
Notice d'installation

 **VarioCooking Center®**

Consignes de sécurité

Explication des pictogrammes



Danger!

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures très graves ou la mort.



Attention!

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.



Prudence !

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.



Matières corrosives



Risque d'incendie!



Risque de brûlure!



Information

Un non-respect peut entraîner des dommages matériels.



Conseils et astuces



Danger! Haute tension.

Danger de mort Un non respect peut entraîner des blessures très graves ou la mort.

Instructions générales et de sécurité



Information!

Les normes mentionnées s'appliquent uniquement en France. Dans tous les autres pays, tenir compte des normes et dispositions nationales. Tout dommage résultant du non respect des présentes directives est exclu de la garantie.



Prudence!

Porter des gants de protection et des chaussures de sécurité durant l'installation.



Danger!

L'installation et le raccordement de nos appareils doivent uniquement être effectués par des professionnels qualifiés, formés spécifiquement, autorisés et conformément aux prescriptions locales.



Risque de brûlure!

Cet équipement est destiné à être utilisé à des fins de restauration commerciale dans des cuisines professionnelles. Il peut produire de fortes températures. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Il appartient à son propriétaire d'effectuer une analyse des dangers et des risques afin d'en informer tous les utilisateurs.

Contrôle à réception

Contrôler l'appareil pour vérifier s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de doute, informer immédiatement votre revendeur ou le transporteur !

Coordonnées Revendeur / Installateur

Revendeur	Installateur

Pour tout renseignement complémentaire, merci d'indiquer

Type d'appareil

N° de série de l'appareil

Appareil contrôlé par:

Date de l'installation:

Maintenance



Attention:

Si l'installation, le réglage, le dépannage ou la maintenance ne sont pas effectués correctement, et si des modifications sont apportées à l'appareil, cela pourra entraîner des dommages, des blessures ou même la mort. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant la mise en service de l'appareil.

Précaution incendie



Risque d'incendie !

Ne stockez ni n'utilisez de gaz ou de liquides combustibles à proximité de cet appareil.

Service Après-Vente, Garantie, Mise au rebut

Service Après-vente

Pour le service après-vente il convient en premier lieu de prendre contact avec votre installateur. Ces coordonnées doivent être complétées lors de l'installation à la page précédente.

Garantie

L'obligation du constructeur est limitée à toute pièce détachée jugée défectueuse et pour laquelle peut être avancé un défaut de qualité. La garantie couvre uniquement les frais de matériel. Toute pièce détachée échangée dans le cadre de la garantie est propriété du constructeur.

Sont exclus:

- Les usures normales, les défaillances causées par des négligences, des mauvaises utilisations, des utilisations abusives, le non respect des consignes précisés dans le manuel d'installation et dans le manuel d'utilisation.
- Les verres, ampoules, joints et autres composants sujets à l'usure.
- Toute intervention effectuée par un technicien non formé aux équipements ou tout appareil équipé de pièces détachées qui ne sont pas des pièces d'origine.
- Tout dommage lié à l'utilisation de produits de nettoyage autres que ceux approuvés par le constructeur.

1



Mise au rebut des appareils vétustes

Si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire!

Le logo (Fig. 1) visible sur la plaque signalétique indique qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet entre dans le cadre de la directive 2002-96-CE du 27 Janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Ce logo signifie que les produits électriques et électroniques ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé doit être prévu pour ces déchets.

Nous restons à votre disposition pour vous aider à procéder à une élimination conforme de l'appareil.

2



Conformité

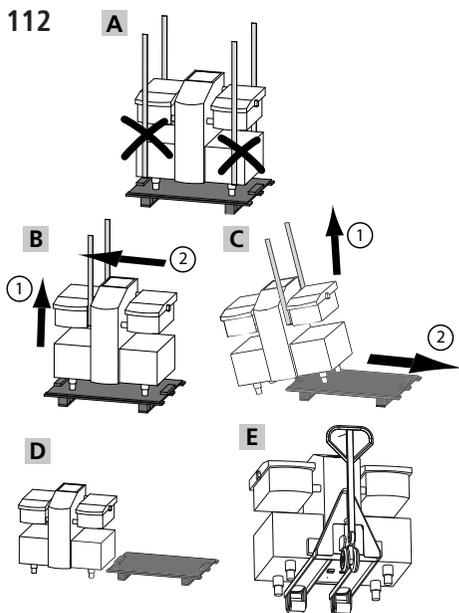
Cet appareil est conforme aux exigences imposées par la directive européenne 2006 / 95 CE (Directives sur la compatibilité Électromagnétique et Basse Tension)

Sommaire

Consignes de sécurité	2
Contrôle à réception	3
Coordonnées Revendeur / Installateur	3
Service Après-Vente, Garantie, Mise au rebut	4
Sommaire	5
Manutention: Dépose de la palette	6
Manutention de l'appareil seul	7
Dimensions de l'appareil	8
Installation: Espace minimum recommandé	9
Installation: Ouverture	10
Mise à niveau des modèles 211, 311	11
Mise à niveau des modèles 112	13
Raccordement électrique: Généralités	14
Raccordement électrique: Type de l'appareil	15
Raccordement électrique	16
Valeurs de raccordement	17
Alimentation en eau	20
Raccordement des eaux usées	21
Eaux usées: Évacuation vers un caniveau	22
Première mise en route	23
Options d'installation	24
Tableau de conversion	28
Dimensions	
VarioCooking Center® 112	29
VarioCooking Center® 211	30
VarioCooking Center® 311	31

Manutention: Dépose de la palette

112



Prudence!

Attention au poids des appareils. Utilisez des supports de transport. Portez des protections appropriées.

Type 112:	(Vitro + caisson)	168 kg
Type 112+:	(Vitro + caisson)	186 kg
Type 211:	(Vitro)	195 kg
Type 211+:	(Vitro)	223 kg
Type 311:	(Vitro)	251 kg
Type 311+:	(Vitro)	279 kg



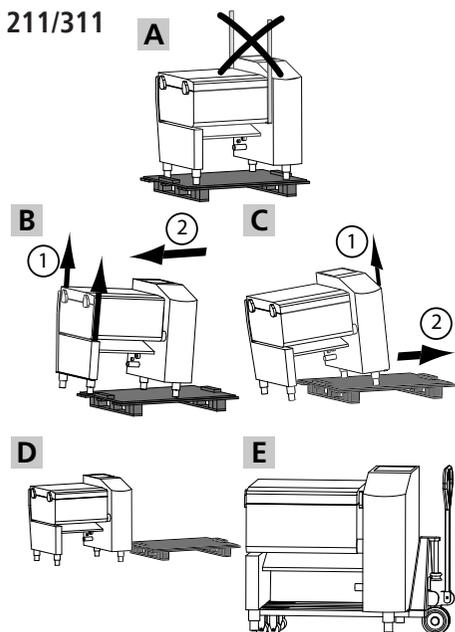
Attention:

Pour éviter d'endommager l'appareil suivre les instructions représentées sur les images de A à E.

Pour les modèles 112 il est interdit de lever l'appareil en prenant appui sur les caissons de rangement. Fig. A

Pour les modèles 211 et 311 il est interdit de lever l'appareil en prenant appui sur les caches d'axes de cuve et de couvercle. Fig. A

211/311



Procédure:

- Lever, à l'aide de sangles, l'appareil du coté gauche et le tirer Fig. B
- Poser l'appareil. Fig. C
- Lever, à l'aide de sangles, l'appareil du coté droit et retirer la palette Fig. C
- Poser l'appareil. Fig. D
- Pour déplacer l'appareil positionner le tire-palette comme indiqué. Fig. E



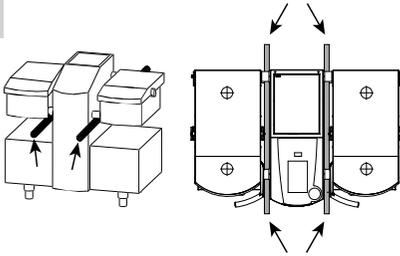
Attention:

Les VarioCooking Center® 211 - 311 peuvent être levés par la traverse de châssis. Dans ce cas deux poutres de bois doivent être placées le long de la traverse de châssis pour répartir le poids sur cette dernière.

Faire attention au centre de gravité . Risque de basculement

Manutention de l'appareil seul

1

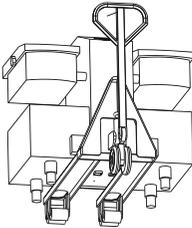


Modèles 112, manipulation à la main

Manipuler l'appareil de préférence par l'axe de la cuve et la goulotte se situant sous le couvercle. .

Fig. 1

2

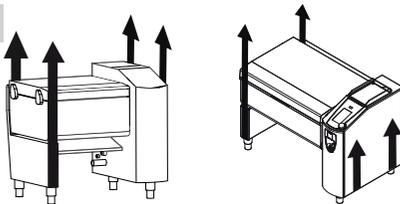


Modèles 112, manipulation au transpalette

Pour le transport de l'appareil sans la palette, prenez soins de le soulever soit par le devant, soit par l'arrière. En aucun cas par les côtés.

Fig. 2

3

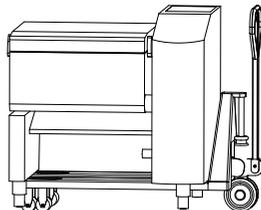


Modèles 211 et 311, manipulation à la main

Manipuler l'appareil par le châssis gauche et droit.

Fig. 3

4



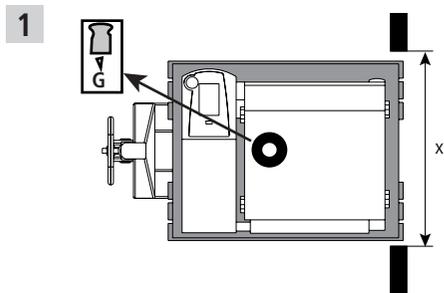
Modèles 211 et 311, manipulation au transpalette.

Pour le transport de l'appareil au transpalette prenez soins de le soulever soit par le côté gauche, soit par le droit.

Fig. 4

Si toutefois vous souhaitez soulever ces modèles par la traverse centrale il vous faudra impérativement utiliser des madriers de bois afin de répartir la charge.

Dimensions de l'appareil



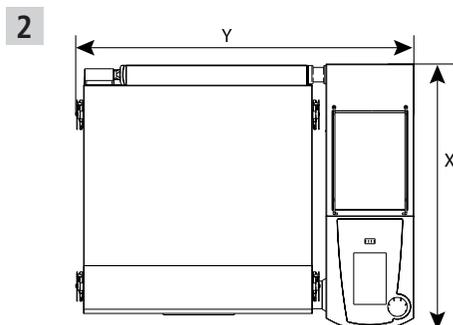
Nous vous recommandons de transporter l'appareil aussi loin que possible sur sa palette d'origine

Centre de gravité.

Fig. 1

Largeur de passage requise avec palette:

Modèles 112 / 211 / 311 1010 mm / 40"



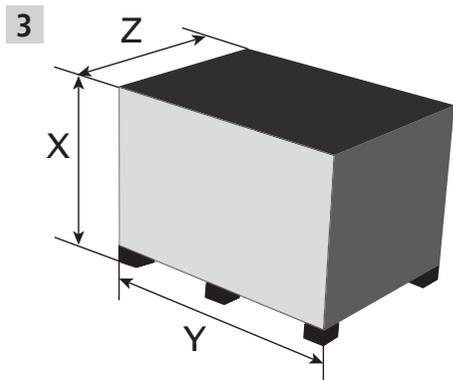
Dimensions max. des appareils:

Fig. 2

	X (mm)	Y (mm)	H* (mm)
112+	780 30 3/4"	1220 48 1/8"	1100 43 3/8"
211+	920 36 1/4"	1164 45 7/8"	
311+		1542 60 3/4"	

* H = Hauteur avec pieds standards

Hauteur du pied standard = 150 mm (6")

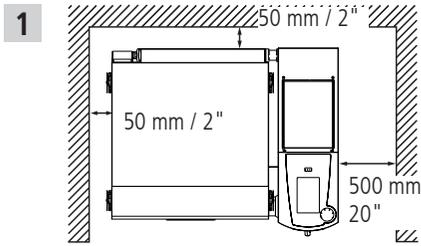


Dimensions et poids des appareils avec emballage

	X (mm)	Y (mm)	Z (mm)	P (kg)
112	1325	1300	1000	202
112+				212
211		51 1/4"		230
211+				257
311	52 1/4"	1700	39 1/2"	299
311+	67"			335

Fig. 3

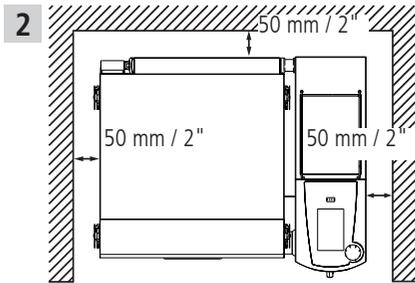
Installation: Espace minimum recommandé



Accès pour technicien

Nous recommandons de laisser un espace de 500 mm sur le côté droit de l'appareil pour l'exécution des travaux de maintenance

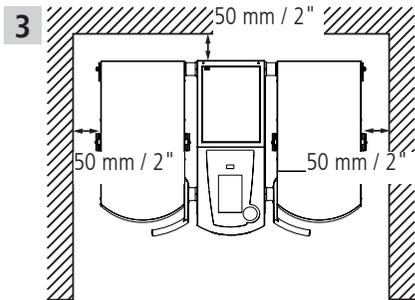
Fig. 1



Espace minimum pour les modèles 211 / 311

Droite / gauche / arrière 50 mm

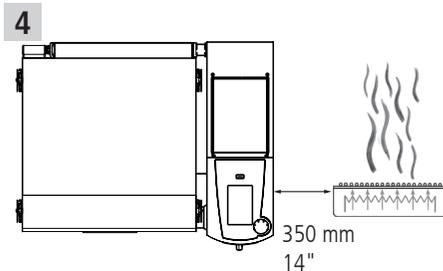
Fig. 2



Espace minimum pour modèles 112

Droite / gauche / arrière 50 mm

Fig. 3

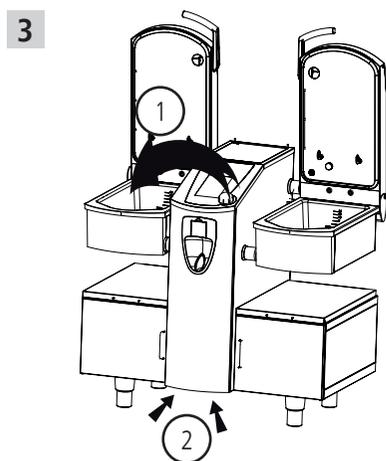
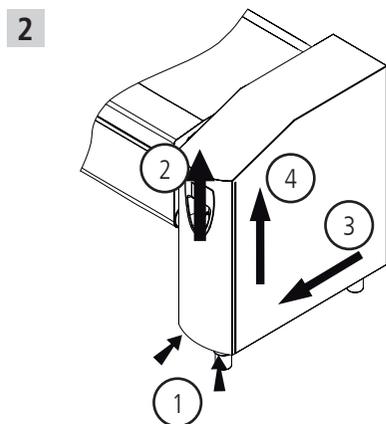
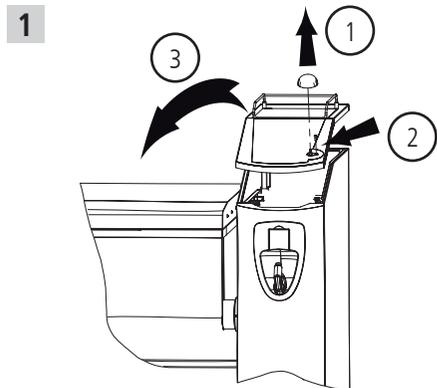


Protection thermique

Espace minimum en cas de sources de chaleur sur le côté droit : 350 mm

Fig. 4

Installation: Ouverture



Ouverture du tableau de commande:

Étape 1

Cette étape est valable pour tous les modèles d'appareils. Fig. 1

- (1) Retirer le bouton de commande
- (2) Enlever les vis de fixation (clé six pans 3mm)
- (3) Vous pouvez à présent déposer le panneau de commande.



Le panneau de commande est relié au caisson technique via un toron de câble. Prenez garde à ne pas l'abîmer lors de ces opérations.

Étape 2 (pour modèles 211 & 311)

Pour accéder à l'ensemble du compartiment technique il vous faut à présent retirer la console de façade, puis la tôle latérale.

- (1) Retirez les deux vis sous la console de façade (clé six pans 3mm)
- (2) Soulevez la console de façade sans la déposer complètement
- (3) Glissez la tôle latérale droite vers l'avant
- (4) Déposez la tôle latérale en la soulevant vers le haut

Étape 2 (uniquement pour modèles 112)

- (1) Une fois le panneau de commande déposé sur la cuve ou le couvercle de gauche
- (2) Retirez les deux vis sous la console de façade (clé six pans 3mm)

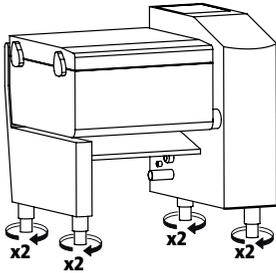


Attention

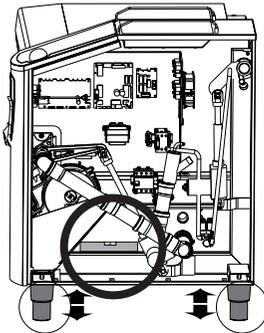
Lors du remontage du tableau de commande il faut effectuer une pression suffisante sur la partie avant gauche pour que l'ergots s'enclenche correctement dans le clip ressort. Ceci afin d'assurer une bonne étanchéité de la partie technique. Fig. 1

Mise à niveau des modèles 211, 311

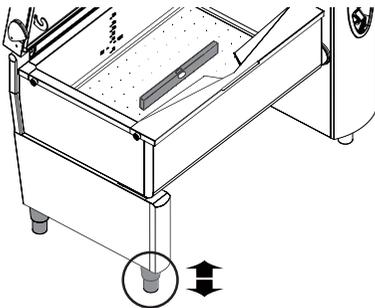
1



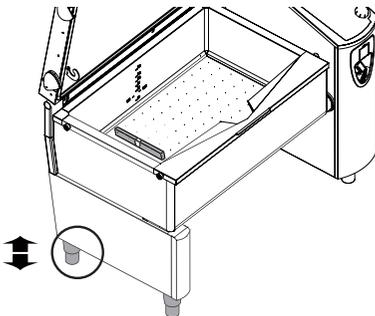
2



3



4



Nos appareils sont construits de niveau. Ce qui veut dire que la cuve est accordé au châssis. Dès lors que vous aurez remis le châssis de niveau la cuve le sera également.

La mise à niveau se fait exclusivement en ajustant les pieds de l'appareil. Procédez comme suit:

Étape 1

Les appareils sont livrés avec les pieds visés à fond, avant de commencer les réglages de mise à niveau dévissez chaque pied de deux tours. Fig. 1

Étape 2

Ouvrez la console droite et réglez le niveau au moyen des pieds ajustables Fig. 2

Étape 3

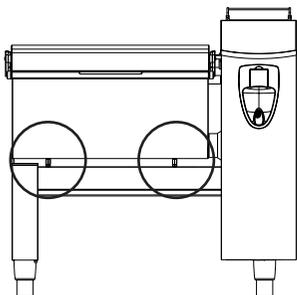
Ouvrez le couvercle et vérifiez le niveau de la cuve de droite à gauche. Ajustez-le au moyen du pied avant gauche, si nécessaire. Fig. 3

Étape 4

Vérifiez le niveau de la cuve dans le sens avant ou arrière et ajustez-le au moyen du pied arrière gauche, si nécessaire. Fig. 4

Mise à niveau des modèles 211, 311

5



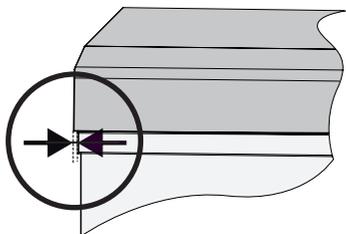
Étape 5

La cuve doit reposer sur les butées de cuve. Le réglage des butées ne doit pas être modifié, elles sont réglées d'usine.

S'il s'avérait nécessaire de reprendre le réglage des butées de cuve il faut s'assurer que: **Fig. 5**

- Le châssis soit de niveau. Il est en effet inutile de reprendre le réglage de ces butées avec un châssis n'étant pas de niveau
- Le couvercle n'entrera pas en collision avec la cuve.

6



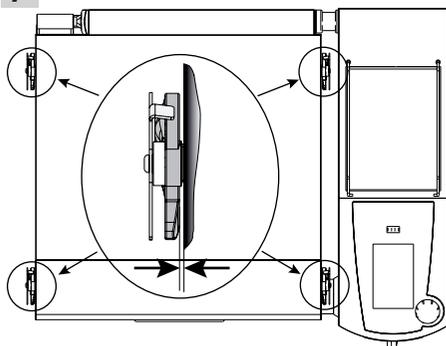
Étape 6

Fermez entièrement le couvercle et vérifiez l'alignement entre le couvercle et la cuve. Si nécessaire ajustez au moyen du pied arrière gauche **Fig. 6**



Pour les modèles 211 - 311 pression il faut également s'assurer qu'un jeu trop important entre la cuve et le couvercle n'occasionne pas de mauvais verrouillages ou de fuites.

7



Étape 7

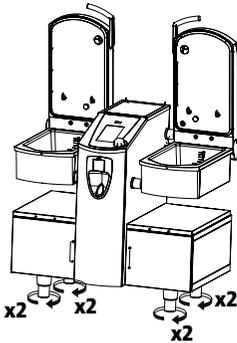
Particularité des modèles 211 et 311 Option pression

L'écart entre les quatre crochets de verrouillage et le bord de cuve doit être égal. Il est important de procéder à cette vérification! **Fig. 7**

Nous recommandons de fixer les pied au sol. (Voir "Kit de fixation au sol" section options).

Mise à niveau des modèles 112

1



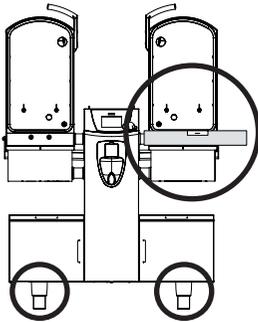
Nos appareils sont construits de niveau. Ce qui veut dire que la cuve est parallèle au châssis. Dès lors que vous aurez remis le châssis de niveau la cuve le sera également.

La mise à niveau se fait donc exclusivement en ajustant les pieds de l'appareil. Procédez comme suit:

Étape 1

Les appareils sont livrés avec les pieds vissés à fond, avant de commencer les réglages de mise à niveau dévissez chaque pied de deux tours. Fig. 1

2



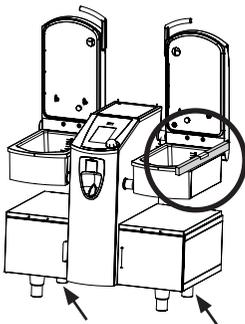
Étape 2

Posez votre niveau à bulle sur une des cuves au choix.

Procédez maintenant au réglage longitudinal (de gauche à droite) du niveau de l'appareil. Pour cela ajustez les pieds avant de l'appareil. Fig. 2

Contrôlez ensuite le réglage sur la cuve opposée.

3



Étape 3

Posez votre niveau à bulle sur une des cuves au choix.

Procédez maintenant au réglage transversal (Avant-arrière) du niveau de l'appareil. Pour cela ajustez les pieds arrière de l'appareil. Fig. 3

Contrôlez ensuite sur la cuve opposée.

Raccordement électrique: Généralités

Obligation



Il vous incombe de vous assurer que chacun de nos appareils soit raccordé via un dispositif différentiel de 30mA. Et cela en conformité avec les normes nationales et locales en vigueur. Ce dispositif doit être situé dans l'armoire électrique de distribution.

Réglementation

- Effectuer le raccordement des appareils conformément aux consignes d'installation et aux indications de la plaque signalétique (Voir description page suivante)
- Les appareils doivent être raccordés à un réseau d'alimentation électrique conforme aux normes en vigueur dans votre pays.
- Suivre les recommandations de l'entreprise locale d'approvisionnement en électricité.
- Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire accessible avec intervalle de contact de 3 mm minimum.
- Normes applicables: EN 60335, IEC 60335

Câble de raccordement au secteur:

- Données électriques : voir page 17
- Raccordements des appareils, pour les valeurs et points de raccordement, voir pages suivantes 15 - 18 ainsi que les fiches techniques pages 28 - 30.
- Les appareils peuvent être raccordé de façon fixe ou par le biais d'une prise de courant appropriée.
- Avant de retirer le câble de connexion ou de le connecter au secteur, s'assurer que l'appareil est éteint.
- Raccorder au minimum un câble de type: HO7RN-F si souple, V1000R02V si rigide. Veuillez a bien serrer les presse étoupes! (Décharge de traction).
- La section des câbles est fonction de l'intensité absorbée et des dispositions locales.

Schéma électrique

- Le schéma électrique se trouve dans une pochette situé dans le compartiment technique de l'appareil, derrière la paroi amovible. Voir la section: installation, ouverture des appareils.

Après utilisation assurez vous de le remettre à cet emplacement.

Raccordement électrique: Type de l'appareil

Plaque signalétique: Description

FRIMA - T SAS www.frima.fr
F-68271 WITTENHEIM CEDEX

Vario Cooking Center

VCC 112 +

3NAC - 400V

19,4 kW

Pression d'eau
Water pressure

150-600 kPa

n°de série
serial-no.

E11PH11098009389

Produit assemble par:
Proudly assembled by:

Thonlay

IP x5 CE

PC GS
geprüfte
Sicherheit

Made in France

TPX® VCC 112 +

Description du modèle:

- 112, 211, 311
- 112+, 211+, 311+

(Pour les appareils avec option pression)

Tension d'alimentation

Puissance de raccordement

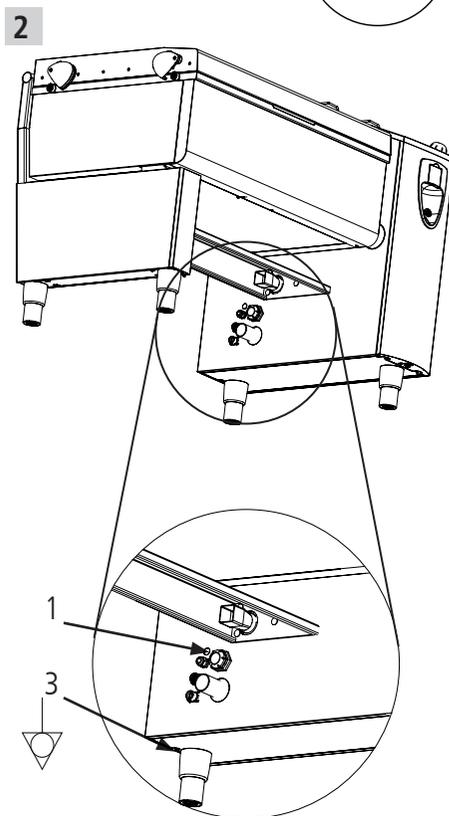
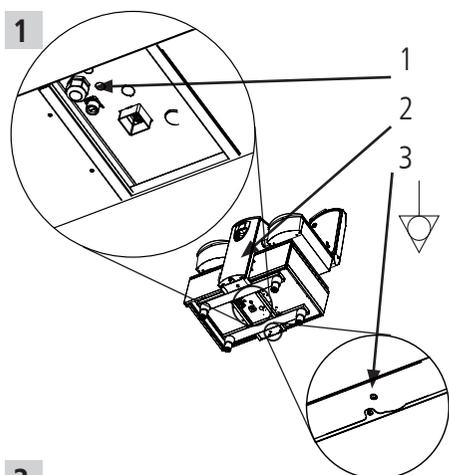
Pression d'eau

Numéro de série du VarioCooking Center®
Pour tout renseignement téléphonique il est impératif de rappeler ce numéro.

Nom de la personne ayant fabriqué cet appareil
Chaque VarioCooking Center® est fabriqué par une seule personne

Certifications et agréments

Raccordement électrique



Danger !

Lors de l'installation s'assurer que la source d'alimentation et celle de l'appareil correspondent. Référez vous à la plaque signalétique.

Respectez les codes de couleur des conducteurs. Un raccordement incorrect peut entraîner une décharge électrique ou endommager l'appareil. (p. ex. platine électronique)

Consignes générales : voir page 14

Raccordement de modèles 112: **Fig 1**
Les bornes de raccordement se situent derrière la façade de console (2), dans le compartiment électrique.

- (1) Presse étoupe de raccordement électrique
- (2) Façade de la console
- (3) Liaison équipotentielle

Raccordement des modèles 211, 311: **Fig. 2**
Les bornes de raccordement se situent derrière la paroi latérale droite, dans le compartiment électrique.

Raccorder selon le schéma suivant:

- Borne jaune-vert : terre
- Borne bleue : neutre (uniquement pour 3NAC400-415V)
- Bornes grises : Phases L1,L2,L3

Dans la partie inférieure des appareils se trouve le branchement pour la liaison équipotentielle (3). Connectez le câble de liaison équipotentielle.

Valeurs de raccordement



Attention: Voir la note page 14 concernant l'implantation d'un dispositif différentiel de 30 mA!

3 NAC 400 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	17	19	28	31	45	47
Intensité absorbée (A)	23	34	47	47	70	70
Protection normalisée (A)	25	40	50	50	80	80
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 400 V Dynamic

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	13	15	22	24	35	37
Intensité absorbée (A)	19	29	37	37	56	57
Protection normalisée (A)	20	32	40	40	63	63
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

3 NAC 415 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	18	20	30	32	47	50
Intensité absorbée (A)	25	35	49	49	74	74
Protection normalisée (A)	25	40	50	50	80	80
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 415 V Dynamic

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	14	17	23	26	37	40
Intensité absorbée (A)	19	30	39	39	58	59
Protection normalisée (A)	20	32	40	40	63	63
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

Valeurs de raccordement

3 AC 400 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	13	**	26	**	42	**
Intensité absorbée (A)	19	**	41	**	61	**
Protection normalisée (A)	20	**	50	**	63	**
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	**	10	**	10	**

3 AC 440 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	16	**	22	**	35	**
Intensité absorbée (A)	19	**	37	**	56	**
Protection normalisée (A)	20	**	40	**	63	**
Section minimum conseillée (mm ²)	2,5	**	6	**	10	**

3 AC 200 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	17	19	28	30	45	47
Intensité absorbée (A)	49	58	98	98	146	146
Protection normalisée (A)	50	63	100	100	160	160
Section minimum conseillée (mm ²)	10	10	25	25	50	50

3 AC 220 V

	112	112 avec vitro	211	211 avec vitro	311	311 avec vitro
Puissance (kW)*	15	17	25	26	40	42
Intensité absorbée (A)	39	49	78	78	117	117
Protection normalisée (A)	40	50	80	80	125	125
Section minimum conseillée (mm ²)	6	10	16	16	35	35



Pour des tensions différentes merci de prendre contact avec le constructeur

* N'inclut pas la consommation éventuelle de la prise de courant.

** Ce type de configuration n'est pas disponible!

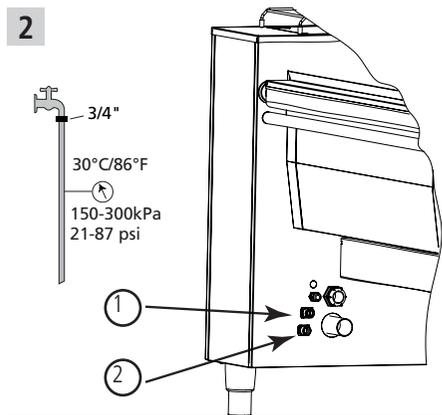
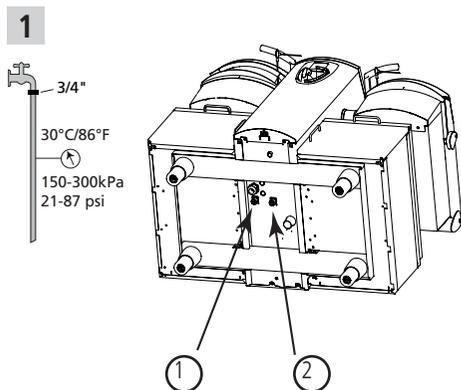
Alimentation en eau

Généralités

Nos appareils répondent aux normes NF EN 1717: 2001-05 et IEC 61770 approuvées par les organismes SVGW et DVGW.

Il n'est pas nécessaire de prévoir un réseau d'eau adoucie. Si tel était cependant le cas veiller à maintenir le Th à **7°FH minimum**

L'appareil doit être raccordé avec un tuyau d'alimentation en eau potable conforme à la norme EN 61770 ou IEC 61770 ou de qualité équivalente. Le tuyau d'alimentation en eau potable doit respecter les exigences d'hygiène spécifiques du pays concernant les tuyaux d'eau potable.



Nous conseillons l'implantation d'une vanne d'arrêt par appareil. Vous devez purger la conduite avant de raccorder l'appareil

Nous ne traitons pas ici des cas spécifiques. Il incombe aux installateurs de tenir comptes des normes locales en vigueur.

Raccordement

- (1) Raccordement en eau froide (3/4")
Condensation ou remplissage cuve
- (2) Raccordement en eau chaude* (3/4")
Max 60°C. Remplissage cuve uniquement

Modèles 112

Fig. 1

Modèles 211/311

Fig. 2

Pression & Débit

La pression d'eau doit être comprise entre 150 kPa et 600 kPa. Nous vous recommandons néanmoins une pression minimum de 300 kPa

Débit nominal: 1,8 à 2,5m³/h

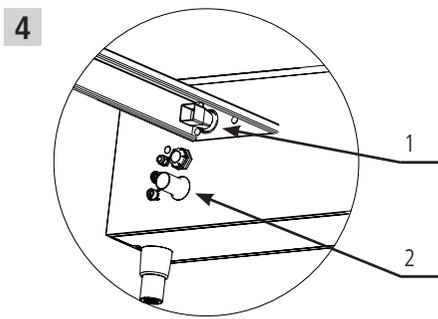
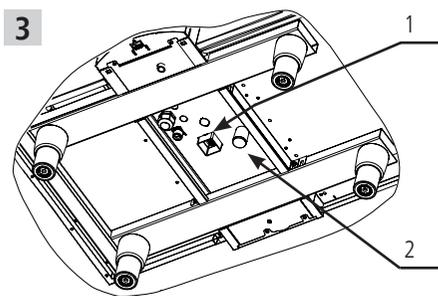
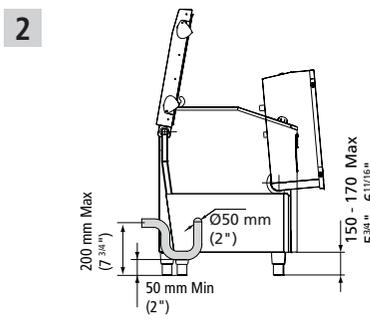
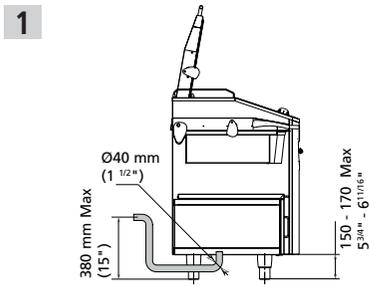
Température

Pour les appareils sans option eau chaude, l'alimentation d'eau peut uniquement se faire sur eau froide (30°C - 86°F max).

Si l'appareil est pourvu d'une option eau chaude la température maximum de celle-ci ne doit dépasser 60°C ou 140°F. Attention au raccordement!

*L'eau chaude est une option, les appareils n'en sont pas équipés de série.

Raccordement des eaux usées



Particularité du VarioCooking Center®

Le raccordement fixe est possible. L'écoulement interne ventilé permet l'évacuation des liquides de cuisson.

Un kit permet de disposer du nécessaire de raccordement (Alimentation et évacuation).

- Ref. (Sans option eau chaude) 87.00.174
- Ref. (Avec option eau chaude) 87.00.545



Attention!

- Attention les eaux de cuissons peuvent être évacuées chaudes !
- Utiliser un tuyau rigide résistant à la température des vapeurs.
- Température des eaux usées < 100°C

Exigences

- Il est interdit de souder un tuyau d'évacuation avec l'écoulement de l'appareil.
- Le tuyau d'évacuation doit être équipé d'un siphon. Afin d'éviter les remontées d'odeur.
- L'appareil est équipé d'une rupture de charge. Il est interdit de l'obstruer, de la recouvrir, d'en modifier la forme ou de le raccorder.
- Le tuyau d'évacuation des eaux usées doit être du même diamètre que celui de l'appareil, aucune réduction de diamètre ne doit être insérée.
- Le tuyau d'évacuation doit avoir une pente constante de 3% minimum

Modèles 112

L'évacuation s'effectue par tuyau **DN40mm** situé sous le cuisson technique Fig 3

La hauteur max. du raccordement mural est de 380 mm. (15") (Milieu du tuyau) Fig. 1

Modèles 211/311

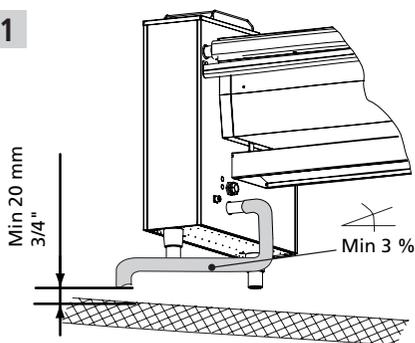
L'évacuation s'effectue par tuyau **DN50mm** situé tel qu'indiqué Fig 4

La hauteur max. du raccordement mural est de 200 mm. (7 3/4") (Milieu du tuyau) Fig. 2

- (1) Rupture de charge.
- (2) Évacuation des eaux usées

Eaux usées: Évacuation vers un caniveau

1



Remarque:

Fig. 1

Nos appareils ne nécessitent pas l'installation d'un caniveau. Si malgré cela votre client souhaite cela veuillez observer les conseils suivants:

Exigences

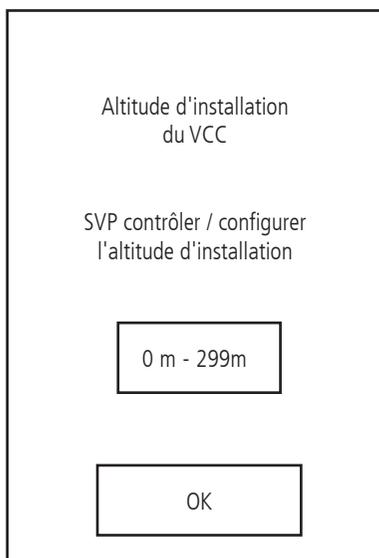
- Le tuyau d'évacuation des eaux usées doit être du même diamètre que celui de l'appareil, aucune réduction de diamètre ne doit être insérée.
- Le tuyau d'évacuation doit avoir une pente constante de 3% minimum
- Une distance minimum entre le tuyau d'évacuation et la grille du caniveau doit être observée. Elle est de **20 mm minimum (1")**. Pour faciliter le nettoyage nous recommandons une distance de 50mm (2").

Conseils

En cas d'évacuation ramenée à un caniveau, nous vous conseillons de dégager autant que possible la sortie des eaux du caisson technique.

Première mise en route

1



Réglage de l'altitude d'installation



Fig. 1

Si l'altitude d'installation est différente de la valeur de réglage usine (0-299m) modifiez la.

- Modifiez l'altitude par pas de 300m
- **Valider après modification**

Calibrage

Nos VarioCooking Center® sont calibrés d'usine. Il est inutile de procéder à un calibrage après modification de l'altitude d'installation.

2



Lingettes de nettoyage

Nous attachons beaucoup d'importance à la qualité de l'installation. Aussi nous délivrons dans le kit de démarrage des lingettes de nettoyage imbibées d'huile minérale hautement raffinée. Son utilisation est uniquement réservée aux habillages extérieur.

Fig. 2

Options d'installation

1



Fixation au sol

Il est possible de fixer les appareils au sol à l'aide de l'option "Kit de fixation au sol" référencée 60.72.905

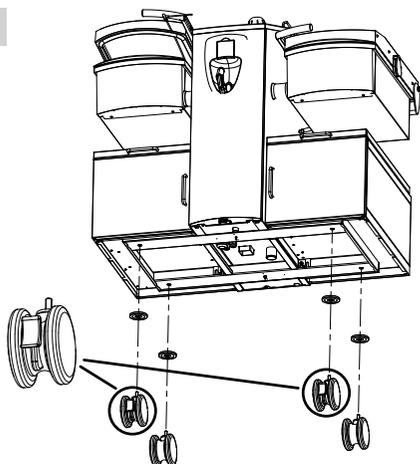
Fig. 1



Attention!

Lors de l'installation de VarioCooking Center® 211 - 311 pression sur pieds, nous recommandons de fixer les pieds au sol afin garantir à long terme la mise à niveau de l'appareil et l'alignement du couvercle sur la cuve.

2



Option roues (Kit mobile)



Attention!

Les VarioCooking Center® 211 - 311 **pression fabriqués avant Mai 2012** ne doivent pas être montés sur roues.

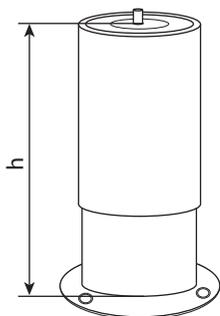
Les appareils commandés avec l'option roues sont livrés sur pieds. Le montage des roues se fait lors de l'installation. Les roues avec freins sont à installer à l'avant de l'appareil.

Fig. 2

Une notice de montage est fournie avec le kit Référence kit roues (tous modèles) 60.71.267

La hauteur des appareils sur roues est de 150 mm (5 7/8").

3



Option pied inox réglables

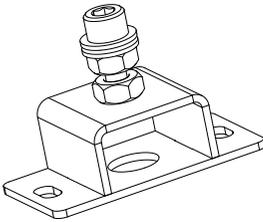
Tous les modèles de VarioCooking Center® peuvent être livrés avec des pieds Inox. Ces pieds permettent de fixer les appareils au sol via une rondelle prépercée intégrée.

Fig. 3

h min	105 mm (4 1/8")
h max	170 mm (6 6/8")
Référence article	12.00.850

Options d'installation

1



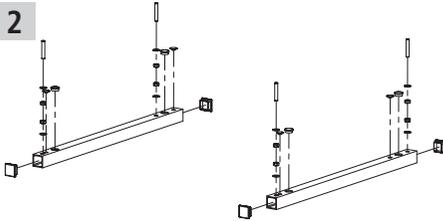
Kit socle

Les appareils commandés avec le kit socle sont livrés sur les pieds standards. Le montage des supports se fait lors de l'installation

112
211/311

Fig. 1
Fig. 2

2

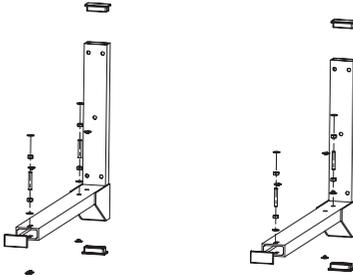


Une notice de montage est fournie avec le kit socle. Pour la mise à niveau des appareils voir le chapitre mise à niveau

Références kit socle

Modèles 112 12.00.706
Modèles 211/311 12.00.704

3



Dimensions montage socle

Modèles	Hauteur sous l'appareil	H max du socle (conseillée)
112	50 mm +/- 5mm	120 mm
211/311	65 mm +/- 5mm	105 mm

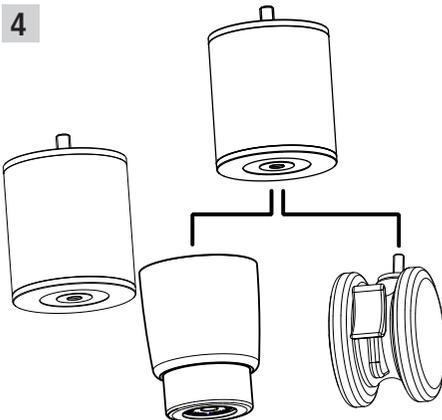
Montage mural

Le montage sur supports se fait lors de l'installation, il n'est disponible que pour les modèles 211/311.

Fig. 3

Une notice de montage est fournie avec le kit mural. Pour la mise à niveau des appareils voir le chapitre mise à niveau

4



Référence du kit de montage mural

Modèles 211/311 uniquement 12.00.751

Kit de rehausse 100 mm Pieds/Roues

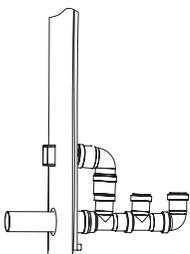
Cette rallonge est à monter soi-même entre le châssis et le pied ou la roue.

Fig. 4

Référence du kit rehausse 100 mm
Tous modèles 60.72.341
(Composé de 4 rehaussees)

Options d'installation

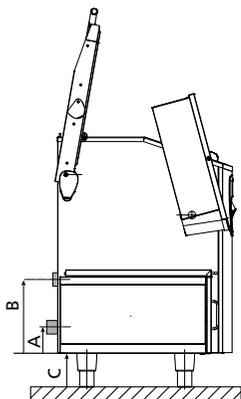
1



Option évacuation arrière modèles 112 (Uniquement pour les Modèles 112 et 112+)

Pour les modèles 112 seulement, si la hauteur de l'évacuation des eaux en partie basse de l'appareil pose problème il est possible de commander l'appareil avec une évacuation arrière. Cette option n'est toutefois pas pré-monté d'usine. **Fig. 1**

2



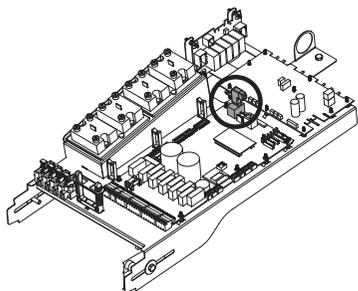
Cette option peut également être rajoutée par la suite. La référence du kit est 60.71.915

Dimensions

Fig.2

A	85 mm 3 3/8"
B	250 mm 9 7/8"
C	150-170 mm 6" - 6 3/4" (Selon réglage)

3

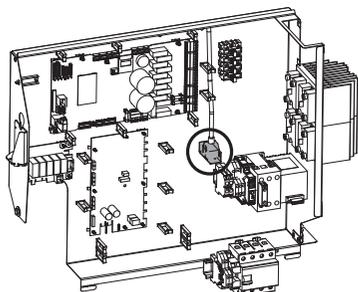


Ethernet

L'option ethernet se diffère sur les modèles 112 et 211/311.

Sur les modèles 112 vous devez raccorder votre câble ethernet directement sur la platine. Prenez soin de poser le câble avec le toron existant. Ne passez pas au milieu des composants mécaniques. Ils pourraient endommager le câble lors de leur mouvement. **Fig. 3**

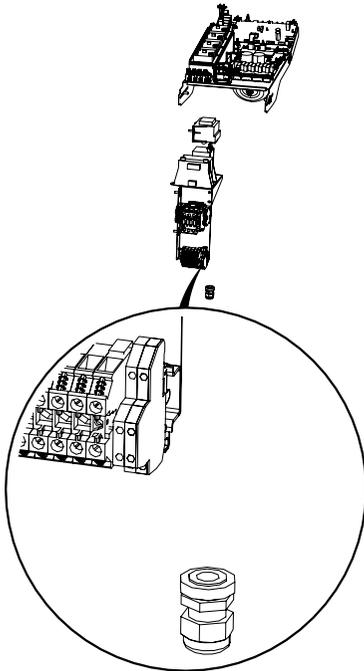
4



Sur les modèles 211/311 une prise est prévue à côté du contacteur principal. Vous pouvez y raccorder directement votre câble Ethernet pourvu d'un connecteur RJ45. **Fig. 4**

Options d'installation

1



Optimisation d'énergie Sicotronic

Si équipé de cette option l'appareil est pré-câblé pour le raccordement à un système d'optimisation d'énergie type Sicotronic.

Connectez votre système d'optimisation d'énergie suivant le schéma électrique fourni avec nos appareils.

Emplacement des connections:

Modèles 112

Fig.1

Modèles 211/311

Fig. 2

2

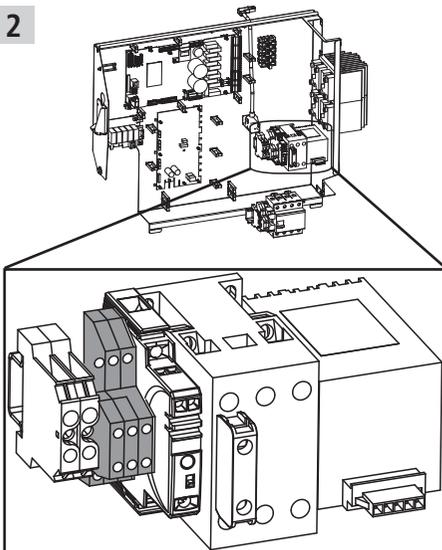


Tableau de conversion

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

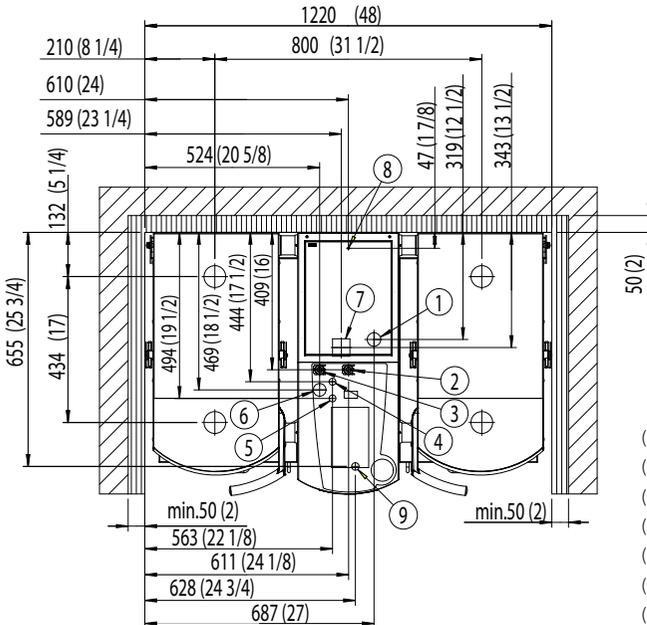
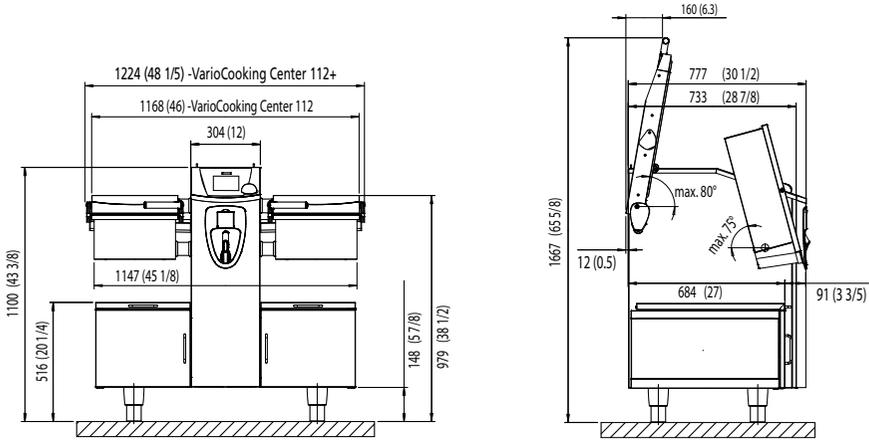
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ₂ ⁺ /kg		0,40 mg Ca ₂ ⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ₂ ⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO ₃ /kg	(chem. konz.)	100,0 mg CaCO ₃ /kg		
	4,00 mg Ca ₂ ⁺ /kg		39,98 mg Ca ₂ ⁺ /kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	1 mval/kg :	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg CaCO ₃ /kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg CaCO ₃ /kg		
	5,72 mg Ca ₂ ⁺ /kg		19,99 mg Ca ₂ ⁺ /kg		

kPa	mbar	psi	inch/wc
0,1	1	0,0147	0,4014
0,2	2	0,0294	0,8028
0,3	3	0,0441	1,2042
0,4	4	0,0588	1,6056
0,5	5	0,0735	2,0070
0,6	6	0,0882	2,4084
0,7	7	0,1029	2,8098
0,8	8	0,1176	3,2112
0,9	9	0,1323	3,6126
1	10	0,147	4,0140
1,2	12	0,1764	4,8168
1,4	14	0,2058	5,6196
1,6	16	0,2352	6,4224
1,8	18	0,2646	7,2252
2	20	0,294	8,0280
2,5	25	0,3675	10,0350
3	30	0,441	12,0420
3,5	35	0,5145	14,0490

kPa	mbar	psi	inch/wc
4	40	0,588	16,0560
4,5	45	0,6615	18,0630
5	50	0,735	20,0700
5,5	55	0,8085	22,0770
6	60	0,882	24,0840
6,5	65	0,9555	26,0910
7	70	1,029	28,0980
7,5	75	1,1025	30,1050
8	80	1,176	32,1120
8,5	85	1,2495	34,1190
9	90	1,323	36,1260
9,5	95	1,3965	38,1330
10	100	1,47	40,1400
20	200	2,94	80,2800
30	300	4,41	120,4200
40	400	5,88	160,5600
50	500	7,35	200,7000
100	1000	14,7	401,4000

Dimensions

VarioCooking Center® 112

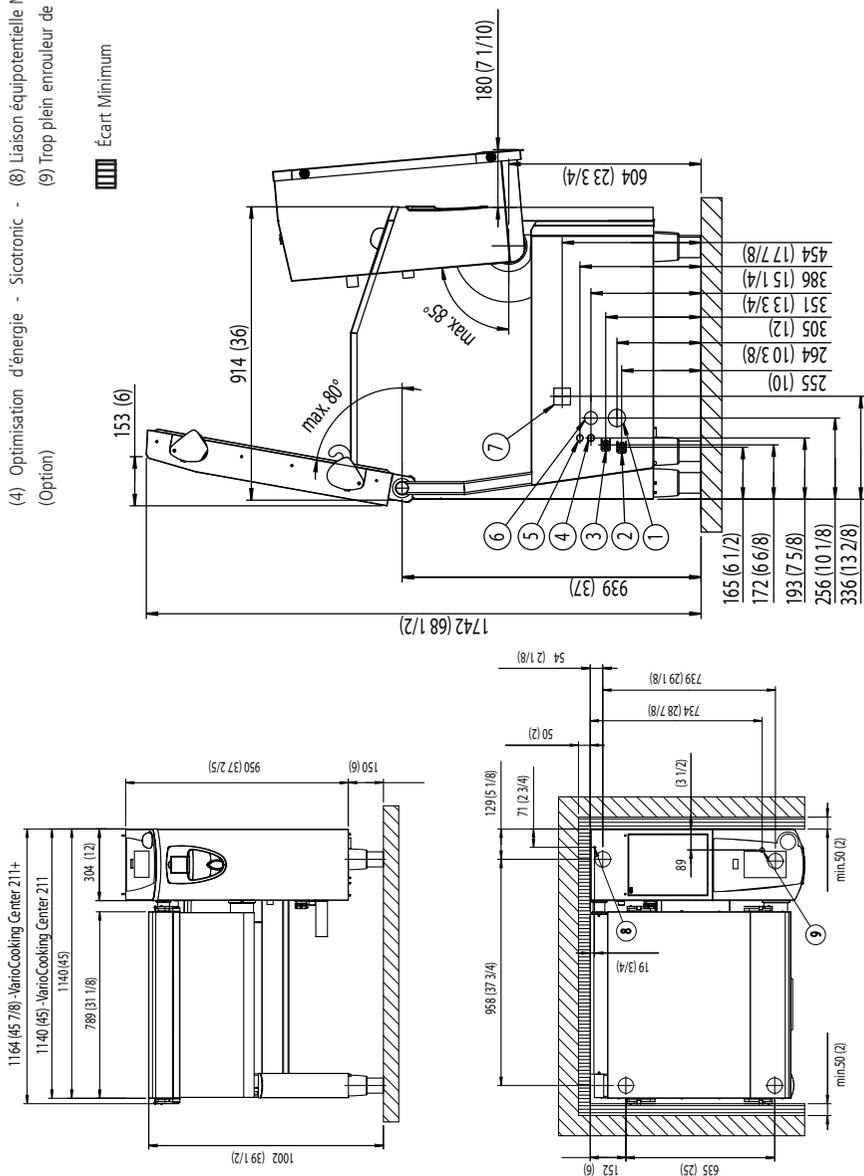


- (1) Évacuation des eaux usées DN40
- (2) Alimentation eau chaude G3/4 - (Option)
- (3) Alimentation eau froide G3/4
- (4) Optimisation d'énergie - Sicotronic - (Option)
- (5) Ethernet - (Option)
- (6) Alimentation électrique
- (7) Rupture de charge
- (8) Liaison équipotentielle M6x10
- (9) Trop plein enrouleur de douchette

 Écart Minimum

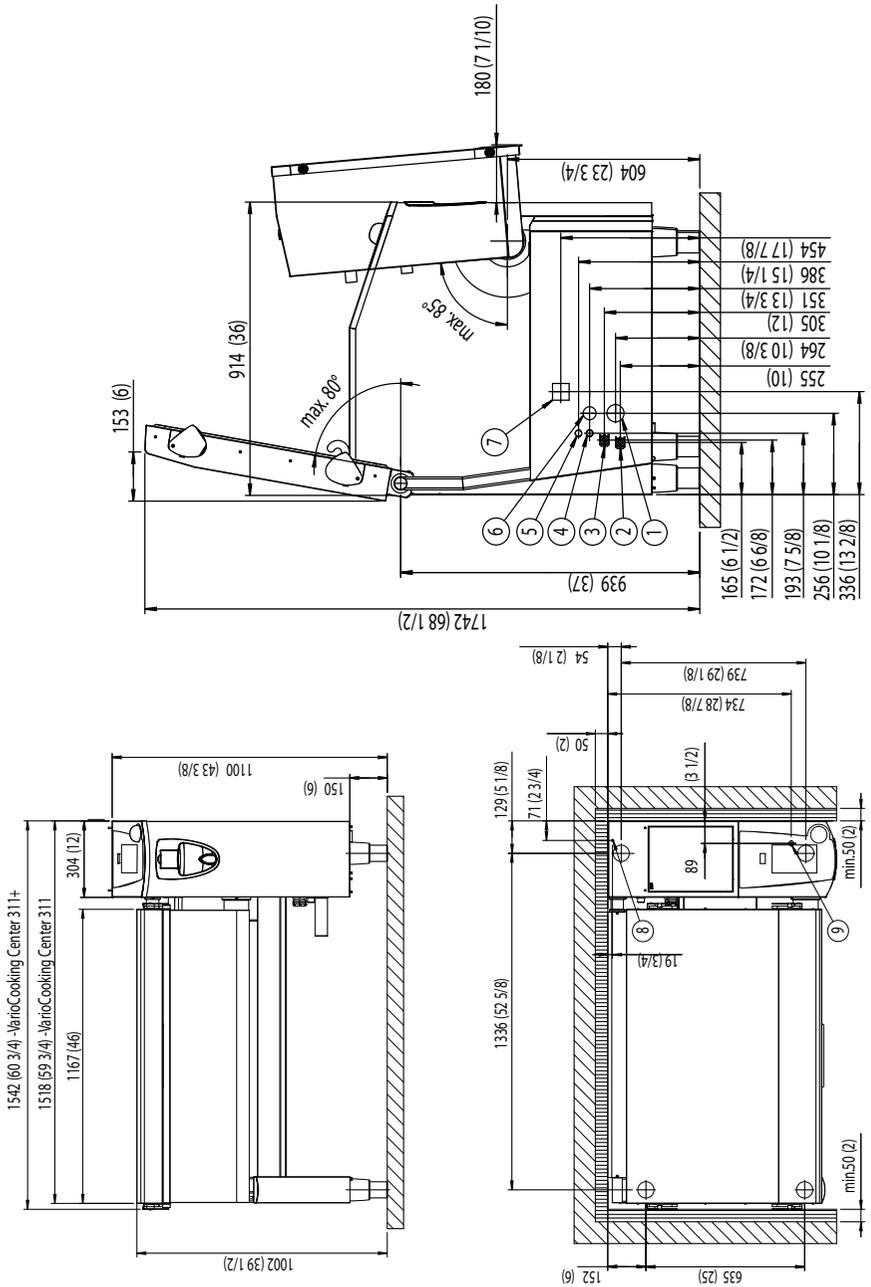
Dimensions VarioCooking Center® 211

- (1) Évacuation des eaux usées DN40
- (2) Alimentation eau chaude G3/4 - (Option)
- (3) Alimentation eau froide G3/4
- (4) Optimisation d'énergie - Sicochronic - (Option)
- (5) Ethernet - (Option)
- (6) Alimentation électrique
- (7) Rupture de charge
- (8) Liaison équipotentielle M6x10
- (9) Trop plein enrouleur de douchette



Dimensions

VarioCooking Center® 311



Français

Sous réserve d'améliorations techniques et de fautes de frappe!

Si vous remarquez une erreur de frappe sur ce livret n'hésitez pas à nous le signaler:

Photocopiez cette page, inscrivez vos remarques en référence à la page exacte. Adressez la nous par fax. Vous trouverez nos coordonnées dans les documents livrés avec l'appareil.

Remarques:

Page

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Validité du document:

Type de VarioCooking Center®	Numéro de série	Année de fabrication
112	E11xH11110xxxxxxx	2011 / 10
211	E21xH11110xxxxxxx	2011 / 10
311	E31xH11110xxxxxxx	2011 / 10