
Bruksanvisning

 **VarioCooking Center®**



Varningsskyltar

Förklaringar till varningsskyltar



Fara!

Uppmärksammar en farlig situation som kan orsaka mycket allvarliga personskador eller dödsfall.



Varning!

Uppmärksammar en potentiellt farlig situation som kan orsaka mycket allvarliga personskador eller dödsfall.



Observera!

Uppmärksammar en potentiellt farlig situation som kan orsaka personskador.



Frätande ämnen



Brandfara!



Risk för brännskador!



Information

Underlåtenhet att följa instruktioner och varningar kan leda till materiella skador.



Råd och tips



Danger!

Haute tension.

Fara för dödsfall. Underlåtenhet att följa instruktioner kan leda till mycket allvarliga personskador eller dödsfall.

Allmänna instruktioner och säkerhetsinstruktioner



Information!

Reglerna och normerna tillämpas endast i Frankrike. I alla andra länder ska lokala lagar, regler och normer respekteras. Alla skador som orsakas av underlåtenhet att följa instruktioner och varningar utesluts från garantin.



Observera!

Använd alltid skyddshandskar och skyddsskor under installationen.



Fara!

Montering och anslutning av våra maskiner ska utföras av kvalificerad personal som är specialutbildad och auktoriserad, och enligt gällande lokala lagar, regler och normer.



Risk för brännskador!

Denna utrustning har utvecklats för att användas i kommersiella syften för restauration i professionella kök. Den kan generera starka temperaturer. De varma ytorna kan orsaka brännskador. Det är ägarens ansvar att utvärdera farorna för att informera samtliga användare.

Kontroll vid mottagandet

Undersök maskinen för att kontrollera att den inte har skadats under transporten. Om ni tvekar är det alltid bäst att så snabbt som möjligt tala med er återförsäljare eller transportör!

Kontaktuppgifter för återförsäljare/installatör

Återförsäljare

Installatör

Om ni ber om ytterligare information vill vi gärna att ni anger

Maskintypen

Maskinens serienummer

Maskinen har kontrollerats av:

Monteringsdatum:

Underhåll



Varning:

Om monteringen, justeringen, reparationen eller servicen inte har utförts på rätt sätt och/eller om ändringar har gjorts på maskinen kan detta leda till materiella skador, personskador eller till och med dödsfall. Läs bruksanvisningen noggrant innan maskinen används.

Förebygg brand



Brandfara!

Lagra eller använd inte gas eller lättantändliga vätskor i närheten av maskinen.

Service och kundtjänst

För service (periodiskt underhåll) är det bäst att ta kontakt med er installatör. Installatörens kontaktuppgifter ska skrivas ned på föregående sida under installationen.

Garanti

Tillverkarens ansvar är begränsat till alla lösa delar som anses defekta och som kan föras fram till en kvalitetsbrist. Garantin täcker endast materialkostnader. Alla utbytta lösa delar som faller inom garantin tillhör tillverkaren.

Garantin täcker inte:

- Normalt slitage, fel som orsakats av vårdslöshet, och/eller felaktig användning/missbruk, skador orsakade av underlåtenhet att följa instruktionerna i installationsanvisningen och bruksanvisningen.
- Skador på glas, glödlampor, fogar och andra komponenter som utsätts för slitage.
- Service som utförts av en okvalificerad tekniker eller alla enheter som utrustats med reservdelar som inte är originaldelar.
- All skada som uppstått i samband med användningen av andra rengöringsprodukter än de som godkänts av tillverkaren.

1



Bortskaffande av uttjänta enheter

Om du vill göra dig av med denna enhet är det inte tillåtet att kasta den i en vanlig soptunna!

Logotypen (fig. 1) på märkskylten anger att det rör sig om en enhet vars hantering som avfall omfattas av direktiv 2002-96-EG av den 27 januari 2003 om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning.

Denna logotyp innebär att elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor. Ett separat insamlingssystem ska finnas för detta avfall.

Vi står till ert förfogande för att hjälpa er att göra er av med enheten på rätt sätt.

2



Överensstämmelse

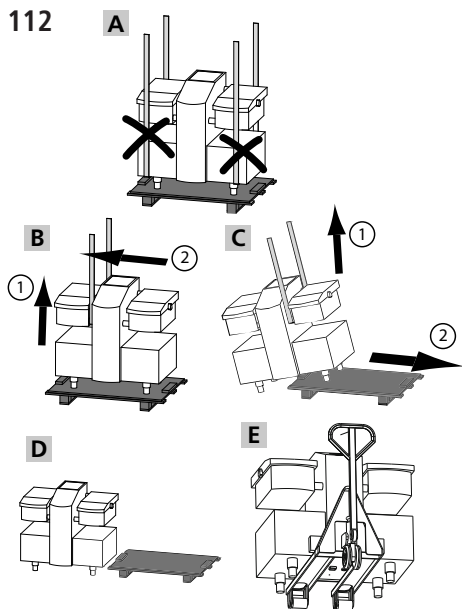
Denna enhet uppfyller de krav som ställs i EU-direktiv 2006/95 EG (Riktlinjer om elektromagnetisk kompatibilitet och lågspänning)

Innehållsförteckning

Varningsskyltar	2
Kontroll vid mottagandet	3
Kontaktuppgifter för återförsäljare/installatör	3
Kundservice, Garanti, Bortskaffande	4
Innehållsförteckning	5
Manövrering: ta bort lastpallen	6
Manövrering av maskinen	7
Maskinens mått	8
Installation: minimalt rekommenderat utrymme	9
Installation: öppning	10
Nivellering av modellerna 211, 311	11
Nivellering av modellerna 112	13
Strömanslutning: allmänt	14
Strömanslutning: Maskintyp	15
Strömanslutning	16
Anslutningsvärden	17
Anslutningsvärden	18
Vattenanslutning	20
Anslutning av avlopp	21
Avloppsvatten: evakuering till en avloppsränna	22
Första användningen	23
Alternativa installationssätt	24
Omvandlingstabell	28
Mått	
VarioCooking Center® 112	29
VarioCooking Center® 211	30
VarioCooking Center® 311	31

Manövrering: ta bort lastpallen

112



Försiktighet!

Var uppmärksam på hur mycket maskinen väger. Använd transportstöden. Använd lämpliga skydd och skyddskläder

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



Varning:

Följ instruktionerna som visar på bilderna A till E för att undvika att skada maskinen.

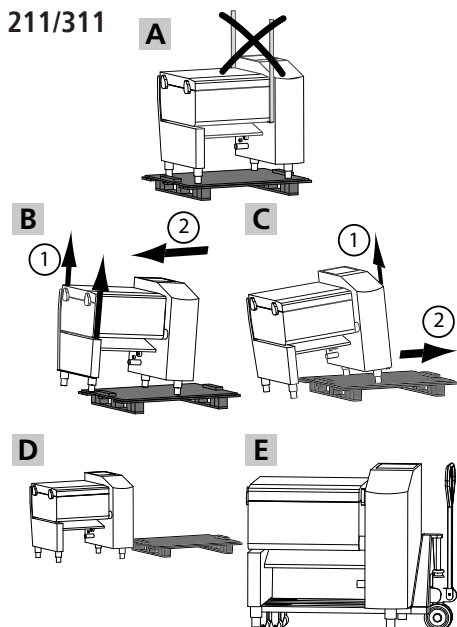
För modellerna 112 är det förbjudet att lyfta maskinen genom att trycka på höljet.

Bild A

För modellerna 211 och 311 är det förbjudet att lyfta maskinen genom att trycka på behållarens axelskydd och lock.

Bild A

211/311



Procedur:

- Lyft den vänstra sidan med hjälp av remmar och dra den Bild B
- Sätt ner maskinen Bild C
- Lyft den högra sidan med hjälp av remmar och dra bort lastpallen Bild C
- Sätt ner maskinen Bild D
- Placera handtrucken under maskinen som bilden visar Bild E



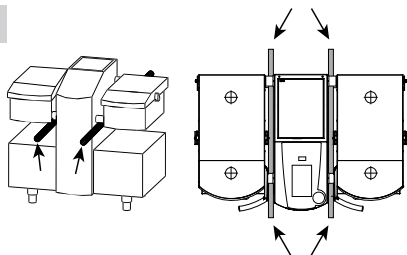
Varning:

VarioCooking Center® 211 - 311 kan lyftas med hjälp av chassits balkar. I det fallet ska två träbjälkar placeras längs chassits tvärbjälke för att sprida ut vikten på den senare.

Var uppmärksam på tyngdpunkten.
Tippningsrisk

Manövrering av maskinen

1

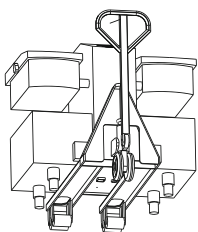


Modell 112, manuell manövrering

Vi rekommenderar att du hanterar denna enhet från kärlets axel och från rännan under locket..

Bild 1

2

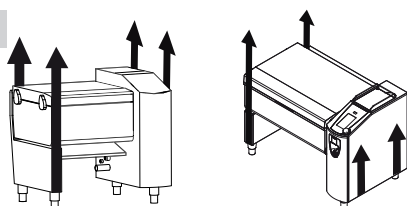


Modell 112, manuell manövrering med hand-truck

Om du vill transportera enheten utan pallen, ska du vara noga med att lyfta framtill eller baktill. Den får inte lyftas från sidorna!

Bild 2

3

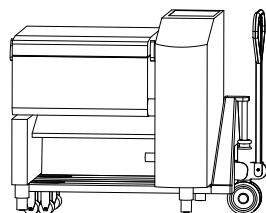


Modell 211 och 311, manuell manövrering

Hantera enheten i höljets vänstra och högra sida.

Bild 3

4



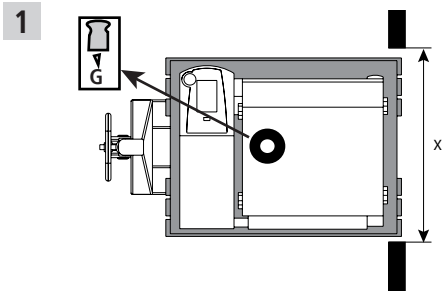
Modell 211 och 311, manövrering med hand-truck.

Transportera helst maskinen som visas på bild 4.

Bild 4

Om ni ändå vill lyfta de här modellerna med hjälp av mittbalken måste ni använda träbjälkar för att sprida ut vikten.

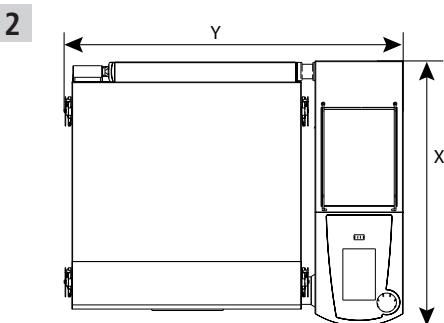
Maskinens mått



Vi rekommenderar att transportera maskinen så långt som möjligt på originallastpallen.

Tyngdpunkt Bild 1

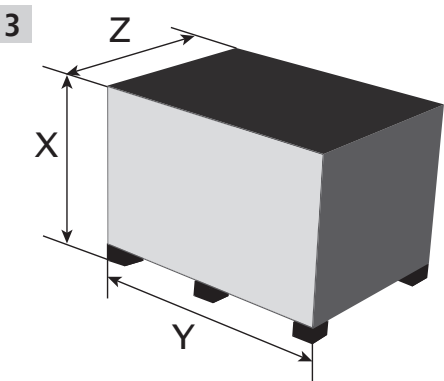
Nödvändig bredd vid passage med pall:
Modeller 112 / 211 / 311 1010 mm / 40"



Enhetens maximala mått: Bild 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 = Höjd med standardfot
Standardfotens höjd = 150 mm (6")

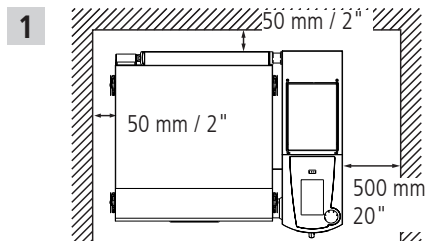


Enhetens mått och vikt med förpackning

	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	39 1/2"	299
311+				335

Bild 3

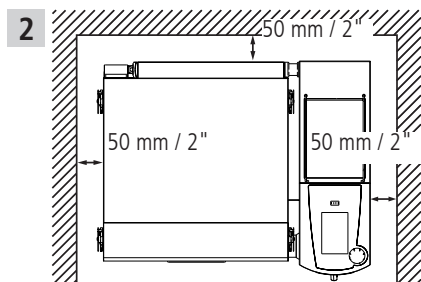
Installation: minimalt rekommenderat utrymme



Tillgång för tekniker

NVi rekommenderar att lämna ett utrymme på 500 mm till höger om maskinen för att kunna utföra service

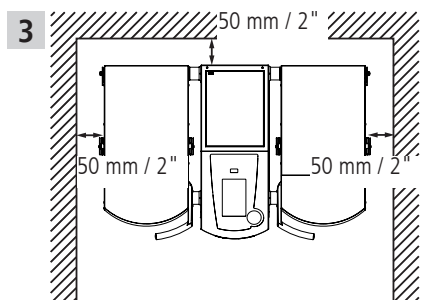
Bild 1



Minimumutrymme för modell 211 / 311

Höger / vänster / bak 50 mm

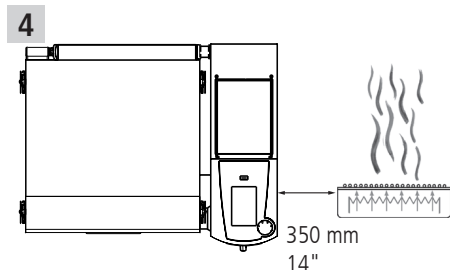
Bild 2



Minimumutrymme för modell 112

Höger / vänster / bak 50 mm

Bild 3



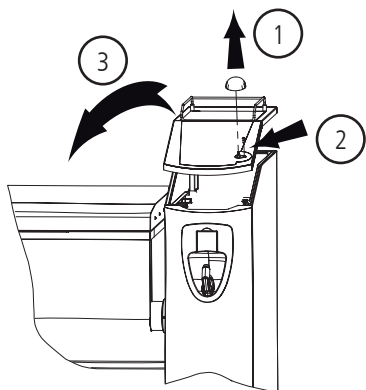
Värmeskydd

Minimalt utrymme vid värmeutveckling på höger sida : 350 mm

Bild 4

Installation: öppning

1



Öppning av kontrollpanelen:

Steg 1

Den här fasen gäller för alla maskinmodellerna.

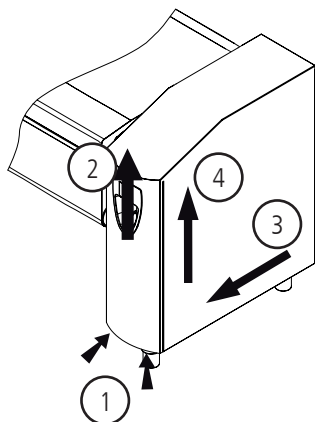
Bild1

- (1) Dra ut knappen
- (2) Ta bort fixeringsskruvarna (3 mm sexkantsnyckel)
- (3) Nu kan ni ta bort kontrollpanelen



Kontrollpanelen är kopplad till tekniklådan via en kardelkabel. Var försiktig så att den inte skadas när detta utförs.

2

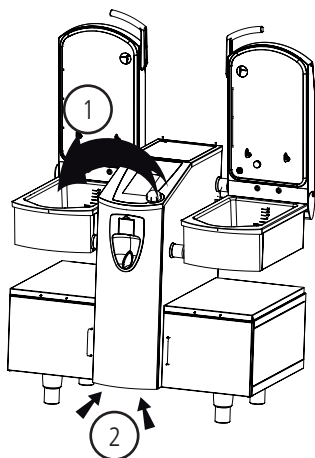


Steg 2 (för modellerna 211 & 311)

För att få tillgång till teknikutrymmet måste du ta bort konsolens framsida och sedan sidoskivan.

- (1) Ta bort de två skruvarna under framsidekonsolen (3 mm sexkantsnyckel)
- (2) Lyft framsidekonsolen utan att ta av den helt
- (3) Skjut höger sidoskiva framåt
- (4) Ta bort sidoskivan genom att lyfta den uppåt

3



Steg 2 (endast för modell 112)

- (1) När kontrollpanelen väl är borttagen, kan den läggas på behållaren eller på vänstra locket
- (2) Ta nu bort de två skruvarna under framsidekonsolen (3 mm sexkantsnyckel)



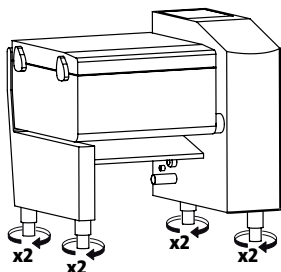
Varning

När kontrollpanelen ska sättas tillbaka igen måste de tryckas fast tillräckligt hårt på den främre vänstra delen så att stoppen kopplas i ordentligt i fjäderklämman. Detta måste göras för att garantera vattentätheten för den tekniska delen.

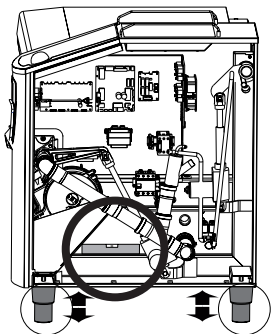
Bild1

Nivellering av modellerna 211, 311

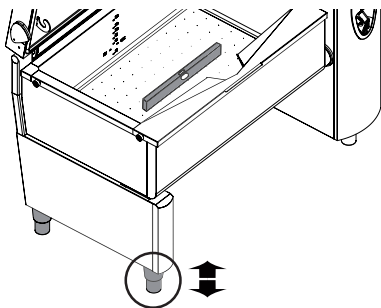
1



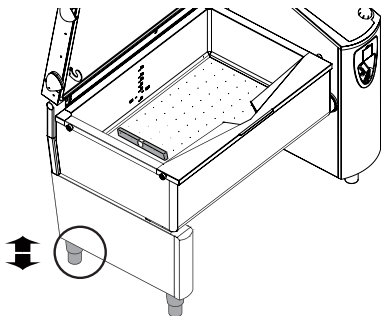
2



3



4



Våra maskiner är konstruerade att vara vattenpass (nivellerade). Det betyder att behållaren är avstämd med höljet. Om ni har installerat höljet vattenpass, är alltså behållaren också vattenpass. Maskinen ska endast ställas in vattenpass med hjälp av att justera benen. Gör så här:

Steg 1

Maskinerna levereras med benen skruvade i ner botten. Innan justering till vattenpass påbörjas ska alla benen skruvas två varv.

Bild 1

Steg 2

Öppna den högra konsollen och justera till vattenpass med hjälp av de justerbara benen.

Bild 2

Steg 3

Öppna locket och kontrollera att behållaren är vattenpass till höger och vänster. Justera med hjälp av det främre vänstra benet om nödvändigt.

Bild 3

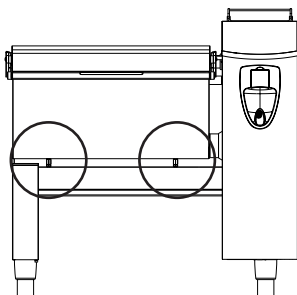
Steg 4

Kontrollera att behållaren är vattenpass riktning framåt eller bakåt och justera den med hjälp av bakre vänstra benet om det är nödvändigt.

Bild 4

Nivellering av modellerna 211, 311

5



Steg 5

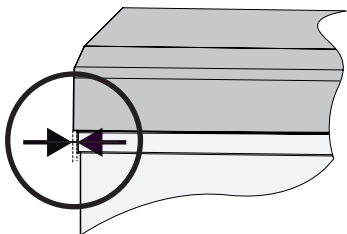
Behållaren måste vila på behållarens stöd. Justeringen av stöden behöver inte ändras, de justerades på fabriken.

Om det i alla fall skulle vara nödvändigt att justera behållarens stöd måste ni kontrollera att:

Bild 5

- Höljet är vattenpass (nivellerat). Det är helt onödigt att justera stöden om inte höljet redan är vattenpass.
- Att locket inte kolliderar med behållaren.

6



Steg 6

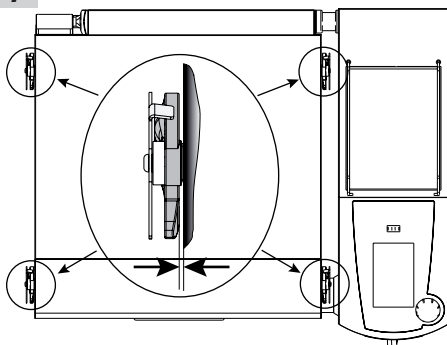
Stäng locket helt och kontrollera linjeringen mellan locket och behållaren. Justera om nödvändigt med hjälp av det bakre vänstra benet.

Bild 6



För modellerna 211 - 311 tryck, måste ni även kontrollera om det finns ett för stort spelrum mellan behållaren och locket som orsakar dålig låsning eller läckage.

7



Steg 7

Speciellt för modellerna 211 och 311 alternativ tryck

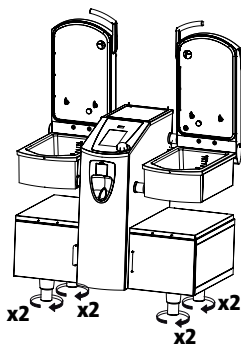
Toleransen för de fyra låsklämmorna och behållarens kant måste vara lika. Det är mycket viktigt att kontrollera detta!

Bild 7

Vi rekommenderar att fästa benen i underlaget. (Se "Fästsats för underlag" avsnitt Alternativ).

Nivellering av modellerna 112

1



Våra maskiner är konstruerade att vara vattenpass (nivellerade). Det betyder att behållaren är avstämmd att vara parallell med höljet. Om ni har installerat höljet vattenpass, är alltså behållaren också vattenpass.

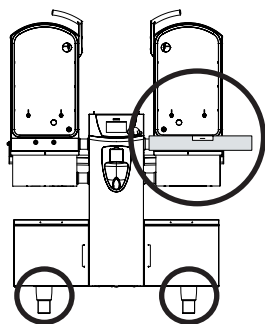
Maskinen ska endast ställas in vattenpass med hjälp av att justera benen. Gör så här:

Steg 1

Maskinerna levereras med benen skruvade i ner boten. Innan justering till vattenpass påbörjas ska alla benen skruvas två varv.

Bild 1

2



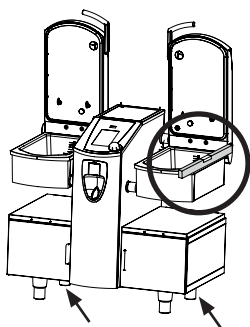
Steg 2

Ställ vattenpasset på en av de två tankarna. Gör en längsgående justering (från vänster till höger). För att göra detta justerar du de främre fötterna på enheten.

Bild 2

Kontrollera sedan justeringen på motsatt tank.

3



Steg 3

Ställ vattenpasset på en av de två tankarna. Gör en tvärgående justering (fram-bak). För att göra detta justerar du de bakre fötterna på enheten.

Bild 3

Kontrollera sedan justeringen på motsatt tank.

Strömanslutning: allmänt

Krav



Beroende på nationella och lokala föreskrifter måste du se till att var och en av våra enheter har anslutits genom en 30mA RCD brytare. Den här enheten ska installeras i ett elskåp.

Föreskrifter

- Utför maskinens anslutning i enlighet med installationsanvisningarna och varningsskyltarna (se beskrivning på nästa sida).
- Maskinerna måste anslutas till ett elnät som uppfyller gällande lagar, regler och normer i landet.
- Följ det lokala elbolagets rekommendationer.
- Installera en allpolig brytare med ett minimalt kontaktavstånd på 3 mm.
- Gällande normer: EN 60335, IEC 60335

Anslutningskabel till nätanslutningen:

- Elektriska data: se sida 17
- För anslutning av maskiner, exakta mått och nätverksanslutningar, se sidorna 15 - 18 och i den tekniska beskrivningen på sidorna 28 - 30.
- Enheterna kan anslutas fast eller genom ett lämpligt uttag.
- Kontrollera att maskinen är avstängd innan kabel dras ut ur eller sätts in i eluttaget.
- Anslut minst en kabel av typen HO7RN-F om kabeln är flexibel, V1000R02V om kabeln är stel. Var noga med att dra åt förskruvningarna! (Dragavlastning).
- Kablarnas sektionsstorlekar beror på den absorberande intensiteten och lokala föreskrifter.

Kopplingsschemat

Kopplingsschemat ligger i en ficka i enhetens tekniska utrymme, bakom den löstagbara skiljevägen. Se avsnitt: installation, komma åt enheterna.

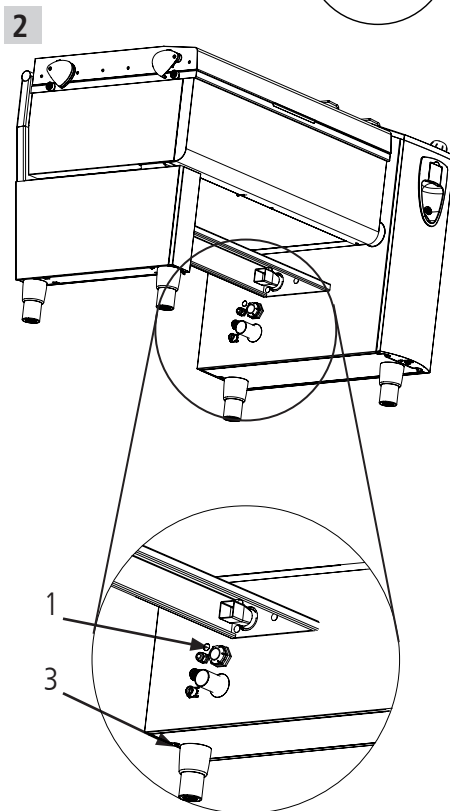
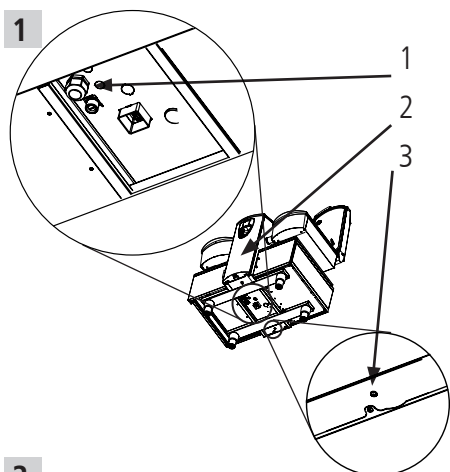
Efter användning setill att du ger det till den här platsen!

Strömanslutning: Maskintyp

Varningsskylt: beskrivning

FRIMA - T SAS www.frima.fr F-68271 WITTENHEIM CEDEX	
Vario Cooking Center	Beskrivning av modell: • 112, 211, 311 • 112+, 211+, 311+ (För maskiner med tryckalternativ)
VCC 112 +	
3NAC - 400V	Spänningstillförsel
19,4 kW	Anslutningsstyrka
Pression d'eau Water pressure 150-600 kPa	Vattentryck
n°de série serial-no. E11PH11098009389	VarioCooking Center®: serienummer. Serienumret måste alltid anges när information utbytes per telefon.
Produit assemble par: Proudly assembled by: Thonlay	Namnet på personen som har tillverkat maskinen. Alla VarioCooking Center® tillverkas av en enda person.
IP x5 CE PC GS geprüfte Sicherheit	Certifikat och godkännanden
Made in France	
TPX® VCC 112 +	

Strömanslutning



Fara!

Kontrollera vid installationen att uttagets strömförsörjning stämmer överens med den för maskinen. Konsultera varningsskylten.

Håll räkning med färgerna på kablarna. En felkoppling kan orsaka en elektrisk stöt (urladdning) eller skada maskinen. (t. ex. elplattor)

Allmänna skyltar: se sida 14

Strömanslutning av modellerna 112: **Bild 1**
Anslutningspolerna finns bakom konsolens framsida (2), i el skåpet.

- | | |
|-----|-----------------------|
| (1) | Elektrisk anslutning |
| (2) | Framsida på konsollen |
| (3) | Ekipotential koppling |

Strömanslutning av modellerna 211, 311: **Bild 2**
Anslutningspolerna finns bakom den högra sidoväggen, i el skåpet.

Koppla enligt följande ritning:

Gulgrön pol: jord
Blå pol: neutral (endast för 3NAC)
Gråa poler: L1,L2,L3

I maskinens inre finns anslutningen för ekipotentialanslutningen (3). Anslut ekipotentialkabeln.

Anslutningsvärden



Varning: Se anmärkningen på sidan 14 angående installationen av en brytare på 30mA!

3 NAC 400 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	17	19	28	31	45	47
Absorberad intensitet (A)	23	34	47	47	70	70
Normaliserat skydd (A)	25	40	50	50	80	80
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 400 V Dynamic

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	13	15	22	24	35	37
Absorberad intensitet (A)	19	29	37	37	56	57
Normaliserat skydd (A)	20	32	40	40	63	63
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

3 NAC 415 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	18	20	30	32	47	50
Absorberad intensitet (A)	25	35	49	49	74	74
Normaliserat skydd (A)	25	40	50	50	80	80
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 415 V Dynamic

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	14	17	23	26	37	40
Absorberad intensitet (A)	19	30	39	39	58	59
Normaliserat skydd (A)	20	32	40	40	63	63
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

Anslutningsvärden

3 AC 400 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	13	**	26	**	42	**
Absorberad intensitet (A)	19	**	41	**	61	**
Normaliserat skydd (A)	20	**	50	**	63	**
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	**	10	**	10	**

3 AC 440 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	16	**	22	**	35	**
Absorberad intensitet (A)	19	**	37	**	56	**
Normaliserat skydd (A)	20	**	40	**	63	**
Rekommenderad sektion (mm ²)	2,5	**	6	**	10	**

3 AC 200 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	17	19	28	30	45	47
Absorberad intensitet (A)	49	58	98	98	146	146
Normaliserat skydd (A)	50	63	100	100	160	160
Rekommenderad sektion (mm ²)	10	10	25	25	50	50

3 AC 220 V

	112	112 med vitro	211	211 med vitro	311	311 med vitro
Effekt (kW)*	15	17	25	26	40	42
Absorberad intensitet (A)	39	49	78	78	117	117
Normaliserat skydd (A)	40	50	80	80	125	125
Rekommenderad sektion (mm ²)	6	10	16	16	35	35



För andra spänningar, kontakta tillverkaren.

* Omfattar inte elförbrukningen från eluttaget.

** Den här typen av konfiguration finns inte tillgänglig!

Anslutningsvärden

Angående kabelsektioner:

Elförbrukning, säkringar och elkablarnas tvärsnitt är också föremål för:

- Lokala föreskrifter
- Kabelns längd och kvalitet
- Elnätets kvalitet.

De måste alltså anpassas efter lokala förhållanden.

Anslutningsvärden andra lägen

Demoläge* "Reduced" (Reducerat)	230 W
Demoläge* "On" (På)	115 W

Uttag: skyddssäkring, ström tillgänglig

Modell 112

Land	Säkring	Tillgänglig effekt
Alla	10 A	2.3 kW

De angivna värdena gäller en kabellängd på maximalt 2 m . Ni måste anpassa värdena för kabellängden ni använder.

Spänningstillförsel

Den maximala auktoriserade toleransen för ingångsspänningen (ingångsspänning, se skylt) är mellan -10% och + 10%.

Modell 211 / 311

Land	Säkring	Tillgänglig effekt
D, F	16 A	3.6 kW
CH, I	10 A	2.3 kW
GB , DK	13 A	2.9 kW

Maximala dimensioner av kraftkabel

Elkablarnas maximala diameter (Passage av körteln)

Modellerna 112 Ø Max. 25 mm

Modellerna 211/311 Ø Max. 32 mm

Övriga länder på begäran

Maximal sektionen (anslutning)

Apparater 3NAC400V, 3NAC415V, 3AC400V,
3AC440V

Alla modeller modeller Max. 25 mm²

Apparater 3AC220V

Modell 112 Max. 25 mm²Modell 211/311 Max. 35 mm²

* Demoläge, se användarhandboken.

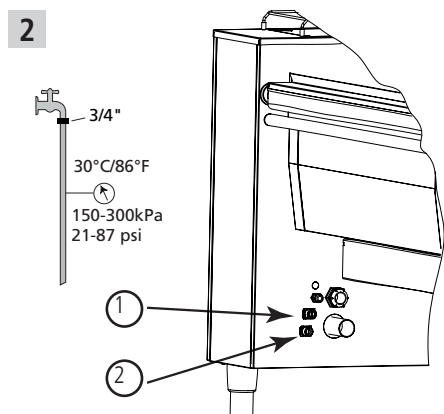
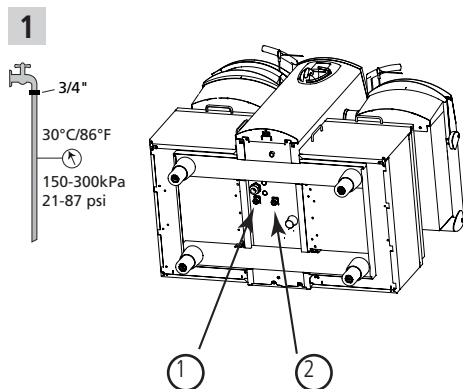
Vattenanslutning

Allmänt

Våra maskiner uppfyller normerna NF EN 1717: 2001-05 och IEC 61770 godkända av organisationerna SVGW och DVGW.

Det är inte nödvändigt att förutse ett avhärdat vatten nät. Men om det finns tillgängligt måste vattenhårdheten vara **minst 7°fH (+/-4°dH)**.

Maskinen måste anslutas till ett vattenuttag med rinnande vatten som uppfyller kraven i EN 61770 eller IEC 61770 eller med motsvarande kvalitet. Röret med rinnande vatten måste respektera hygienkraven för vattenrör i det aktuella landet.



Vi rekommenderar att installera en avstängningskran per maskin. Ni måste lufta ledningen innan maskinen ansluts.

Vi tar inte upp specifika fall här. Det åligger installatören att ta lokala gällande lagar, regler och normer i beaktande.

Anslutning

- (1) Anslutning till kallt vatten(3/4")
Kondensering eller påfyllning av behållare
- (2) Anslutning till varmt vatten* (3/4")
Max 60°C. Endast påfyllning av behållare

Modellerna 112

Bild 1

Modellerna 211/311

Bild 2

Tryck & flöde

Vattentrycket måste vara mellan 150 kPa och 600 kPa. Vi rekommenderar ändå att ha ett minimalt tryck på 300 kPa.

Nominalflöde: 1,8 à 2,5m3/h

Temperatur

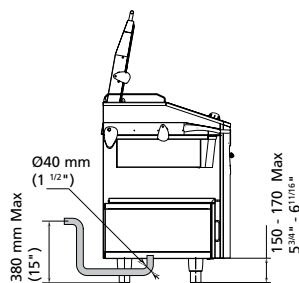
För maskiner utan varmvattensalternativ kan vattenanslutningen endast göras till kallvatten maximalt 30°C (86°F).

Om maskinen är utrustad med varmvattensalternativ får varmvattnets temperatur inte vara högre än 60°C (140°F). Var försiktig och kontrollera anslutningen!

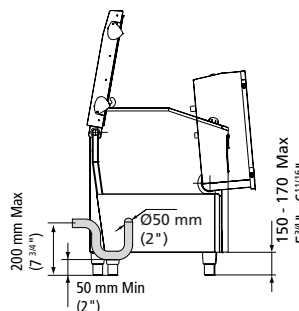
*Varmvatten är ett alternativ, maskiner-na är inte utrustade med detta som standard.

Anslutning av avlopp

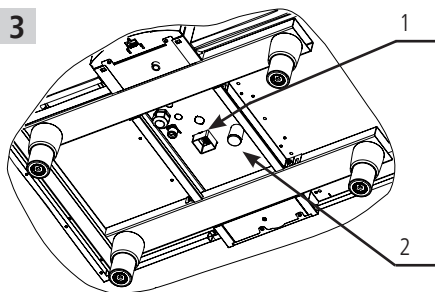
1



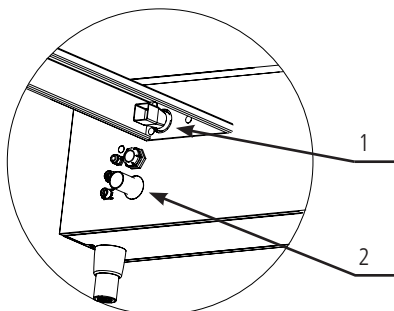
2



3



4



Speciellt för VarioCooking Center®

Det är möjligt att installera en fast anslutning. Det ventilerade avloppsröret gör det möjligt att tömma ut kokvätskor.

En anslutningssats tillkommer (Vattentillförsel och avlopp).

Ref. (Enhet utan varmvatten) 87.00.174

Ref. (Enhet med varmvatten) 87.00.545



Varning!

- Varning, det varma kokvattnet kan evakueras när det fortfarande är varmt!
- Använd ett hårt rör som är beständigt mot koktemperatur.
- Temperatur för avloppsvatten < 100°C

Krav

- Det är förbjudet att svetsa fast ett avloppsrör med avlopp på maskinen.
- Avloppsröret måste vara utrustat med ett luktfritt vattenlås.
- Maskinen är utrustad med avloppsbytare. Det är förbjudet att hindra, täcka och ändra på formen eller anslutningen.
- Avloppsröret måste ha samma diameter som det på maskinen. Diametern får inte förminskas någonstans.
- Avloppsröret måste ha en konstant lutning på minimalt 3 %.

Modellerna 112

Avloppet görs av rör **DN40mm** under tekniskåpet.

Bild 3

Max. för anslutning av väggen är 380 mm. (15")

(Rörledningens centrum)

Bild 1

Modellerna 211/311

Avloppet görs av rör **DN50mm** som finns som visas på bilden

Bild 4

Max. för anslutning av väggen är 200 mm. (7 3/4")

(Rörledningens centrum)

Bild 2

(1)

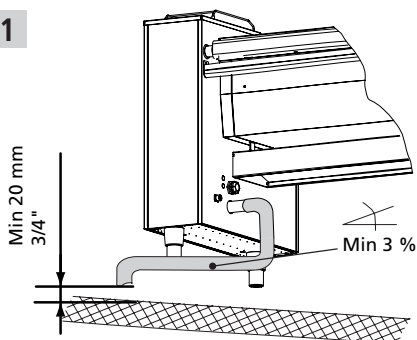
(2)

Avloppsbytare

Evakuering av avloppsvatten

Avloppsvatten: evakuering till en avloppsränna

1



Anmärkning:

Bild 1

Våra maskiner behöver ingen avloppsränna. Men om er kund ändå vill ha detta är det viktigt att följa de här råden:

Krav

- Avloppsröret för evakuering av avloppsvatten måste ha samma diameter som den på maskinen, ingen förminskning av diametern får göras någonstans.
- Avloppsröret måste ha en konstant lutning på minimalt 3 %.
- Ett minimumavstånd mellan avloppsröret och avloppsrännans galler måste respekteras. Det är minimalt 20 mm (1"). Vi rekommenderar ett avstånd på 50 mm (2") för att underlätta rengöring.

Råd

Vid evakuering till en avloppsränna, rekommenderar vi er att frigöra utgången för vattnet från teknikskåpet så mycket som möjligt.

Första användningen

1

Installationens höjd
VarioCooking Center®

Var vänlig att kontrollera
installationens altitud

0 m - 299m

OK

Var vänlig att kontrollera installationens altitud



Bild 1

Om altituden som maskinen står på inte stämmer överens med värdet på fabriksinställningen (0-299 m) ska den justeras.

- Justera höjdinställningen med steg om 300m
- Bekräfta efter justering

Kalibrering

Våra VarioCooking Center® är fabrikskalibrerade. Det är onödigt att göra en kalibrering efter en höjdjustering.

2



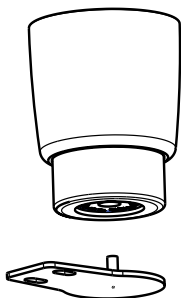
Rengöringstrasor

Vi lägger ner mycket energi på installationens kvalitet. Det medföljer rengöringstrasor indränkta i högraffinerad mineralolja i start-satsen. Ska endast användas invändigt.

Bild 2

Alternativa installationssätt

1



Fastsättning i underlaget

Det är möjligt att fästa maskinen i underlaget med hjälp av alternativet "fastsättningsats" med referens 60.72.905.

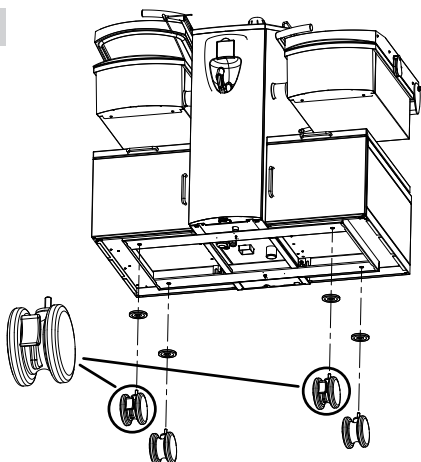
Bild 1



Varning!

Under installationen av VarioCooking Center® 211 - 311 tryck på ben, rekommenderar vi att fästa benen i underlaget för att garantera att maskinen långsiktigt står i vattenpass i linje med behållarens lock.

2



Alternativ med rör



Varning!

Det är förbjudet att montera hjul på 211 - 311 modeller med tryck option **byggts före mai 2012**.

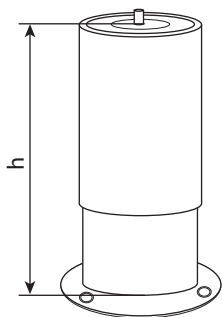
Maskinerna som har beställts med hjul levereras på ben. Installationen av hjulen görs under installationen. Hjulen med bromsar ska installeras fram till på maskinen.

Bild 2

Det medföljer installationsanvisningar med hjulen. Styrhjul (alla modeller), ref. 60.71.267

Enheternas höjd på hjul är 150 mm. (5 7/8").

3



Alternativt justerbara fötter i rostfritt stål

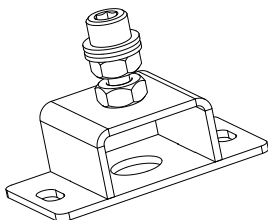
Alla VarioCooking Center® modellerna kan levereras med ben i rostfritt stål. De här hjulen kan fästas i underlaget via en förborrad integrerad ring.

Bild 3

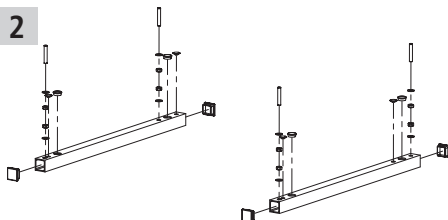
H min	105 mm (4 1/8")
H max	170 mm (6 6/8")
Artikelnummer	12.00.850

Alternativa installationssätt

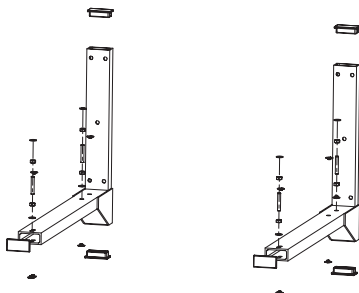
1



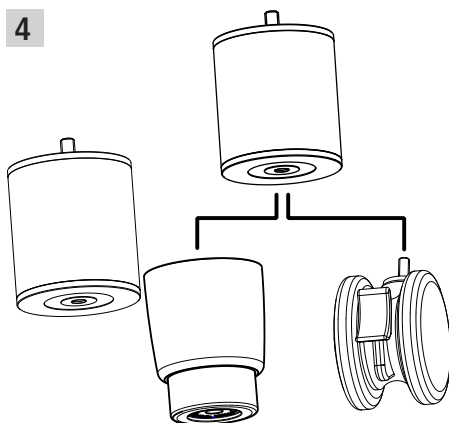
2



3



4



Sockelsats

Maskinerna som har beställt med sockelsats levereras på ben. Installationen av sockeln görs under installationen.

Modellerna 112

Bild 1

Modellerna 211/311

Bild 2

En installationsanvisning följer med sockelalternativet. För att ställa in maskinerna vattenpass, se kapitlet om nivellering.

Referenser

Modellerna 112

12.00.706

Modellerna 211/311

12.00.704

Mått, monteringssockel

Modeller	Höjd under enheten	Maxhöjd från sockeln (rekommenderad)
112	50 mm $\pm$ 5mm	120 mm
211/311	65 mm $\pm$ 5mm	105 mm

Sats för väggmontering

Montering på stöd görs under installationen. Det är endast tillgänglig för modellerna 211/311.

Bild 3

Det medföljer en monteringsanvisning med vägg-satsen. För att ställa in maskinerna vattenpass, se kapitlet om nivellering.

Referenser för väggmontagesatsen

Modellerna 211/311 endast

12.00.751

Upphöjningssats 100 mm Fötter/Hjul

Denna förlängning ska monteras på plats mellan höljet och foten eller hjulen.

Bild 4

Upphöjningssats 100 mm, ref.:

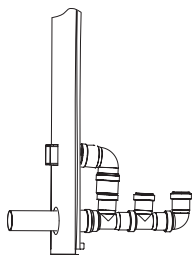
Alla modeller

60.72.341

(Bestående av 4 delar)

Alternativa installationssätt

1

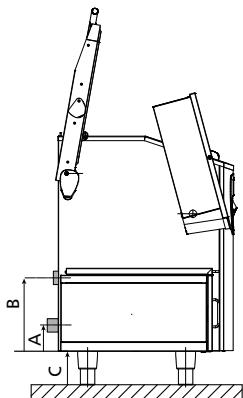


Alternativ evakuering baktill (Endast för modeller 112 och 112 +)

Endast för modell 112, om höjden för vatten-evakueringen i den lägre delen av maskinen skapar problem går det att beställa maskinen med vatteneakuering baktill. Det här alternativet är inte förmonterat i fabriken.

Bild 1

2



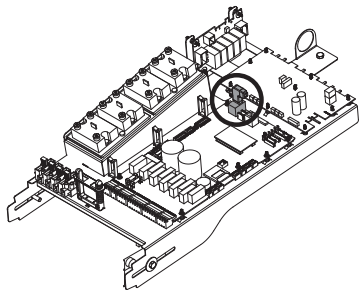
Det här alternativet kan även läggas till senare. Satsreferensen är 60.71.915

Dimensioner

Bild2

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

3



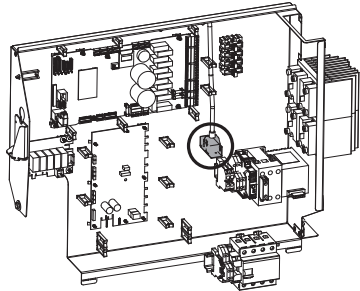
Ethernet

Alternativet med Ethernet skiljer sig mellan modellerna 112 och 211/311.

På modellerna 112 ansluts Ethernet-kabeln direkt på kortet. Tänk på att installera kabeln med den befintliga trådföringen. Dra den inte genom mekaniska komponenter. Dessa kan skada kabeln när de är i rörelse.

Bild 3

4

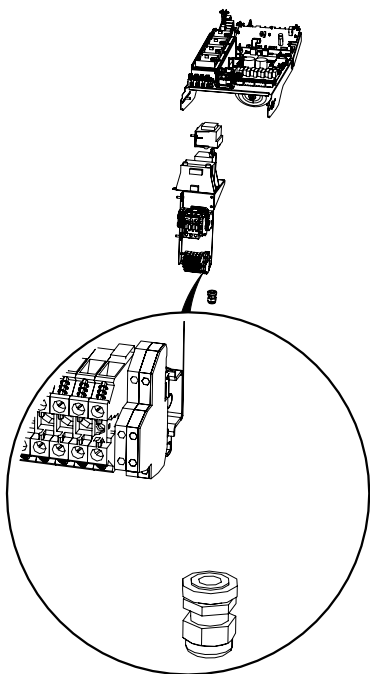


På modellerna 211/311 finns ett uttag intill huvudkontakten. Du kan ansluta Ethernet-kabeln direkt i denna med en RJ45-kontakt:

Bild 4

Alternativa installationssätt

1



Sicotronic energioptimering

Om enheten är utrustad med detta alternativ, är den förberedd för anslutning till ett energioptimerings-system av typen Sicotronic.

Anslut energioptimeringssystemet i enlighet med kopplingsschemat som medföljer våra enheter.

Kontakternas placering:

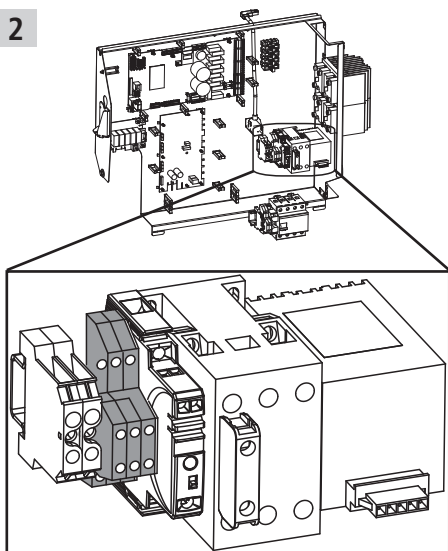
Modellerna 112

Bild1

Modellerna 211/311

Bild 2

2



Omvandlingstabell

	°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

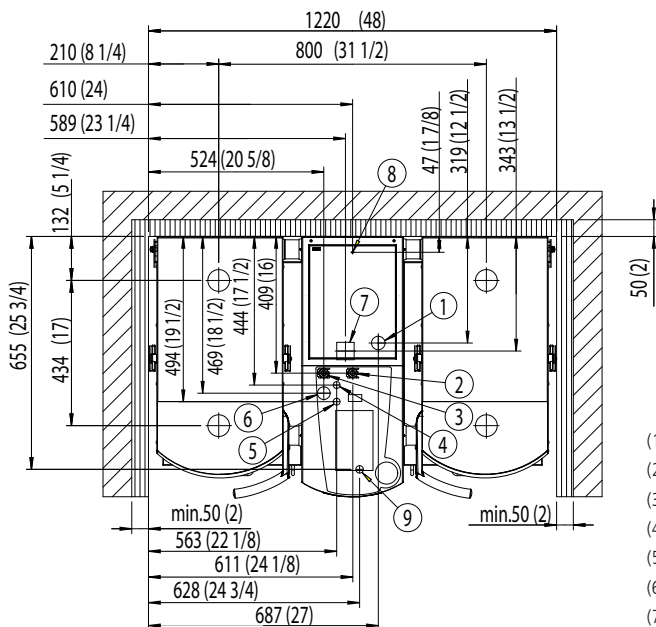
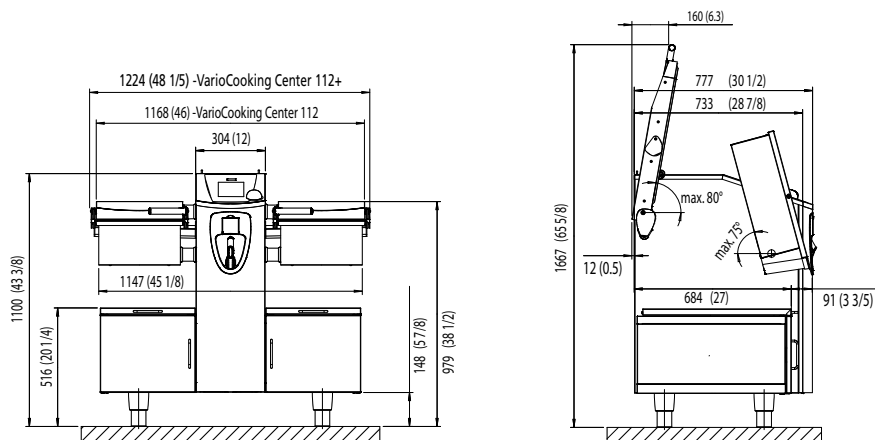
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ₂ ⁺ /kg		0,40 mg Ca ₂ ⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ₂ ⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO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

Mått

VarioCooking Center® 112



- (1) Dräneranslutning DN40
- (2) Varmvattenförsörjning G3/4 - (Tillval)
- (3) Kallvattenförsörjning G3/4
- (4) Energiptimering - (Tillval)
- (5) Ethernet - (Tillval)
- (6) Elförsörjning
- (7) Belastning
- (8) Potentialutjämning M6x10
- (9) Överflöde slangvinda

 Minimalt mellanrum

Mått

VarioCooking Center® 211

- (1) Dräneranslutning DN50

(2) Varmvattenförsörjning G3/4 - (Tillval)

(3) Kallvattenförsörjning G3/4

(4) Energioptimering - (Tillval)
- (5) Ethernet - (Tillval)

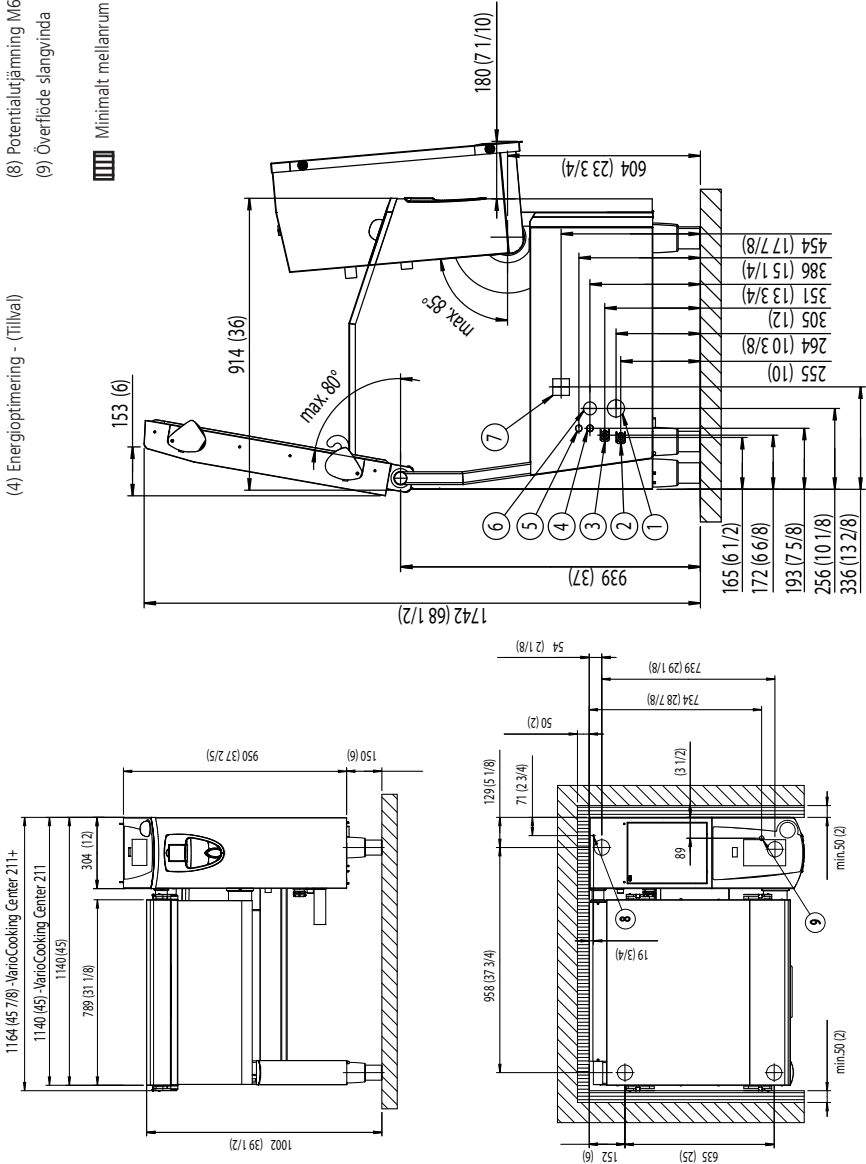
(6) Efförsörjning

(7) Belastning

(8) Potentialutjämning M6x10

(9) Överflöde slangvinda

 Minimalt mellanrum

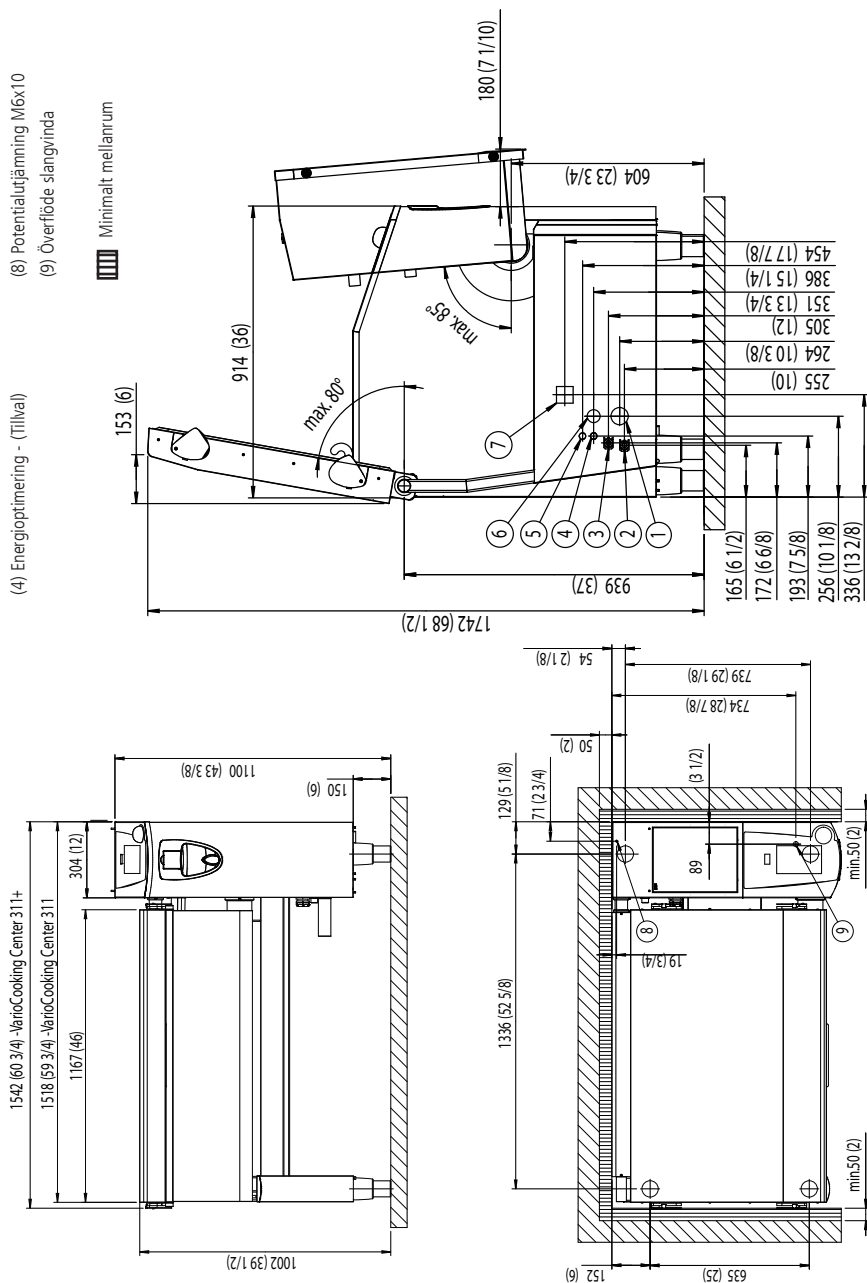


Mått

VarioCooking Center® 311

- (1) Dräneranslutning DN50
- (2) Varmvattenförsörjning G3/4 - (Tillval)
- (3) Kallvattenförsörjning G3/4
- (4) Energioptimering - (Tillval)
- (5) Ethernet - (Tillval)
- (6) Elförsörjning
- (7) Belastning
- (8) Potentialutjämnning M6x10
- (9) Överflöde slangvinda

Minimalt mellanrum



Svenskt (Swedish)

Vi förbehåller oss rätten att göra eventuella tekniska någon förbättring!
Vi tar inget ansvar för skrivfel.

Om du upptäcker ett fel i denna handbok, får du gärna upplysa oss om det:

Kopiera den här sidan, anteckna dina kommentarer, uppge exakt sidnummer och faxa oss sidan. Du hittar våra kontaktuppgifter i dokumentationen som följer med denna enhet.

<i>Anteckningar:</i>	<i>Sida</i>

Dokumentets giltighet:

Typ VarioCookingCenter®	Serienummer	Tillverkningsår
112	E11xH11110xxxxxx	2011 / 10
211	E21xH11110xxxxxx	2011 / 10
311	E31xH11110xxxxxx	2011 / 10