- Manutenzione: Spegnerlo il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- Bambini e Animali: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Vito Friggitrice Misuratore d'Olio Tester
- Codice prodotto: FOMGVA
- Dimensioni: 135 mm x 250 mm x 45 mm
- Peso: 500 g
- Materiale: Plastica e acciaio inossidabile
- Intervallo di Temperatura: da 0 a 60 °C
- Display: LCD con retroilluminazione
- Alimentazione: Batterie AA (non incluse)

## 4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una posizione adatta e sicura per il dispositivo, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Inserire due batterie AA nel compartimento delle batterie seguendo la polarità indicata.
3. Accendere il dispositivo premendo il pulsante di accensione.
4. Selezionare l'unità di misura desiderata (Celsius o Fahrenheit) utilizzando il pulsante delle impostazioni.
5. Non è necessaria un'installazione complessa; il dispositivo è pronto all'uso.

## 5. Funzionamento

1. Immergere la sonda del dispositivo nell'olio caldo da testare per circa 5-10 secondi.
2. Attendere che il display indicativo mostri il risultato della misurazione della qualità dell'olio.
3. Una volta completata la misurazione, rimuovere il dispositivo dall'olio e spegnerlo se non utilizzato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la sonda con un panno umido dopo ogni uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e fresco.
- Controllare regolarmente le batterie e sostituirle se scariche.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare la posizione delle batterie e la loro carica.
- La lettura appare errata: Assicurarsi che la sonda sia completamente immersa e che l'olio sia alla temperatura corretta.
- Il display è off: Verificare se il dispositivo è stato accidentalmente spento.

## 8. Smaltimento

Smaltire questo prodotto in conformità con le normative locali relative ai rifiuti elettronici. Non gettare nel normale pattume.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania