
Manual de instalación

 **VarioCooking Center®**



Instrucciones de seguridad

Explication des pictogrammes



¡Peligro!

Indica una situación peligrosa que puede provocar lesiones graves o la muerte.



¡Peligro!

Indica una situación potencialmente peligrosa, que puede provocar lesiones graves o la muerte.



¡Prudencia!

Indica una situación potencialmente peligrosa, que puede provocar lesiones leves.



Materiales corrosivos



¡Riesgo de incendio!



¡Riesgo de quemadura!



Información

En caso de que no se respete, se podrán producir daños materiales.



Consejos y trucos



¡Peligro! Alta tensión.

Peligro de muerte. En caso de que no se respete, se podrán producir lesiones muy graves o la muerte.

Instrucciones generales y de seguridad



¡Información!

Las normas mencionadas se aplican solamente en Francia. En todos los demás países, respete las normas y disposiciones nacionales. Quedará excluido de la garantía cualquier daño resultante de la falta de respeto de las presentes directivas.



¡Prudencia!

Utilice guantes de seguridad y calzado de seguridad durante la instalación.



¡Peligro!

La instalación y conexión de nuestros aparatos deberá ser realizada sólo por profesionales cualificados, con una formación específica, autorizados y conforme a la normativa local.



¡Riesgo de quemaduras!

Este equipo está destinado al uso con fines de restauración comercial en cocinas profesionales. Puede producir altas temperaturas. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

Le compete a su propietario realizar un análisis de los peligros y los riesgos para informar de ellos a todos los usuarios.

Control en la recepción

Controle el aparato para verificar que no ha sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, informe inmediatamente al vendedor o al transportista!

Datos vendedor / Instalador

Revendeur	Installateur

Para más información, indique

Tipo de aparato

Nº de serie del aparato

Aparato controlado por:

Fecha de la instalación:

Mantenimiento



Atención:

Si la instalación, ajuste, reparación o mantenimiento no se efectúan correctamente y si se realizan modificaciones en el aparato, podrían producirse daños, lesiones o incluso la muerte. Lea atentamente el presente manual antes de la puesta en funcionamiento del aparato.

Precaución de incendio



¡Riesgo de incendio!

No almacene ni utilice gases ni líquidos combustibles cerca de este aparato.

Servicio Post-Venta, Garantía, Desechado

Servicio Posventa

Para el servicio posventa es conveniente en primer lugar ponerse en contacto con el instalador. Estos datos deberán completarse en la página anterior durante la instalación.

Garantía

Las obligaciones del constructor se limitan a cualquier pieza de recambio considerada defectuosa y para la que se puede haber sugerido un defecto de calidad. La garantía cubre únicamente los gastos de material. Cualquier pieza de recambio cambiada en el marco de la garantía es propiedad del constructor.

Quedan excluidos:

- El desgaste normal, los defectos causados por negligencia, mal uso, utilización abusiva, el incumplimiento de las consignas especificadas en el manual de instalación y en el manual del usuario.
- Cristales, bombillas, juntas y otros componentes sometidos a desgaste.
- Cualquier intervención realizada por un técnico sin la formación adecuada relativa a equipos o cualquier aparato equipado con piezas de recambio que no sean piezas originales.
- Cualquier daño vinculado a la utilización de productos de limpieza diferentes de los aprobados por el constructor.



Eliminación de los aparatos obsoletos

Si desea desechar este aparato, no lo tire en un cubo de basura ordinario.

El logotipo (Fig. 1) visible en la placa descriptiva indica que se trata de un aparato cuyo tratamiento como residuo entra en el marco de la directiva 2002-96-CE del 27 de enero de 2003 relativa a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Este logotipo significa que los productos eléctricos y electrónicos no deben mezclarse con los residuos domésticos generales. Debe preverse un sistema de recogida selectiva para estos residuos.

Estamos a su disposición para ayudarle a realizar una eliminación apropiada del aparato.



Conformidad

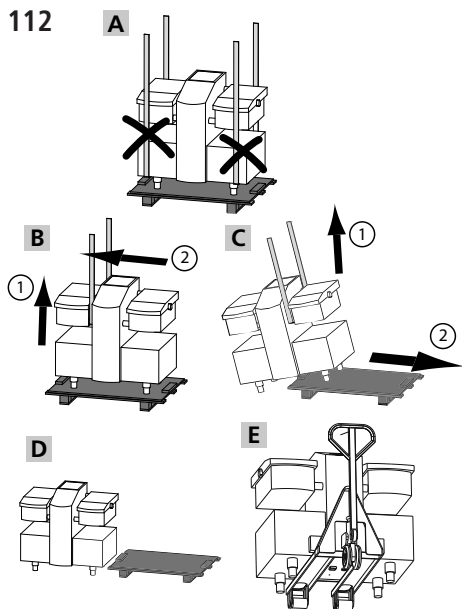
Este aparato cumple las exigencias impuestas por la directiva europea 2006 / 95 CE (Directiva sobre compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión)

Índice

Instrucciones de seguridad	2
Control en la recepción	3
Datos vendedor / Instalador	3
Servicio Post-Venta, Garantía, Desechado	4
Índice	5
Manipulación: colocación del palet	6
Manipulación de la maquina sola	7
Dimensiones del aparato	8
Instalación: espacio mínimo recomendado	9
Instalación: apertura	10
Nivelación de los modelos 211, 311	11
Nivelación de los modelos 112	13
Conexión eléctrica: generalidades	14
Conexión eléctrica: tipo de aparato	15
Conexión eléctrica	16
Valores de conexión	17
Valores de conexión	18
Alimentación de agua	20
Conexión de aguas residuales	21
Aguas residuales: Canal de drenaje	22
Primera puesta en marcha	23
Opciones de instalación	24
Tabla de conversión	28
Dimensiones	
VarioCooking Center® 112	29
VarioCooking Center® 211	30
VarioCooking Center® 311	31

Manipulación: colocación del palet

112



¡Prudencia!

Atención al peso de los aparatos. Utilice soportes de transporte y las protecciones adecuadas

Tipo 112:	(Vidro + caja)	168 kg
Tipo 112+:	(Vidro + caja)	186 kg
Tipo 211:	(Vidro)	195 kg
Tipo 211+:	(Vidro)	223 kg
Tipo 311:	(Vidro)	251 kg
Tipo 311+:	(Vidro)	279 kg



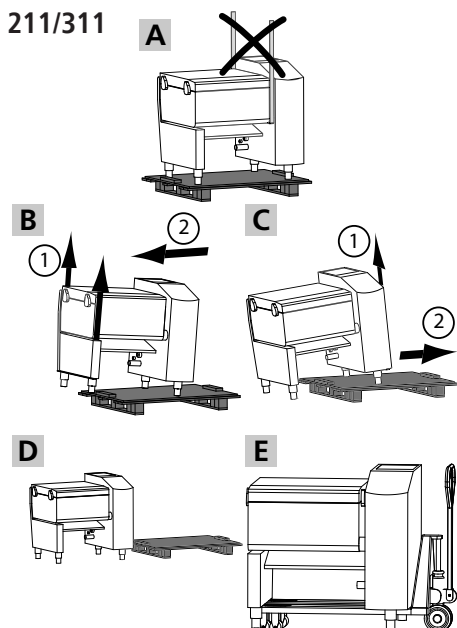
Atención:

Para evitar dañar el aparato, siga las instrucciones representadas en las imágenes de A a E.

En los modelos 112, está prohibido levantar el aparato apoyándose sobre las cajas de almacenamiento. Fig. A

En los modelos 211 y 311 está prohibido levantar el aparato apoyándose en los embellecedores de ejes de cuba o de tapa. Fig. A

211/311



Procedimiento:

- Levantar el aparato mediante cinchas, por el lado izquierdo y tirar. Fig. B
- Apoyar el aparato Fig. C
- Levantar el aparato mediante cinchas por el lado derecho y retirar el paleta Fig. C
- Apoyar el aparato Fig. D
- Para desplazar el aparato, coloque el transpalé como se indica Fig. E



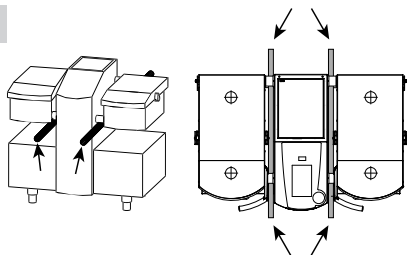
Atención:

Los VarioCooking Center® 211 - 311 pueden levantarse por la travesía del chasis. En este caso hay que colocar dos vigas de madera a lo largo de la travesía del chasis para repartir el peso sobre esta última.

Tenga cuidado con el centro de gravedad. Riesgo de vuelco.

Manipulación de la maquina sola

1

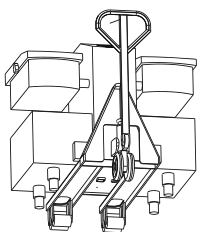


Modelos 112, manipulación manual

Manipular el aparato preferentemente por el eje de la cubeta y la canaleta situándose bajo la tapa.

Fig. 1

2

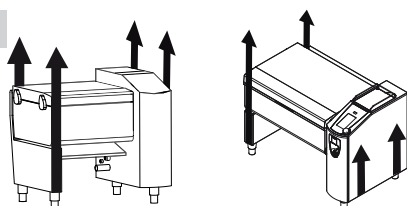


Modelos 112, manipulación con transpalé

Para el transporte del aparato sin palé, tenga cuidado de levantarlo por la parte delantera o por la parte posterior. En ningún caso por los lados.

Fig. 2

3

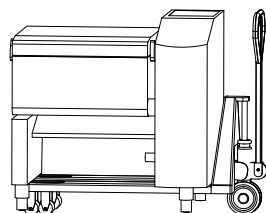


Modelos 211 y 311, manipulación manual

Manipular el aparato por el bastidor izquierdo y derecho.

Fig. 3

4



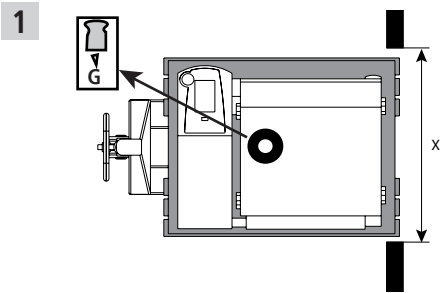
Modelos 211 y 311, manipulación con transpalé

Para el transporte del aparato en la transpaleta tenga cuidado de levantarlo por el lado izquierdo o por el derecho.

Fig. 4

Si a pesar de todo desea levantar estos modelos por la traviesa central, tendrá que utilizar obligatoriamente maderos para repartir la carga.

Dimensiones del aparato

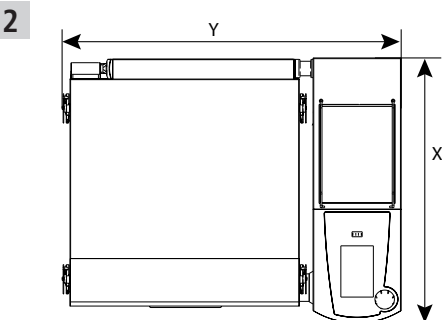


Le recomendamos que transporte el aparato lo más lejos posible sobre el palé original

Centro de gravedad

Fig. 1

Ancho de paso necesario con paleta:
Modelos 112 / 211 / 311 1010 mm / 40"

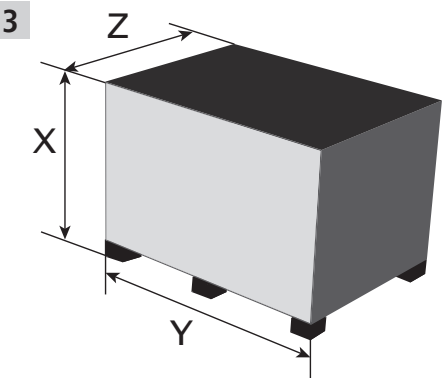


Dimensiones máximas de los aparatos:

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 = Altura con patas estándar
Altura de la pata estándar = 150 mm (6")

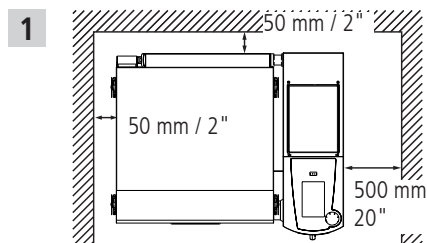


Dimensiones y peso de los aparatos con embalaje

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

Fig. 3

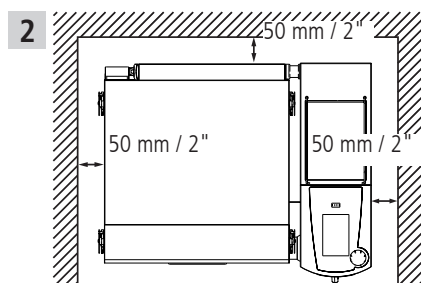
Instalación: espacio mínimo recomendado



Acceso para técnico

Le recomendamos dejar un espacio de 500 mm por el lado derecho del aparato para realizar los trabajos de mantenimiento

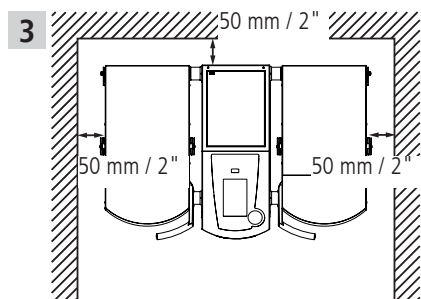
Fig. 1



Espacio mínimo para los modelos 211 / 311

Derecho / izquierdo / trasero 50 mm

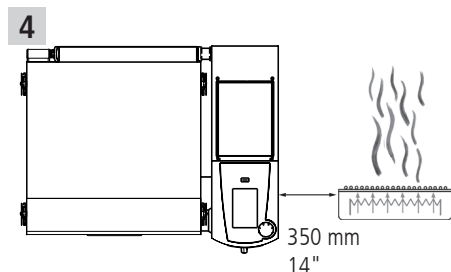
Fig. 2



Espacio mínimo para los modelos 112

Derecho / izquierdo / trasero 50 mm

Fig. 3



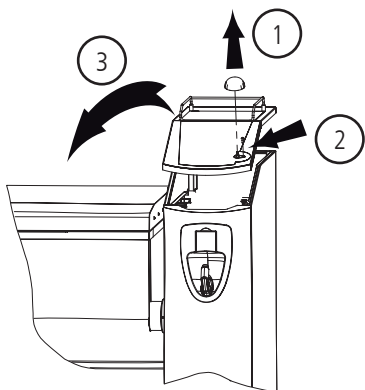
Protección térmica

Espacio mínimo en caso de fuentes de calor por el lado derecho: 350 mm

Fig. 4

Instalación: apertura

1



Apertura del panel de control:

Paso 1

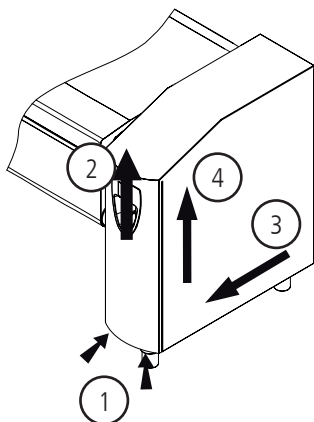
Este paso es válido para todos los modelos de aparatos. Fig. 1

- (1) Retire el botón de control
- (2) Levante los tornillos de sujeción (llave hexagonal 3mm)
- (3) Vuelva a colocar el panel de control



El panel de control está unido a la caja técnica mediante un cable. Tenga cuidado de no estropearlo durante estas operaciones.

2

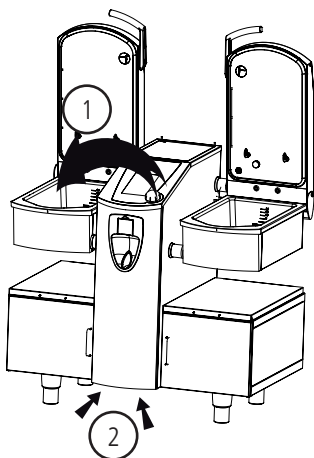


Paso 2 (para modelos 211 & 311)

Para acceder al compartimento técnico, retire la consola del frontal y la chapa lateral.

- (1) Retire los dos tornillos debajo de la consola frontal (llave hexagonal 3 mm).
- (2) Levante la consola frontal sin retirarla completamente.
- (3) Deslice la chapa lateral derecha hacia delante.
- (4) Retire la chapa lateral levantándola hacia arriba.

3



Paso 2 (só lo para modelos 112)

- (1) Una vez colocado el panel de control sobre la cuba o la tapa de la izquierda
- (2) Retire los dos tornillos debajo de la consola frontal (llave hexagonal 3 mm).

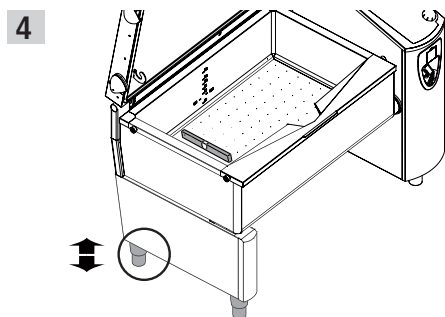
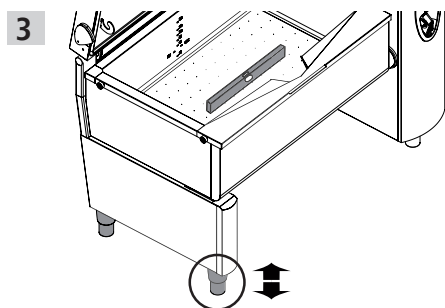
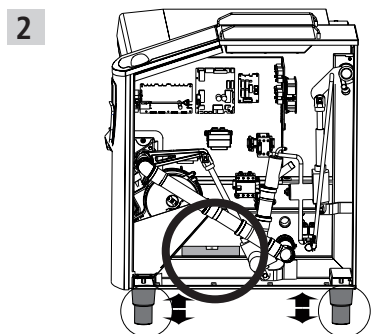
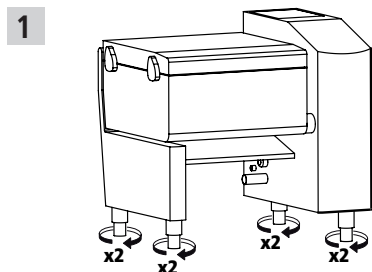


Atención

Al volver a montar el panel de control, hay que presionar suficientemente la parte delantera izquierda para que se enganche correctamente en el clip de muelle para asegurar una buena estanqueidad de la parte técnica.

Fig. 1

Nivelación de los modelos 211, 311



Nuestros aparatos están contruidos nivelados. Esto quiere decir que la cuba se adapta al chasis. En cuanto nivele el chasis, la cuba también lo estará.

La nivelación se hace exclusivamente ajustando los pies del aparato de la siguiente forma:

Paso 1

Los aparatos se entregan con los pies atornillados a tope. Antes de empezar los ajustes de nivelación, afloje cada pie dos vueltas.

Fig. 1

Paso 2

Abra la consola derecha y nivele mediante los pies ajustables

Fig. 2

Paso 3

Abra la tapa y compruebe el nivel de la cuba de derecha a izquierda. En caso necesario, ajústelo mediante el pie delantero izquierdo

Fig. 3

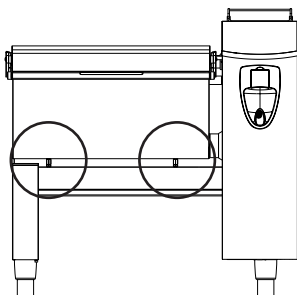
Paso 4

Compruebe el nivel de la cuba en el sentido delantero o trasero y en caso necesario ajústelo mediante el pie trasero izquierdo

Fig. 4

Nivelación de los modelos 211, 311

5



Paso 5

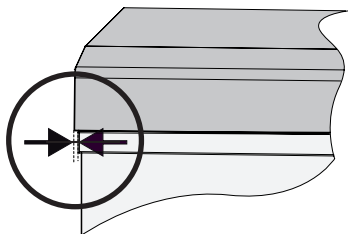
La cuba debe estar apoyada sobre los topes de la cuba. No modifique el ajuste de los topes, vienen ajustados de fábrica.

Si fuese necesario variar el ajuste de los topes de la cuba, asegúrese de que:

- El chasis esté nivelado. Es inútil modificar el ajuste de estos topes con un chasis desnivelado
- La tapa no choque con la cuba

Fig. 5

6



Paso 6

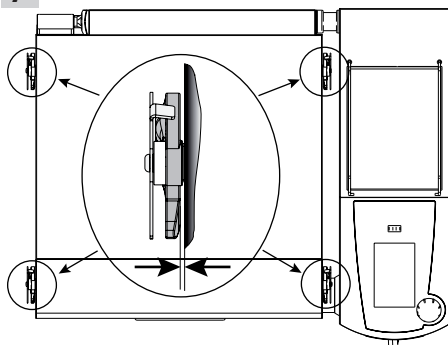
Cierre la tapa completamente y compruebe la alineación entre la tapa y la cuba. En caso necesario, ajuste mediante el pie trasero izquierdo

Fig. 6



En los modelos 211 - 311 presión, hay que asegurarse también de que no exista una holgura demasiado importante entre la cuba y la tapa, ocasionando un bloqueo incorrecto o fugas.

7



Paso 7

Particularidad de los modelos 211 et 311 presión

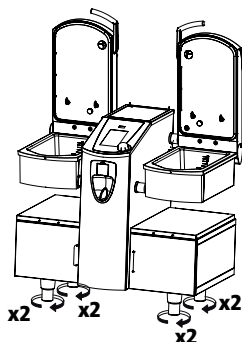
La separación entre los cuatro ganchos de bloqueo y el borde de la cuba debe de ser igual. ¡Es importante realizar esta comprobación!

Fig. 7

Recomendamos sujetar los pies al suelo (véase "Kit de sujeción al suelo" sección opciones).

Nivelación de los modelos 112

1



Nuestros aparatos están contruidos nivelados. Esto quiere decir que la cuba es paralela al chasis. En cuanto nivele el chasis, la cuba también lo estará.

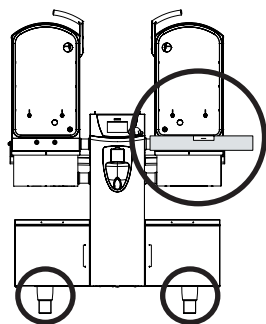
La nivelación se hace exclusivamente ajustando los pies del aparato de la siguiente forma:

Paso 1

Los aparatos se entregan con los pies atornillados a tope. Antes de empezar los ajustes de nivelación, afloje cada pie dos vueltas

Fig. 1

2



Paso 2

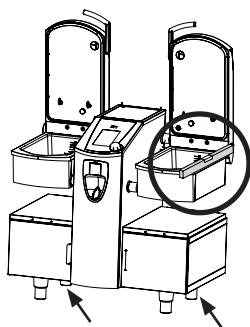
Coloque su nivel de aire en una de las cubetas a su elección.

A continuación, proceda al ajuste longitudinal (de izquierda a derecha) del nivel del aparato. Para ello ajuste las patas delanteras del aparato.

Fig. 2

Controle a continuación el ajuste en la cubeta opuesta.

3



Paso 3

Proceda ahora al ajuste transversal (de adelante hacia atrás) del nivel del aparato. Para ello ajuste las patas traseras del aparato.

Controle a continuación el ajuste en la cubeta opuesta.

Fig. 3

Conexión eléctrica: generalidades

Obligación



Será responsabilidad suya asegurarse de que cada uno de nuestros aparatos esté conectado a través de un dispositivo diferencial de 30mA, conforme a las normas nacionales y locales vigentes. Este dispositivo deberá estar situado en el armario eléctrico de distribución.

Normativa

- Efectúe la conexión de los aparatos conforme a las normas de instalación y a las indicaciones de la placa de datos técnicos (véase descripción página siguiente).
- Conecte los aparatos a una red de alimentación eléctrica conforme a las normas vigentes en su país.
- Siga las recomendaciones de la empresa local de suministro eléctrico.
- Tenga previsto un dispositivo de corte omnipolar accesible con intervalo de contacto de 3 mm como mínimo.
- Normas aplicables: EN 60335, IEC 60335

Cable de conexión a la corriente:

- Datos eléctricos: véase página 17
- Conexiones de los aparatos, medidas exactas y puntos de conexión, véanse páginas 15 - 18 así como las fichas técnicas de las páginas 28 - 30.
- Los aparatos pueden conectarse de forma fija o mediante una toma de corriente apropiado.
- Antes de retirar el cable de conexión de la corriente o de volver a conectarlo, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- Conecte como mínimo un cable de tipo: HO7RN-F si es flexible, V1000R02V si es rígido. Procure apretar bien los prensaestopas. (Alivio de tensión).
- La sección de los cables es en función de la intensidad absorbida y de las disposiciones locales.

Esquema eléctrico

- El esquema eléctrico se encuentra en una bolsa situada en el compartimento técnico del aparato, detrás de la pared amovible. Véase la sección: instalación, apertura de los aparatos.

Conexión eléctrica: tipo de aparato

Placa de datos técnicos: descripción

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



Made in France

TPX®

VCC 112 +

Descripción del modelo:

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

(Para los aparatos con opción presión)

Tensión de alimentación

Potencia de conexión

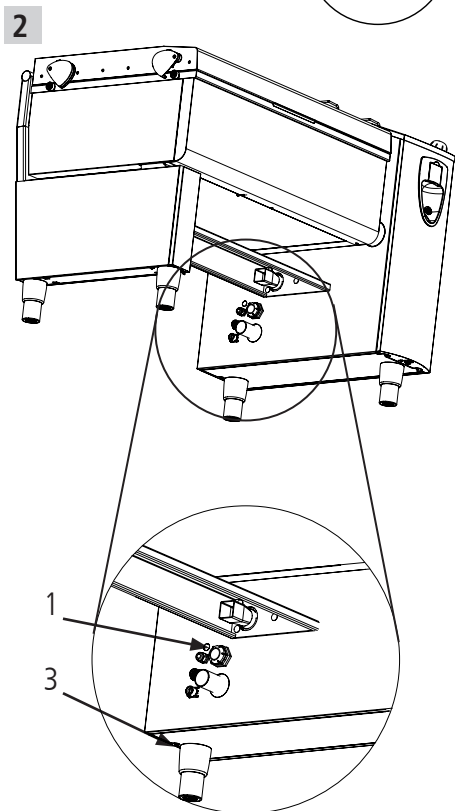
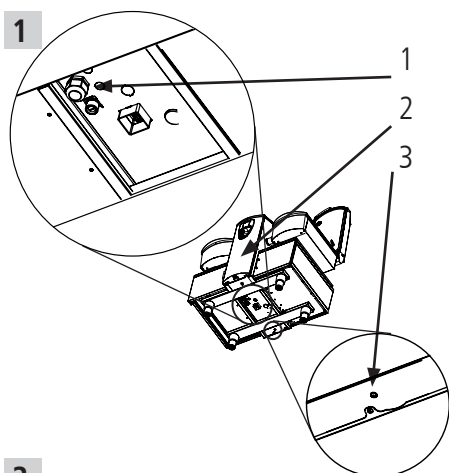
Presión de agua

Número de serie del VarioCooking Center®
Para información telefónica, tiene que llamar a este número.

Nombre de la persona que ha fabricado este aparato.
Cada VarioCooking Center® está fabricado por una sola persona.

Certificados y aprobaciones

Conexión eléctrica



¡Peligro!

Asegúrese durante la instalación de que la fuente de alimentación y la del aparato coinciden. Consulte la placa de datos técnicos.

Tenga en cuenta los códigos de color de los cables. Una conexión incorrecta podrá provocar una descarga eléctrica o dañar el aparato. (p. ej. platina electrónica)

Normas generales: véase página 14

Conexión de los modelos 112:

Fig 1

Los bornes de conexión se sitúan detrás del frontal de la consola (2), en el compartimiento eléctrico.

- (1) Prensaestopas de conexión eléctrica
- (2) Frontal de la consola
- (3) Enlace equipotencial

Conexión de los modelos 211, 311:

Fig. 2

Los bornes de conexión se sitúan detrás de la pared lateral derecha, en el compartimiento eléctrico.

Conectar según el siguiente esquema:

Borne amarillo-verde: tierra

Borne azul: neutro (sólo para 3NAC)

Bornes grises: L1,L2,L3 (independiente del campo magnético)

En la parte inferior de los aparatos se encuentra la conexión para el enlace equipotencial (3). Conecte el cable de enlace equipotencial.

Valores de conexión



Atención: Ver la nota de la página 14 relativa a la implantación de un dispositivo diferencial de 30 mA.

3 NAC 400 V

	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	17	19	28	31	45	47
Intensidad absorbida (A)	23	34	47	47	70	70
Protección normalizada (A)	25	40	50	50	80	80
Sección recomendada (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 400 V Dynamic

	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	13	15	22	24	35	37
Intensidad absorbida (A)	19	29	37	37	56	57
Protección normalizada (A)	20	32	40	40	63	63
Sección recomendada (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

3 NAC 415 V

	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	18	20	30	32	47	50
Intensidad absorbida (A)	25	35	49	49	74	74
Protección normalizada (A)	25	40	50	50	80	80
Sección recomendada (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 415 V Dynamic

	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	14	17	23	26	37	40
Intensidad absorbida (A)	19	30	39	39	58	59
Protección normalizada (A)	20	32	40	40	63	63
Sección recomendada (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

Valores de conexión

3 AC 400 V						
	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	13	**	26	**	42	**
Intensidad absorbida (A)	19	**	41	**	61	**
Protección normalizada (A)	20	**	50	**	63	**
Sección recomendada (mm²)	2,5	**	10	**	10	**

3 AC 440 V						
	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	16	**	22	**	35	**
Intensidad absorbida (A)	19	**	37	**	56	**
Protección normalizada (A)	20	**	40	**	63	**
Sección recomendada (mm²)	2,5	**	6	**	10	**

3 AC 200 V						
	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	17	19	28	30	45	47
Intensidad absorbida (A)	49	58	98	98	146	146
Protección normalizada (A)	50	63	100	100	160	160
Sección recomendada (mm²)	10	10	25	25	50	50

3 AC 220 V						
	112	112 con vitro	211	211 con vitro	311	311 con vitro
Potencia (kW)*	15	17	25	26	40	42
Intensidad absorbida (A)	39	49	78	78	117	117
Protección normalizada (A)	40	50	80	80	125	125
Sección recomendada (mm²)	6	10	16	16	35	35



Para tensiones diferentes, póngase en contacto con el constructor

* No incluye el eventual consumo de la toma de corriente.

** Este tipo de configuración no está disponible

Valores de conexión

Referente a la Sección de los cables:

Las intensidades absorbidas, las protecciones y la sección de los cables de alimentación están en función de:

- Las prescripciones locales
- La longitud del cable y su calidad
- De la qualité du réseau.

Por lo tanto, hay que adaptarlas a las condiciones locales.

Los valores indicados son para una longitud de cable de 2 m máximo. Deberá adaptar estos valores en función de la longitud que utilice.

Referente a la tensión de alimentación

La tolerancia máxima autorizada para la tensión de entrada (tensión de entrada, véase placa de datos técnicos) está comprendida entre -10% et + 10%.

Dimensiones máximo para los cables de alimentación

Diámetro máximo (Para pasar el prensaestopas)

Modelos 112 Ø Max. 25 mm

Modelos 211/311 Ø Max. 32 mm

Sección máxima (para conectar el cable)

Aparatos 3NAC400V, 3NAC415V, 3AC400V,
3AC440V

Todos modelos	Max. 25 mm ²
---------------	-------------------------

Aparatos 3AC220V

Modelos 112 Max. 25 mm²Modelos 211/311 Max. 35 mm²

Puissance autres modes

Modo demo* "Reduced" (Reducido)	230 W
---------------------------------	-------

Modo demo* "On" (completo)	115 W
----------------------------	-------

**Valor de protección de la toma de corriente,
potencia disponible**

Modelo 112

Pays	Fusible	Puissance disponible
Tous	10 A	2.3 kW

Modelo 211 / 311

Pays	Fusible	Puissance disponible
D, F	16 A	3.6 kW
CH, I	10 A	2.3 kW
GB , DK	13 A	2.9 kW

Otros países a petición

* Modo demo, ver el manual del usuario.

Alimentación de agua

Generalidades

Nuestros aparatos responden a las normas NF EN 1717: 2001-05 y IEC 61770 aprobadas por los organismos SVGW y DVGW.

No es necesario prever una red de agua descalcificada. Si éste fuese el caso, mantenga el Th a **7°FH minimum**

El aparato debe estar conectado con una tubería de alimentación de agua potable conforme a la norma EN 61770 o IEC 61770 o de calidad equivalente. La tubería de alimentación de agua potable debe respetar las exigencias higiénicas específicas del país relativas a las tuberías de agua potable.

Recomendamos la instalación de una válvula de retención por aparato. Deberá purgar la conducción antes de conectar el aparato.

Aquí no tratamos casos específicos. Corresponderá a los instaladores tener en cuenta las normas locales vigentes.

Conexión

- (1) Conexión con agua fría (3/4")
Condensación o llenado de la cuba
- (2) Conexión con agua caliente* (3/4")
Maximo 60°C. Sólo llenado de la cuba

Modelos 112

Fig. 1

Modelos 211/311

Fig. 2

Presión & Caudal

La presión de agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 600 kPa. Sin embargo, le recomendamos una presión mínima de 300 kPa

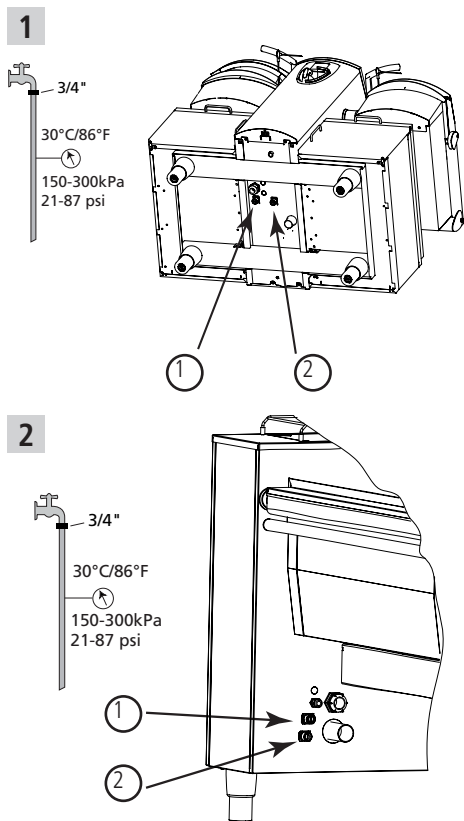
Caudal nominal: 1,8 à 2,5m3/h

Temperatura

En los aparatos sin opción de agua caliente, la alimentación sólo se puede hacer con agua fría (30°C máx.).

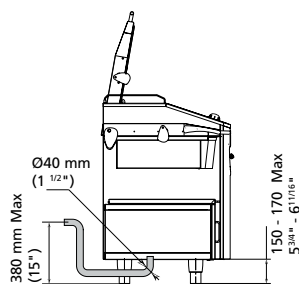
Si el aparato cuenta con una opción de agua caliente, la temperatura máxima de ésta no deberá superar los 60°C. ¡Cuidado con la conexión!

*El agua caliente es opcional, los aparatos no están equipados de serie.

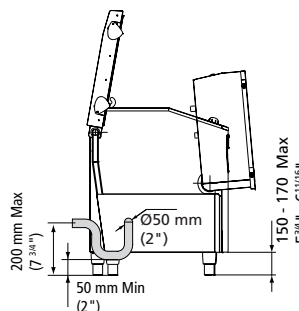


Conexión de aguas residuales

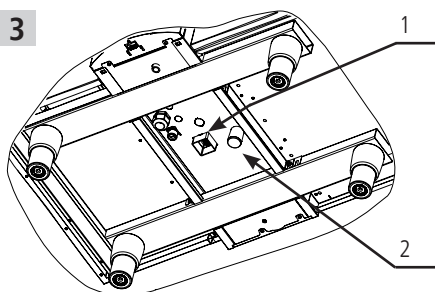
1



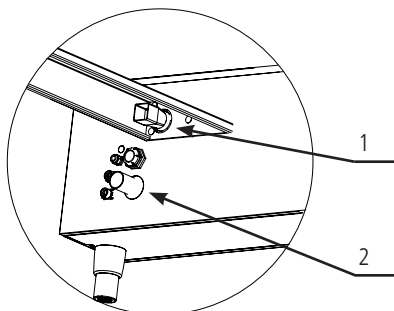
2



3



4



Particularidad del VarioCooking Center®

Es posible la conexión fija. El circuito interno ventilado permite la evacuación de los líquidos de cocción.

Un kit permite disponer de las conexiones necesarias (Alimentación y evacuación).

Ref. (Sin opción de agua caliente) 87.00.174

Ref. (Con opción de agua caliente) 87.00.545



¡Atención!

- ¡Atención, las aguas de las cocciones pueden evaparse calientes!
- Utilice un tubo rígido resistente a la temperatura de los vapores.
- Temperatura de las aguas residuales < 100°C

Requisitos

- Está prohibido soldar un tubo de evacuación con la salida del aparato.
- El tubo de evacuación debe estar equipado con un sifón inodoro
- El aparato cuenta con un respiradero. Está prohibido obstruirlo, cubrirlo, modificar la forma o conectarlo.
- El tubo de evacuación de las aguas residuales debe ser del mismo diámetro que el del aparato, no puede introducirse ninguna reducción de diámetro.
- El tubo de evacuación debe tener una pendiente constante del 3% como mínimo

Modelos 112

La evacuación se efectúa mediante un tubo

DN40mm situado bajo la caja técnica Fig 3

La altura máxima de la conexión de pared es de

380 mm. (15") (En el medio del tubo) Fig 1

Modelos 211/311

La evacuación se efectúa mediante un tubo

DN50mm situado como se indica Fig 4

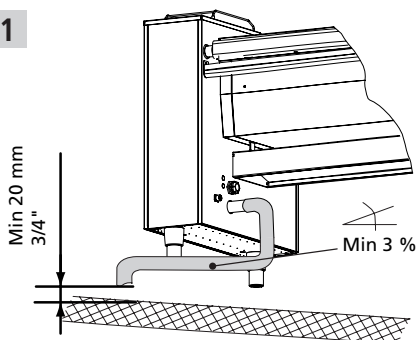
La altura máxima de la conexión de pared es de

200 mm, (7 3/4") (En el medio del tubo) Fig 2

- (1) Tubo de ventilación (Respiradero)
(2) Evacuación de aguas residuales

Aguas residuales: Canal de drenaje

1



Observación:

Fig. 1

Nuestros aparatos no necesitan la instalación de una alcantarilla. Si a pesar de ello su cliente la desea, observe las siguientes recomendaciones:

Requisitos

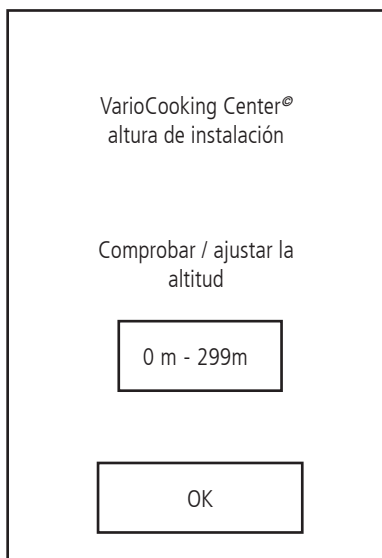
- El tubo de evacuación de las aguas residuales debe ser del mismo diámetro que el del aparato, no puede introducirse ninguna reducción de diámetro.
- El tubo de evacuación debe tener una pendiente constante del 3% como mínimo.
- Hay que respetar una distancia mínima entre el tubo de evacuación y el canal. Deberá ser de **20 mm** mínimo. Para facilitar la limpieza, recomendamos una distancia de **50 mm**.

Recomendaciones

En caso de evacuación dirigida a un canal de drenaje, le recomendamos despejar lo más posible la salida de aguas de la caja técnica.

Primera puesta en marcha

1



Ajuste de la altura de instalación



Fig. 1

Si la altura de la instalación es diferente del valor de ajuste de fábrica (0-299 m), modifíquela.

- Modifique la altura por pasos de 300 m
- **Acepte después de la modificación**

Calibrado

Nuestros VarioCooking Center® vienen calibrados de fábrica. Es inútil realizar un calibrado después de modificar la altura de la instalación.

2

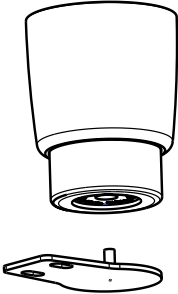


Toallitas limpiadoras

Otorgamos mucha importancia a la calidad de la instalación. En el Kit de arranque entregamos toallitas limpiadoras empapadas en aceite mineral altamente refinado, que se deberán utilizar sólo para el revestimiento exterior.

Fig. 2

Opciones de instalación

- 

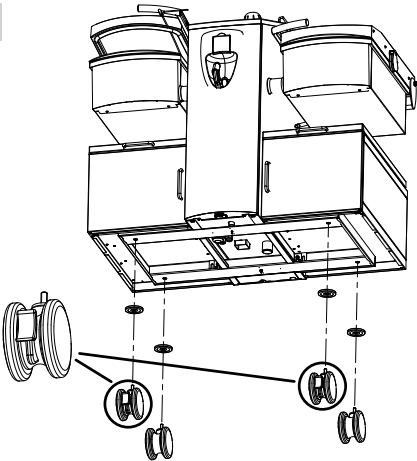
Sujeción al suelo
Se pueden sujetar los aparatos al suelo con la opción "Kit de sujeción al suelo" con referencia 60.72.905

Fig. 1



¡Atención!

Recomendamos que durante la instalación de VarioCooking Center® 211 - 311 presión sobre pies, fije los pies al suelo para garantizar a largo plazo la nivelación del aparato y la alineación de la tapa sobre la cuba.

- 

Opción ruedas

 Los VarioCooking Center® 211 - 311 a presión producidos antes mayo 2012 no deben montarse sobre ruedas.

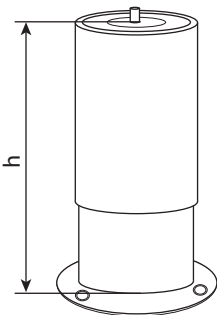
Fig. 2

Los aparatos solicitados con la opción de ruedas se entregan sobre pies. El montaje de las ruedas se hace durante la instalación. Las ruedas con frenos se instalarán en la parte delantera del aparato.

Se entrega un manual de instrucciones para el montaje con las ruedas.

Ref. del kit de ruedas (todos modelos) 60.71.267

La altura de los aparatos sobre ruedas es de 150 mm. (5 7/8")

- 

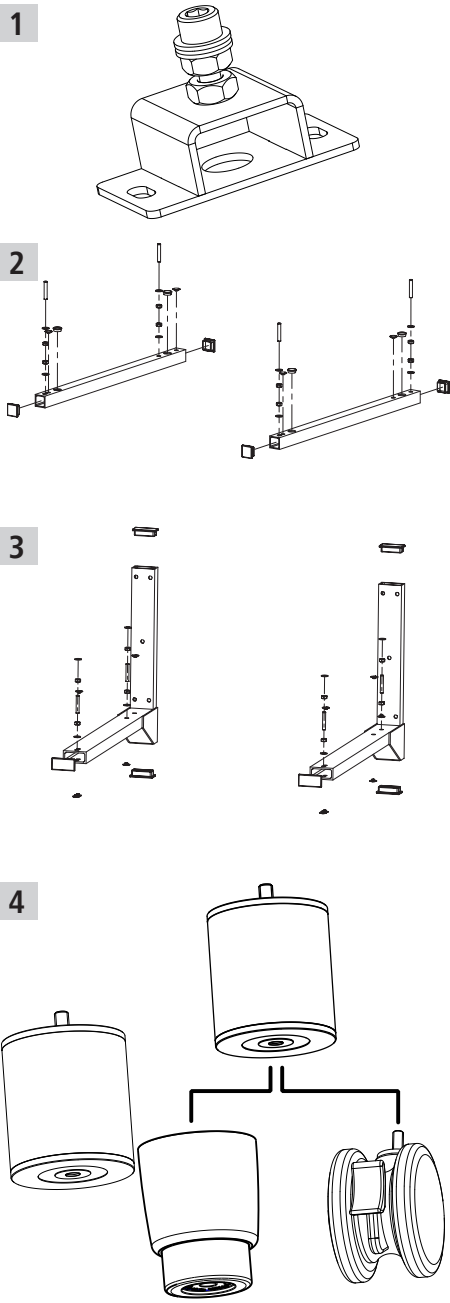
Opción pie acero inoxidable (inox)

Todos los modelos de VarioCooking Center® pueden entregarse con pies Inox. Estos pies permiten sujetar los aparatos al suelo mediante una arandela previamente perforada integrada.

Fig. 3

h mínima	105 mm (4 1/8")
h máxima	170 mm (6 6/8")
Ref. del artículo	12.00.850

Opciones de instalación



Kit para instalacion sobre base

Los aparatos solicitados con el kit zócalo se entregan sobre pies. El montaje de los soportes se hace durante la instalación.

Modelos 112

Modelos 211/311

Fig. 1

Fig. 2

Se entrega un manual de instrucciones de montaje con la opción zócalo. Para la nivelación de los aparatos, véase el capítulo de nivelación.

Referencias

Modelos 112

12.00.706

Modelos 211/311

12.00.704

Dimensiones montahe con base

Modelos	Alturas bajo el aparato	Alturas máx. de la base (recomendada)
112	50 mm +/- 5mm	120 mm
211/311	65 mm +/- 5mm	105 mm

Kit para suspensión mural

El montaje sobre soportes de hace durante la instalación.

Fig. 2

Se entrega un manual de instrucciones de montaje con el kit de pared. Para la nivelación de los aparatos, véase el capítulo de nivelación.

Referencias del kit de montaje en pared

Modelos 211/311 únicamente

12.00.751

Kit de elevación de 100 mm Patas/Ruedas

Esta ampliación debe montarse entre el bastidor y la pata o la rueda.

Fig. 4

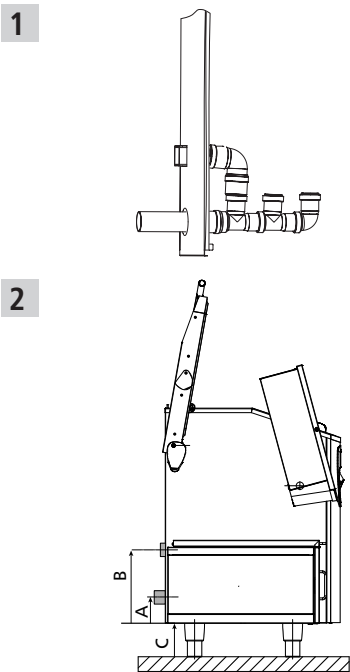
Referencia del kit de elevación

Todos modelos

60.72.341

(Compuesto por de 4 piezas elevadoras)

Opciones de instalación



Opción evacuación trasera modelos 112

Sólo en los modelos 112, si la altura de la evacuación de las aguas en la parte baja del aparato causa problemas, se puede pedir el aparato con una evacuación trasera. Esta opción no viene montada de fábrica.

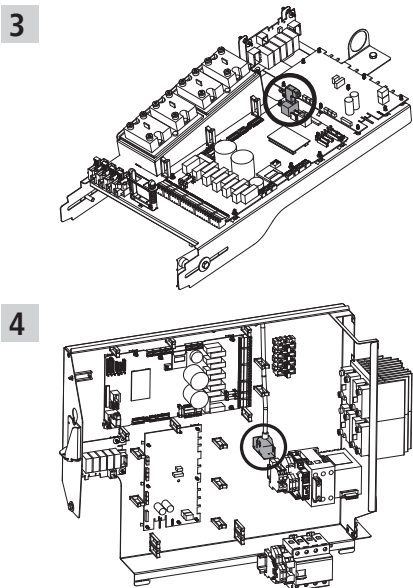
Fig. 3

Esta opción podrá añadirse más tarde. La referencia del kit es 60.71.915.

Dimensiones

Fig. 2

A	85 mm 3 3/8"
B	250 mm 9 7/8"
C	150-170 mm 6" - 6 3/4" (Según el ajuste)



Ethernet

La opción Ethernet es diferente en los modelos 112 y 211/311.

En los modelos 112 debe conectar su cable de Ethernet directamente a la placa. Tenga cuidado de colocar el cable con el cordón existente. No lo pase a través de componentes mecánicos. Estos podrían dañar el cable al moverse.

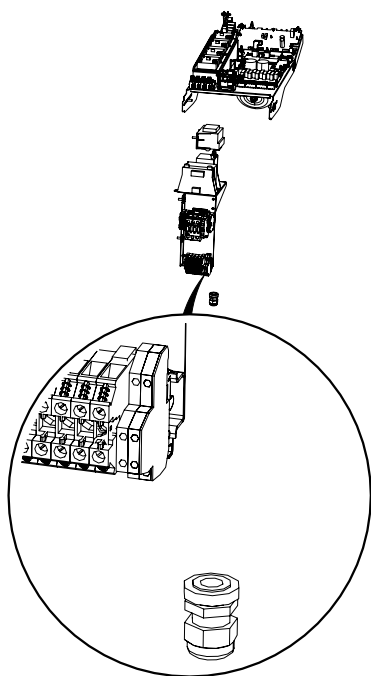
Fig. 3

En los modelos 211/311 está prevista una toma al lado del interruptor principal. Puede conectar en ella directamente su cable de Ethernet por medio de un conector RJ45.

Fig. 4

Opciones de instalación

1



Optimización de energía Sicotronic

Si está equipado con esta opción, el aparato está pre-cableado para la conexión a un sistema de optimización de energía de tipo Sicotronic.

Conecte su sistema de optimización de energía según el esquema eléctrico suministrado con nuestros aparatos.

Colocación de los conectores:

Modelos 112

Fig.1

Modelos 211/311

Fig. 2

2

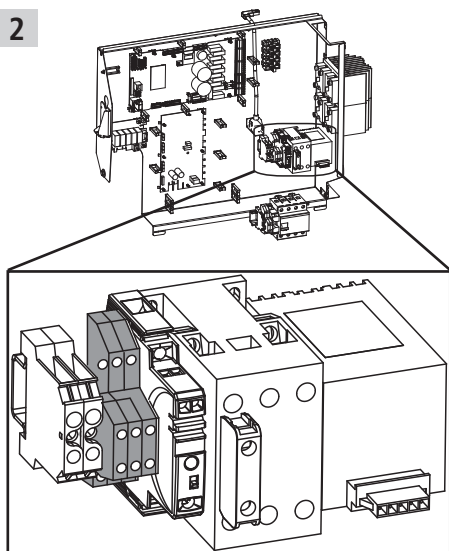


Tabla de conversión

	°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

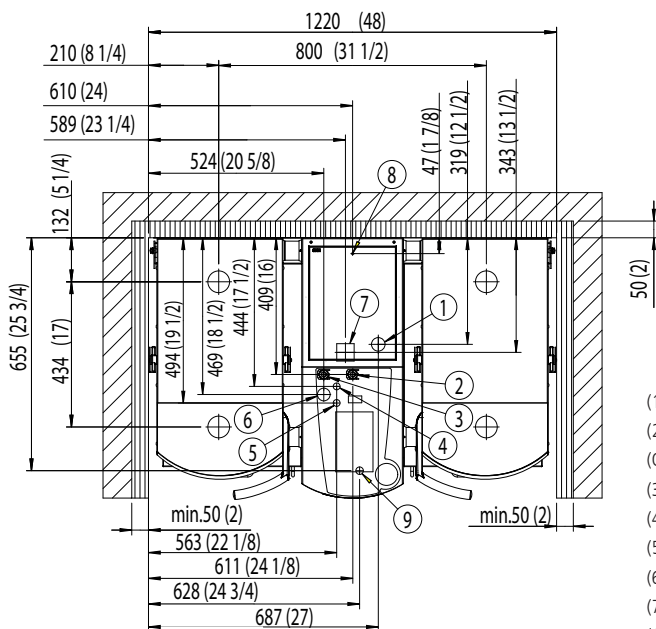
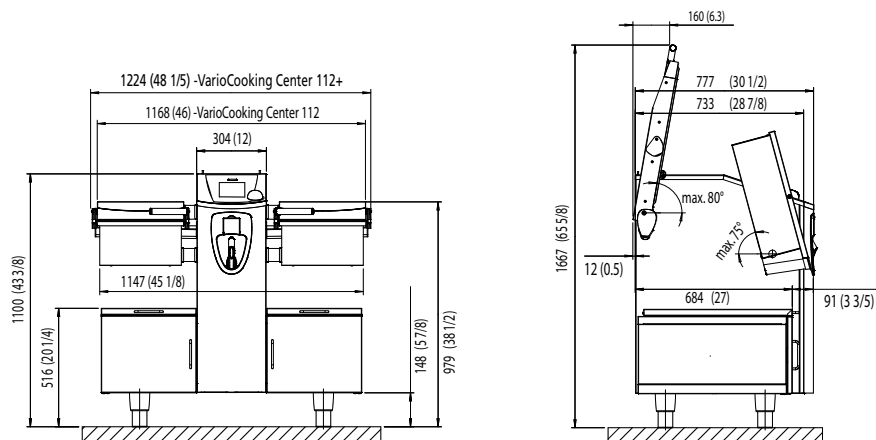
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ₂ ⁺ /kg		0,40 mg Ca ₂ ⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ₂ ⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO 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

Dimensiones

VarioCooking Center® 112



- (1) Desagüe DN40
- (2) Acometida de agua caliente G3/4 - (Opción)
- (3) Acometida de agua fría G3/4
- (4) Optimización de energía - (Opción)
- (5) Ethernet - (Opción)
- (6) Conexión eléctrica
- (7) Rebosadero de emergencia
- (8) Conexión equipotencial M6x10
- (9) Rebosadero de emergencia de la ducha de mano

 Distancia mínima

Dimensiones

VarioCooking Center® 211

- (1) Desagüe DN50

(2) Acometida de agua caliente G3/4 - (Opción)

(3) Acometida de agua fría G3/4

(4) Optimización de energía - (Opción)

(5) Ethernet - (Opción)

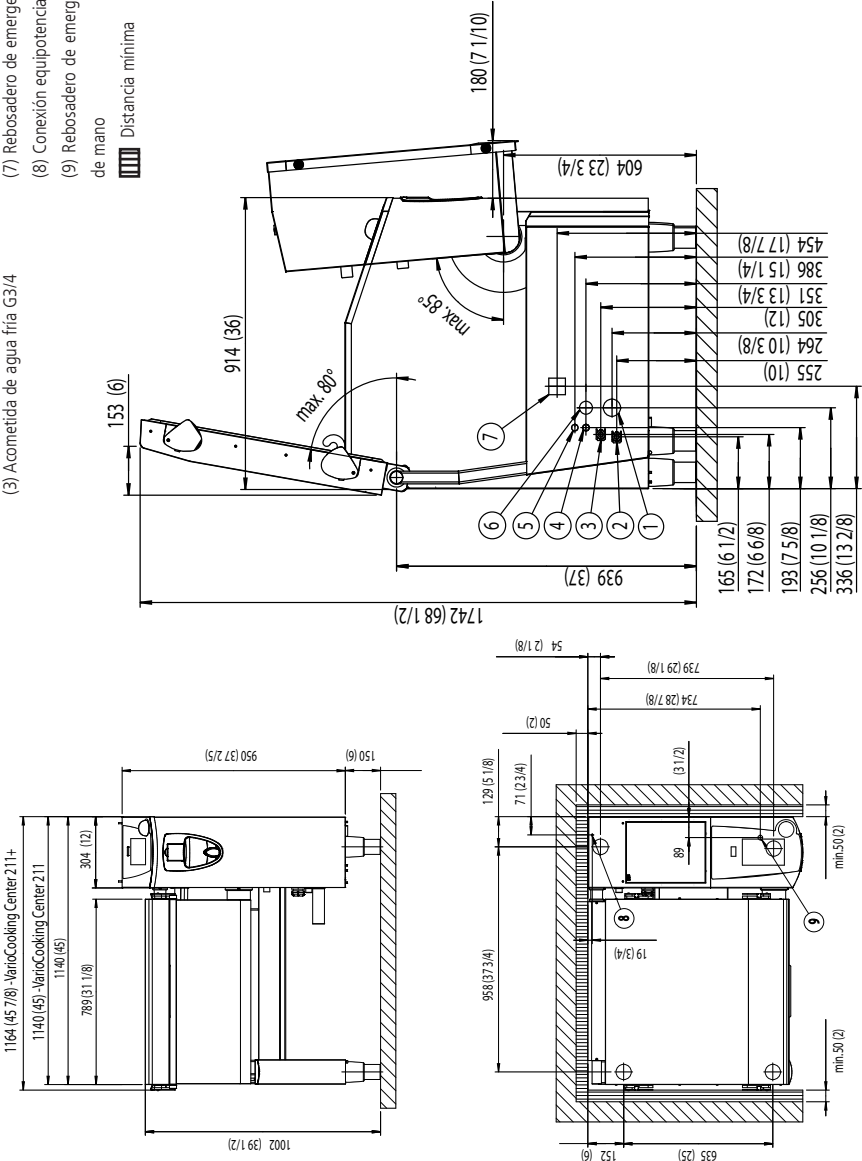
(6) Conexión eléctrica

(7) Rebosadero de emergencia

(8) Conexión equipotencial M6x10

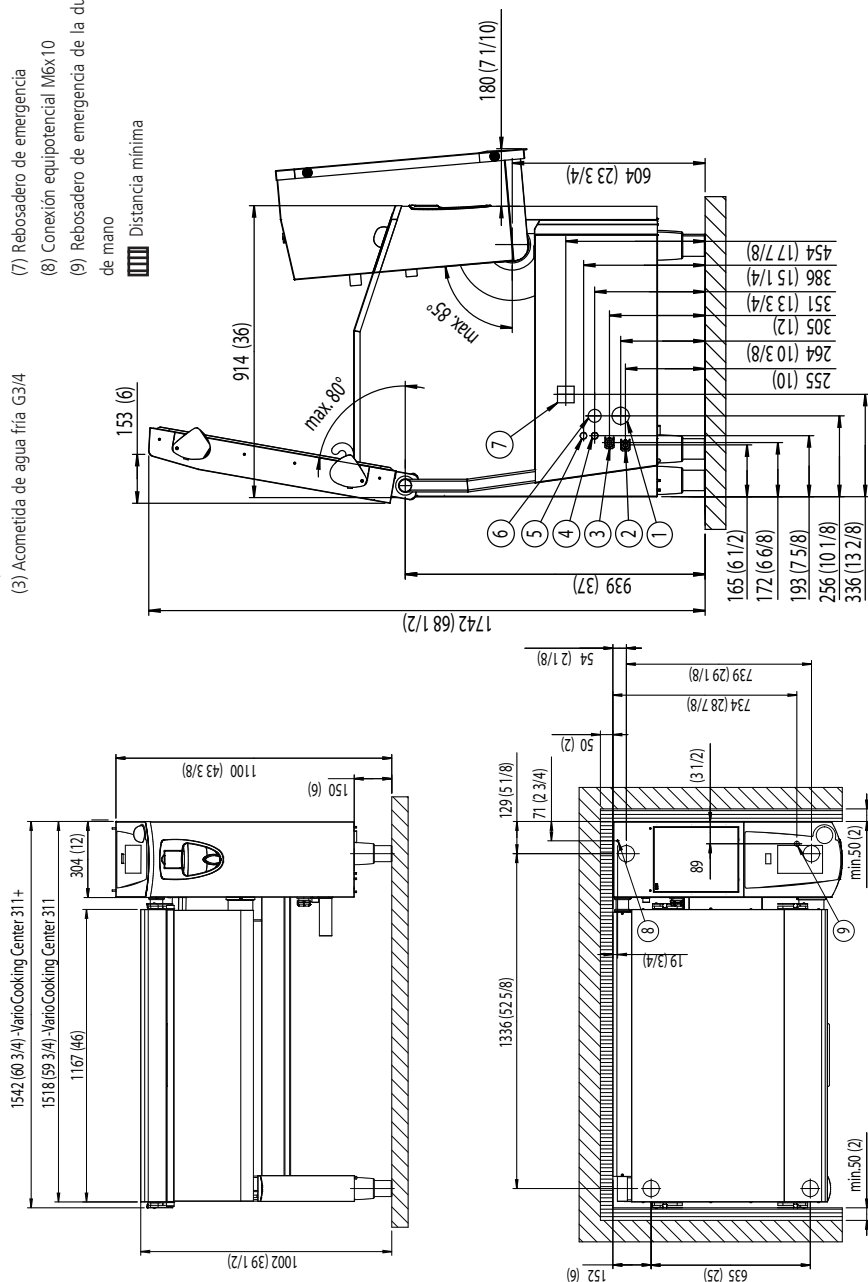
(9) Rebosadero de emergencia de la ducha de mano

Distancia mínima



Dimensiones VarioCooking Center® 311

- (1) Desagüe DN50
(2) Acometida de agua caliente G3/4 - (Opción)
(3) Acometida de agua fría G3/4 (Opción)
(4) Optimización de energía - (Opción)
(5) Ethernet - (Opción)
(6) Conexión eléctrica
(7) Rebasadero de emergencia
(8) Conexión equipotencial IMx10
(9) Rebasadero de emergencia de la ducha de mano
- Distance minimum



Español

¡Sin perjuicio de mejoras técnicas y errores de escritura!

Si detecta cualquier error tipográfico en este manual, no dude en señalarlo:

Fotocopie esta página, escriba sus comentarios en referencia a la página exacta y remítanosla por fax. Encontrará nuestros datos de contacto en los documentos suministrados con el aparato.

Observación:

Página

Validez del documento:

Tipo de VarioCooking Center®

Número de serie

Año de fabricación

112

E11xH11110xxxxxx

2011 / 10

211

E21xH11110xxxxxx

2011 / 10

311

E31xH11110xxxxxx

2011 / 10