
Manual de instalação

 **VarioCooking Center®**

Instruções de segurança

Explicação dos sinais



Perigo!

Indica uma situação perigosa que pode resultar em lesões muito sérias ou morte.



Aviso!

Indica uma situação possivelmente perigosa que pode resultar em lesão séria ou morte.



Cuidado!

Indica uma situação possivelmente perigosa que pode resultar em lesão menor.



Materiais corrosivos



Risco de Incêndio!



Risco de Queimadura!



Informação

A inobservância poderá causar danos materiais.



Conselhos e dica



Perigo! Alta Tensão.

Perigo de morte. A inobservância poderá causar lesões sérias ou morte.

Instruções gerais e de segurança

Informação!



As mencionadas são válidas apenas na França. Em todos os outros países, siga as normas e instruções locais. Qualquer dano devido à inobservância destas diretrizes não será coberto pela garantia.



Cuidado!

Durante a instalação, use luvas de proteção e sapatos de segurança.



Perigo!

Nossos aparelhos deverão ser instalados e conectados somente por profissionais qualificados, especificamente treinados e autorizados, de acordo com as leis em vigor no país.



Riscos de queimaduras!

Este equipamento destina-se a ser utilizado para fins de restauração comercial em cozinhas profissionais. Pode produzir altas temperaturas. As superfícies quentes podem provocar queimaduras. Cabe ao seu proprietário de efetuar uma análise dos perigos e dos riscos e de informar todos os utilizadores.

Controle no recebimento

Verifique que o aparelho não foi danificado durante o transporte. Em caso de dúvida, informe imediatamente o seu revendedor ou a transportadora!

Contato Revendedor / Instalador

Revendedor	Instalador

Para toda informação complementar, favor indicar

Tipo de aparelho

Nº de série do aparelho

Aparelho controlado por:

Data de instalação:

Manutenção



Aviso:

A instalação, regulagem, reparação ou manutenção realizadas de forma incorreta ou alterações feitas no aparelho, poderão ocasionar danos, lesões ou mesmo morte. Por favor, leia este manual com cuidado antes de instalar ou usar este aparelho.

Cuidado Incêndio



Risco de Incêndio!

Não guarde ou utilize gás ou líquidos combustíveis próximos do aparelho.

Serviço pós-venda, Garantia, Refugo

Serviço Pós-Venda

Para o serviço Pós-Venda, contate primeiro o seu instalador cujos dados deverão ser preenchidos no página anterior no momento da instalação.

Garantia

A obrigação do construtor limita-se a todas as peças de substituição que possam ter defeitos e para as quais pode ser apontado um defeito de qualidade. A garantia abrange apenas as despesas de material. Qualquer peça trocada no quadro desta garantia é propriedade do construtor.

São excluídos:

- Os desgastes normais, os defeitos causados por negligência, as más utilizações, as utilizações inapropriadas, o desrespeito das indicações especificadas no manual de instalação e no manual de utilização.
- Os vidros, lâmpadas, juntas e outros componentes sujeitos a desgaste.
- Qualquer intervenção efetuada por um técnico sem formação para lidar com os equipamentos ou qualquer aparelho equipado de peças de substituição que não sejam de origem.
- Qualquer dano causado pela utilização de produtos de limpeza diferentes dos que são aprovados pelo construtor.

1



Refugo dos aparelhos antigos

Se deseja deitar fora este aparelho não o deite fora no lixo regular!

O logo (fig.1) visível na placa sinalética indica que se trata de um aparelho cujo tratamento enquanto lixo é contemplado no quadro da diretiva 2002-96-CE de 27 de janeiro de 2003 relativa ao tratamento de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Este logo significa que os produtos elétricos e eletrónicos não devem ser misturados com os resíduos urbanos gerais. Um sistema de recolha separada deve ser prevista para este tipo de lixo.

Estamos disponíveis para vos ajudar a proceder à eliminação adequada deste aparelho.

2



Conformidade

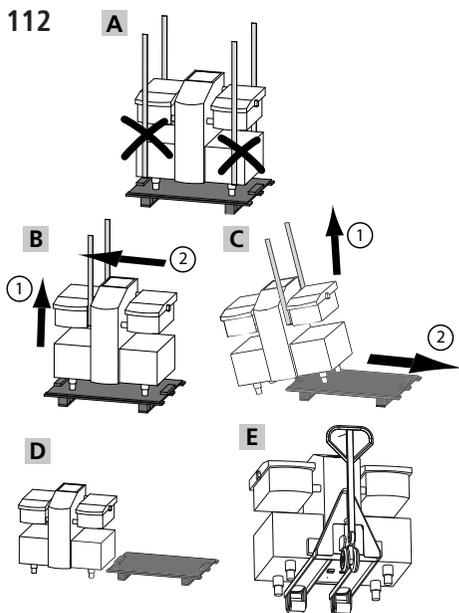
Este aparelho é conforme às exigências impostas pela diretiva europeia 2006/95 CE (Diretivas sobre a compatibilidade eletromagnética e baixa tensão)

Índice

Instruções de segurança	2
Controle no recebimento	3
Contato Revendedor / Instalador	3
Serviço pós-venda, Garantia, Refugo	4
Índice	5
Manutenção: Remoção do palete	6
Manutenção só do aparelho	7
Dimensões do aparelho	8
Instalação: Espaço mínimo recomendado	9
Instalação: Abertura	10
Nivelamento dos modelos 211 e 311	11
Nivelamento dos modelos 112	13
Conexão elétrica: informações gerais	14
Conexão elétrica: Tipo de aparelho	15
Conexão elétrica	16
Valores da conexão	17
Valores da conexão	18
Valores da conexão	19
Abastecimento de água	20
Conexão das águas residuais	21
Águas residuais:	
Drenagem para o ramal de descarga	22
Início de operação	23
Opções de instalação	24
Tabela de conversão	28
Dimensões	
VarioCooking Center® 112	29
VarioCooking Center® 211	30
VarioCooking Center® 311	31

Manutenção: Remoção do palete

112



Cuidado!

Cuidado com o peso dos aparelhos. Utilize um suporte para o transporte. Utilize proteções adequadas.

Modelo 112:	(Vidro + armário)	168 kg
Modelo 112+:	(Vidro + armário)	186 kg
Modelo 211:	(Vidro)	195 kg
Modelo 211+:	(Vidro)	223 kg
Modelo 311:	(Vidro)	251 kg
Modelo 311+:	(Vidro)	279 kg



Aviso:

Para evitar danos no aparelho, siga as instruções representadas nas figuras de A à E.

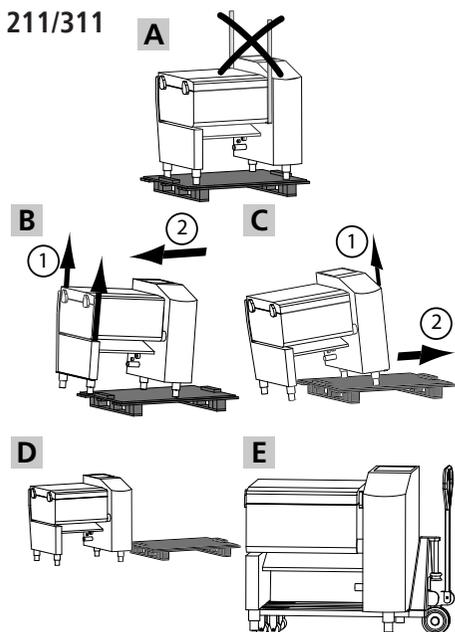
Para os modelos 112, é proibido içar o aparelho apoiando-se sobre as caixas de armário.

Fig. A

Para os modelos 211 e 311, é proibido içar o aparelho apoiando-se nos eixos do tanque e da tampa.

Fig. A

211/311



Procedimento:

- Içar o aparelho pelo lado esquerdo, com a ajuda de cintas, e puxar Fig. B
- Pousar o aparelho Fig. C
- Içar o lado direito, com a ajuda de cintas, e remover o palete Fig. C
- Pousar o aparelho Fig. D
- Para deslocar o aparelho, posicionar o porta paletes Fig. E



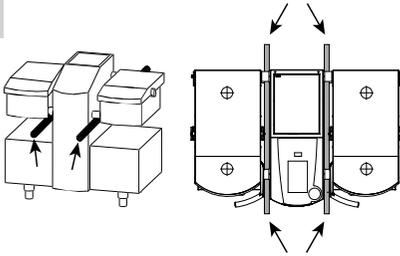
Aviso:

Os VarioCooking Center® 211 - 311 podem ser içados pela viga transversal do chassi. Neste caso, duas barras de madeira deverão ser colocadas ao longo da transversal, para dividir o seu peso.

Cuidado com o centro de gravidade. Risco de oscilação.

Manutenção só do aparelho

1

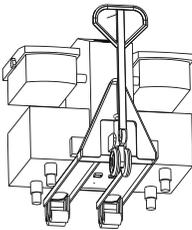


Modelos 112, manuseio com as mãos

Manusear o aparelho de preferência pelo eixo da cuba e o canal situado debaixo da tampa.

Fig. 1

2

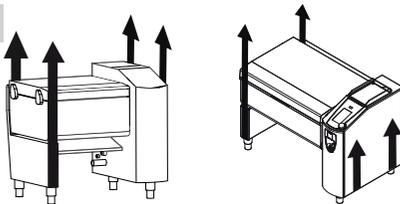


Modelos 112, manuseio com o transpaletes

Para o transporte do aparelho sem paletes, ter o cuidado de levantá-lo ora pela frente, ora por trás. De nenhum modo pelos lados.

Fig. 2

3

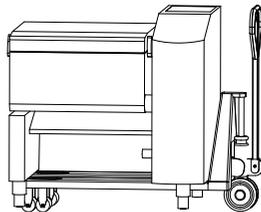


Modelos 211 e 311, manuseio com as mãos

Manusear o aparelho pelo corpo esquerdo e direito.

Fig. 3

4



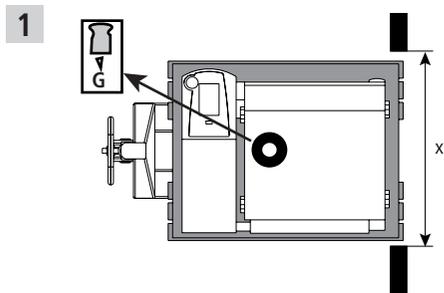
Modèles 211 et 311, manipulation au transpalette.

Para o transporte do aparelho por paletes ter o cuidado de o levantar ora pelo lado esquerdo, ora pelo lado direito.

Fig. 4

Caso todavia deseje içar estes modelos pela viga transversal central, utilizar obrigatoriamente barras de madeira para dividir a carga.

Dimensões do aparelho



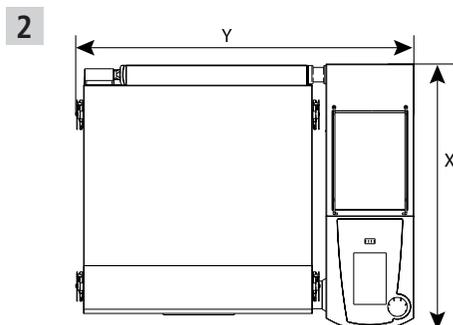
Recomendamos que o aparelho seja sempre transportado no seu palete de origem.

Centro de gravidade

Fig. 1

Largura de passagem necessária com paletes:

Modelos 112 / 211 / 311 1010 mm / 40"



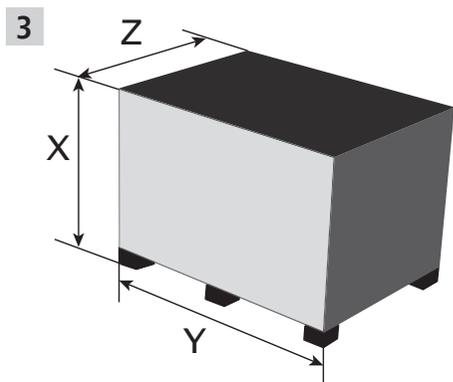
Dimensões máx. dos aparelhos:

Fig. 2

	X (mm)	Y (mm)	A* (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"	

* A= Altura com pés padrão

Altura do pé padrão = 150mm (6")

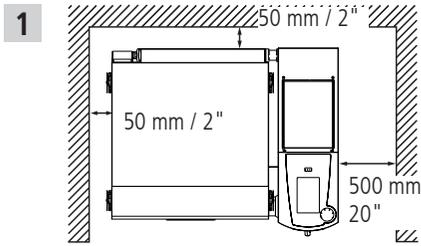


Dimensões e peso dos aparelhos com embalagem

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

Fig. 3

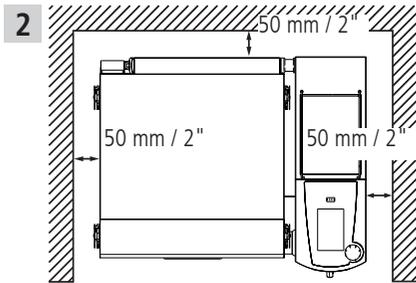
Instalação: Espaço mínimo recomendado



Acesso do técnico

Recomendamos que se deixe um espaço livre de 500 mm no lado direito do aparelho para a execução de trabalhos de manutenção.

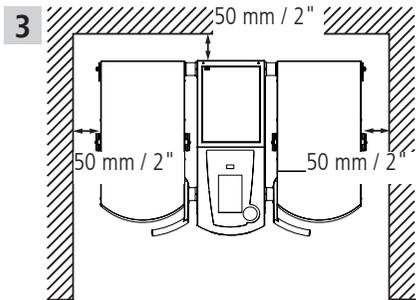
Fig. 1



Espaço mínimo para modelos 211 / 311

Direita / esquerda / traseira 50 mm

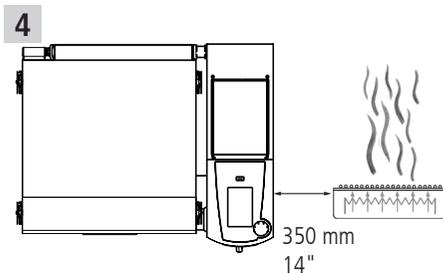
Fig. 2



Espaço mínimo para modelo 112

Direita / esquerda / traseira 50 mm

Fig. 3



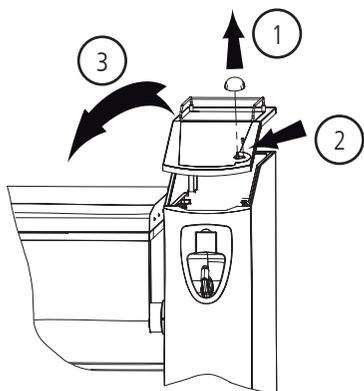
Proteção térmica

Espaço mínimo no caso de fontes de calor no lado direito: **350 mm**

Fig. 4

Instalação: Abertura

1



Abertura do painel de comando:

Fase 1

Esta fase é válida para todos os modelos

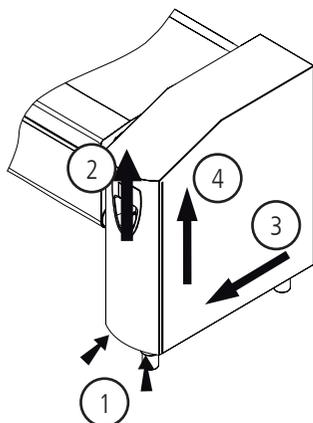
Fig.1

- (1) Remover o botão de comando
- (2) Retirar o parafuso de fixação (chave sextavado 3mm)
- (3) Você pode agora remover o painel de comando.



O painel de comando é conectado ao painel de controle por um cabo encaixado. Cuidado para não danificá-lo.

2

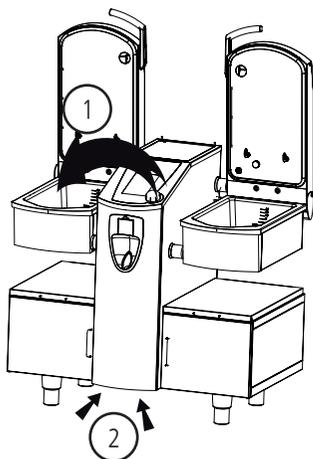


Fase 2 (para modelos 211 & 311)

Para ter acesso ao compartimento técnico, retire primeiro o console frontal e, em seguida, a placa lateral.

- (1) Retirar os dois parafusos que se encontram sob o console frontal (chave sextavado 3mm)
- (2) Içar o console frontal sem pousá-lo totalmente
- (3) Deslizar a placa lateral direita para a frente
- (4) Remover a placa lateral levantando-a para cima

3



Fase 2 (somente para os modelos 112)

- (1) Um vez que o painel de comando estiver removido e colocado sobre o tanque ou sobre a tampa esquerda.
- (2) Retire os dois parafusos sob o console frontal (chave sextavado 3mm)

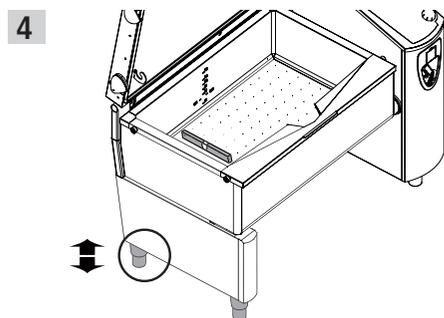
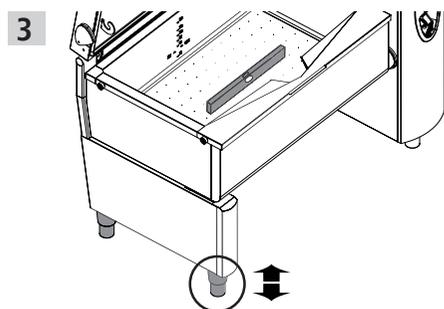
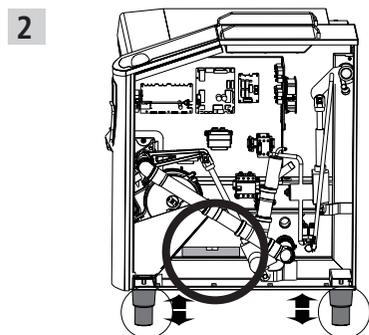
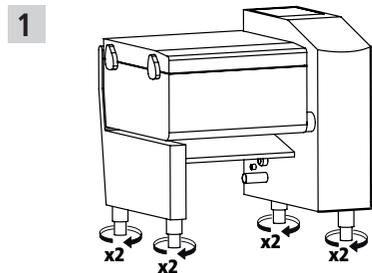


Aviso

Ao recolocar o painel de comando, exerça uma pressão sobre a parte frontal esquerda, suficiente para que os pinos se encaixem corretamente no fecho mola, garantindo assim uma boa vedação do compartimento técnico.

Fig.1

Nivelamento dos modelos 211 e 311



Nossos aparelhos são montados por níveis. O que significa que o tanque está ligado ao chassi. Após nivelar o chassi, o tanque estará também nivelado.

O nivelamento é feito unicamente ajustando os pés do aparelho. Veja como proceder:

Fase 1

Os aparelhos são entregues com os pés enroscados, totalmente recolhidos. Antes de começar o nivelamento, desenrosque cada pé duas voltas.

Fig. 1

Fase 2

Abra o console direito e nivele o aparelho ajustando os dois pés.

Fig. 2

Fase 3

Abra a tampa e verifique o nível do tanque da direita para a esquerda. Se necessário, ajuste-o girando o pé esquerdo da frente.

Fig. 3

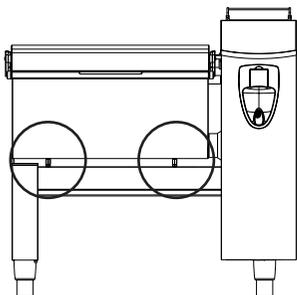
Fase 4

Verifique o nível do tanque no sentido frontal ou traseiro e se necessário, ajuste-o girando o pé esquerdo traseiro.

Fig. 4

Nivelamento dos modelos 211 e 311

5



Fase 5

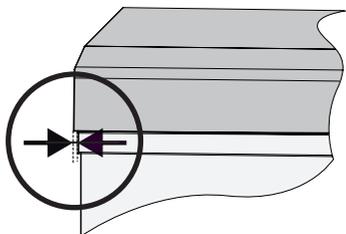
O tanque está apoiado sobre suportes que não deverão ser alterados. A regulação dos suportes é feita na fábrica.

Se for necessário reajustar os suportes do tanque, certifique-se de que:

Fig. 5

- O chassi esteja nivelado. O reajuste dos suportes com um chassi desnivelado é inútil.
- A tampa não entrará em colisão com o tanque.

6



Fase 6

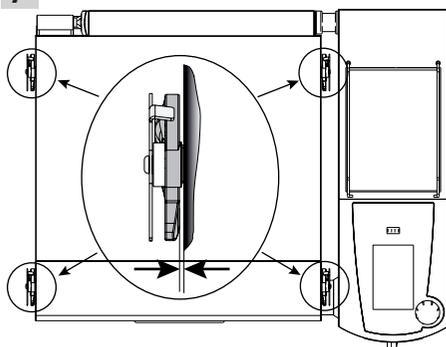
Feche a tampa completamente e controle o alinhamento entre a tampa e o tanque. Se necessário, ajuste o pé esquerdo traseiro.

Fig. 6



Para os modelos pressão 211 / 311, assegure-se de que não exista uma folga muito grande entre o tanque e a tampa, que cause um fechamento incorreto ou má vedação.

7



Fase 7

Particularidades dos modelos 211 e 311 Opção pressão

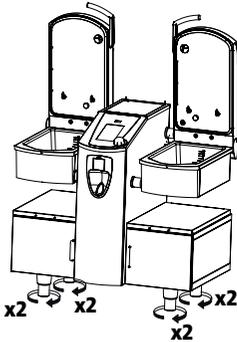
A distância entre os quatro ganchos de travamento (bloqueio) e a borda do tanque deve ser idêntica. É importante verificar isso!

Fig. 7

Recomendamos que se fixem os pés no chão. (Veja "Kit de fixação" no capítulo "Opções").

Nivelamento dos modelos 112

1



Nossos aparelhos são montados por níveis. O que significa que o tanque é paralelo ao chassi. Após nivelar o chassi, o tanque também estará nivelado.

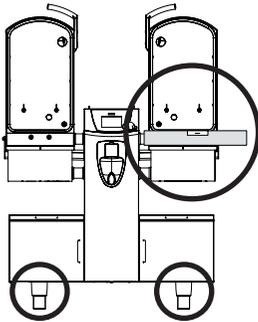
O nivelamento é feito apenas ajustando os pés do aparelho. Veja como proceder:

Fase 1

Os aparelhos são entregues com os pés enroscados totalmente recolhidos. Antes de começar o nivelamento, desenrosque cada pé duas voltas.

Fig. 1

2



Fase 2

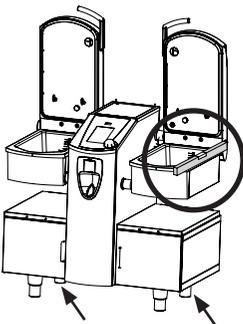
Colocar o nível de bolha sobre uma das cubas à escolha.

Depois, proceder ao ajuste longitudinal (da esquerda para a direita) do nível do aparelho. Para este efeito, ajustar os pés dianteiros do aparelho.

Fig. 2

De seguida, controlar o nível sobre a cuba oposta.

3



Fase 3

Colocar o nível de bolha sobre uma das cubas à escolha.

Agora, proceder ao ajuste transversal (frente – trás) do nível do aparelho. Para este efeito, ajustar os pés traseiros do aparelho.

Fig. 3

De seguida, controlar o nível sobre a cuba oposta.

Conexão elétrica: informações gerais

Obrigaçã



Compete-vos assegurar, de acordo com as normas nacionais e locais em vigor, que cada um dos nossos aparelhos esteja ligado a um dispositivo diferencial de 30 mA. Este dispositivo deve de estar situado no armário eléctrico de distribuição.

Regulamentação:

- Faça a conexão dos aparelhos de acordo com as instruções de instalação e indicações da placas sinalizadoras (Veja a descrição na página seguinte).
- Os aparelhos devem ser conectados à rede de alimentação elétrica de acordo com os regulamentos em vigor no seu país.
- Siga as recomendações da empresa local de fornecimento de energia elétrica.
- Mantenha um interruptor unipolar acessível com abertura de contato de no mínimo 3 mm.
- Normas aplicáveis: EN 60335, IEC 60335.

Cabo de conexão à corrente:

Dados elétricos: ver página 17

- Conexão dos aparelhos, medições exatas e pontos de conexão, ver páginas 15 - 18, assim como as fichas técnicas nas páginas 28 - 30.
- Os aparelhos podem ser conectados de maneira fixa ou através uma tomada.
- Antes de retirar o cabo que liga à alimentação ou de ligá-lo novamente à alimentação, certifique-se que o aparelho está desligado.
- Utilize no mínimo um cabo de tipo: HO7RN-F se flexível, V1000R02V se rígido para a conexão. Cuidar de bem apertar as prensas estopa! (Descarga de tração).
- A seção dos cabos depende do consumo corrente e regulamentos locais.

Esquema elétrico

- O diagrama elétrico se encontra se numa bolsa situada no compartimento técnico do aparelho, por trás do painel removível. Veja o capítulo "Instalação, abertura dos aparelhos".

Conexão elétrica: Tipo de aparelho

Placa sinalizadora: descrição

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 +

Descrição do modelo:

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

(Para aparelhos com opção pressão)

Tensão de alimentação

Potência consumida

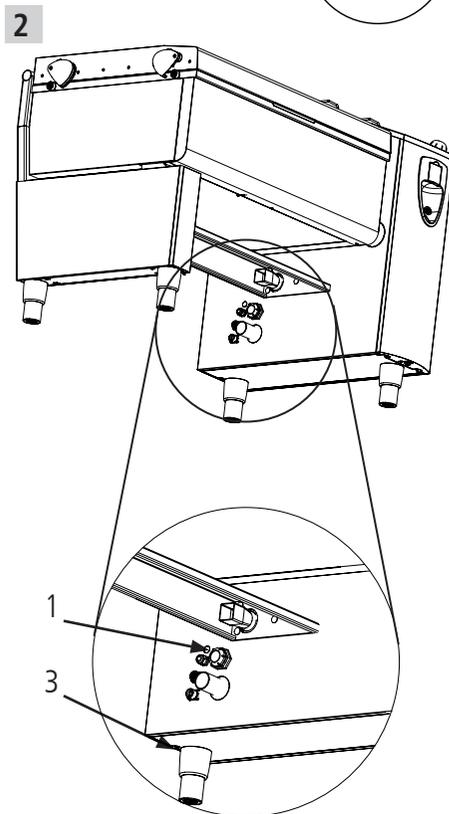
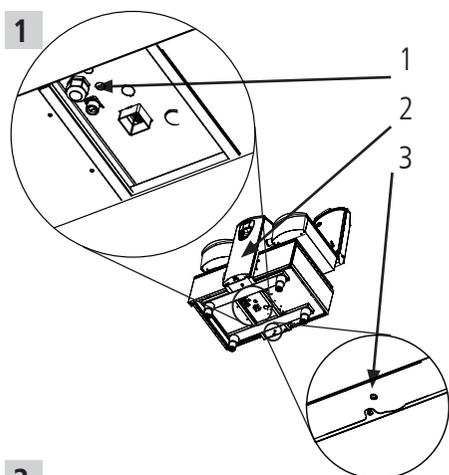
Pressão da água

Número de série do VarioCooking Center®.
Para toda informação técnica,
queira informar este número.

Nome da pessoa que fabricou este aparelho.
Cada VarioCooking Center®
é fabricado por uma só pessoa.

Certificados e aprovações

Conexão elétrica



Perigo!

Durante a instalação, verifique que a fonte de alimentação e a do aparelho sejam correspondentes. Refira-se à sinalização.

Observe os códigos de cores dos fios. Uma conexão incorreta pode provocar um choque elétrico ou danificar o aparelho. (p. ex. platina eletrônica)

Instruções gerais : ver página 14

Conexão dos modelos 112: **Fig 1**
Os terminais de conexão se encontram no compartimento elétrico, atrás da placa frontal do console (2).

- (1) Glândula de cabo
- (2) Placa frontal do console
- (3) Compensação de potencial

Conexão dos modelos 211, 311: **Fig. 2**
Os bornes de conexão se encontram no compartimento elétrico, atrás da placa lateral direita.

Conectar de acordo com o diagrama seguinte:

- Borne amarelo-verde : terra
- Borne azul : neutro (somente para 3NAC)
- Bornes cinzas: L1, L2, L3

Na parte inferior dos aparelhos, encontra-se a conexão para a compensação de potencial (3). Conecte o cabo de compensação de potencial.

Valores da conexão



Cuidado : ver a página 14 acerca da implantação de um dispositivo diferencial de 30 mA !

3 NAC 400 V

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	17	19	28	31	45	47
Intensidade de corrente (A)	23	34	47	47	70	70
Proteção normativa (A)	25	40	50	50	80	80
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 400 V Dynamic

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	18	20	30	32	47	50
Intensidade de corrente (A)	25	35	49	49	74	74
Proteção normativa (A)	25	40	50	50	80	80
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 415 V

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	18	20	30	32	47	50
Intensidade de corrente (A)	25	35	49	49	74	74
Proteção normativa (A)	25	40	50	50	80	80
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	6	10	10	16	16

3 NAC 415 V Dynamic

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	14	17	23	26	37	40
Intensidade de corrente (A)	19	30	39	39	58	59
Proteção normativa (A)	20	32	40	40	63	63
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	4	6	6	10	10

Valores da conexão

3 AC 400 V

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	13	**	26	**	42	**
Intensidade de corrente (A)	19	**	41	**	61	**
Proteção normativa (A)	20	**	50	**	63	**
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	**	10	**	10	**

3 AC 440 V Dynamic

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	16	**	22	**	35	**
Intensidade de corrente (A)	19	**	37	**	56	**
Proteção normativa (A)	20	**	40	**	63	**
Seção do cabo indicada (mm ²)	2,5	**	6	**	10	**

3 AC 200 V

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	17	19	28	30	45	47
Intensidade de corrente (A)	49	58	98	98	146	146
Proteção normativa (A)	50	63	100	100	160	160
Seção do cabo indicada (mm ²)	10	10	25	25	50	50

3 AC 220 V

	112	112 com vidro	211	211 com vidro	311	311 com vidro
Potência (kW)*	15	17	25	26	40	42
Intensidade de corrente (A)	39	49	78	78	117	117
Proteção normativa (A)	40	50	80	80	125	125
Seção do cabo indicada (mm ²)	6	10	16	16	35	35



Para tensões diferentes, ter o cuidado de contactar o construtor.

* Não inclui o eventual consumo da ligação à corrente.

** Este tipo de configuração não está disponível!

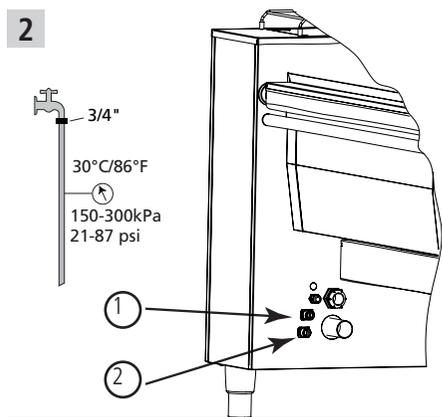
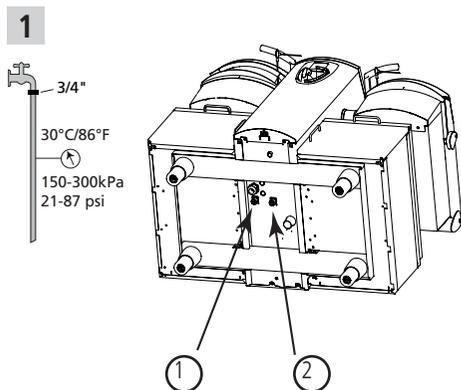
Abastecimento de água

Generalidades

Nossos aparelhos são certificados pelas normas NF EN 1717: 2001-05, aprovadas pelos organismos SVGW e DVGW.

Não é necessário estar ligado a um sistema de abrandamento de água. Se tal for o caso, cuide para manter o Th em no mínimo **7°FH**.

O aparelho deverá ser conectado com um tubo de abastecimento de água potável em conformidade com a norma EN 61770 ou IEC 61770 o de qualidade equivalente. O tubo de abastecimento em água potável deve obedecer as normas de higiene, específicos do país, com relação a tubos de água potável.



Recomendamos a instalação de uma válvula de paragem para cada aparelho. Purgar o tubo antes de conectar o aparelho.

Não trataremos aqui de casos específicos. Cabe aos instaladores cumprir as normas locais em vigor.

Conexão

- (1) Conexão com água fria (3/4")
Condensação ou enchimento tubo
- (2) Conexão com água quente* (3/4")
Máx. 60°C. Encher somente o tanque

Modelos 112 Fig. 1

Modelos 211/311 Fig. 2

Pressão & Débito

A pressão da água deve estar entre 150 kPa e 600 kPa. Recomendamos, porém, que se mantenha uma pressão mínima de 300 kPa.

Fluxo nominal: 1,8 à 2,5m3/h

Temperatura

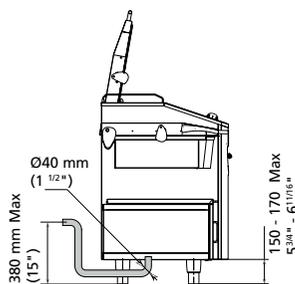
Para os aparelhos sem a opção água quente, o abastecimento de água só poderá ser feito com água fria (30°C max).

Se o aparelho tiver a opção água quente, a temperatura máxima da água não deverá exceder 60°C. Cuidado com a conexão!

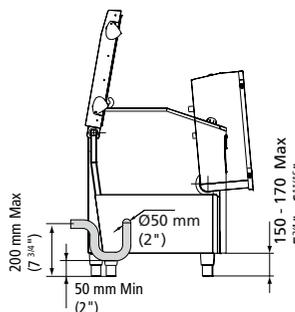
*A água quente é uma opção. Os aparelhos não são automaticamente equipados com esta opção.

Conexão das águas residuais

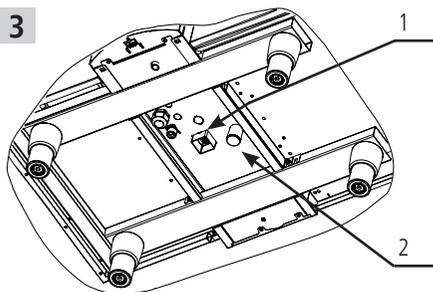
1



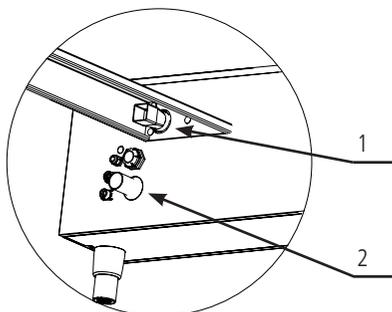
2



3



4



Particularidade do VarioCooking Center®

A conexão de modo fixo é possível. O escoamento interno ventilado permite a evacuação dos líquidos de cozimento.

Um kit permite de dispor do necessário para ligação (Alimentação e evacuação).

Ref. (Sem opção água quente)

87.00.174

Ref. (Com opção água quente)

87.00.545



Aviso!

- Atenção: a água de cozimento pode ser evacuada mesmo quente !
- Utilize um tubo rígido e resistente à temperatura dos vapores
- Temperatura das águas residuais < 100°C

Requisitos

- É proibido soldar o tubo de evacuação, enquanto o aparelho estiver escoando
- O tubo de evacuação deve ser equipado com um sifão contra o mau cheiro
- O aparelho possui uma unidade de drenagem. Não é permitido obstruir, cobrir, deformar ou conectar esta unidade com outra
- O tubo de evacuação das águas residuais deve ter o mesmo diâmetro que o aparelho - nenhuma diminuição deve ser inserida no diâmetro
- O tubo de evacuação deve possuir um declive constante mínimo de 3%

Modelos 112

O escoamento é feito por um tubo DN40mm que se encontra de baixo da caixa técnica

Fig 3

A altura máxima da ligação à parede é de 380 mm (15") (a meio do tubo)

Fig. 1

Modelos 211/311

O escoamento é feito por um tubo DN50mm, como mostra a figura

Fig 4

A altura máxima da ligação à parede é de 200 mm (7 3/4") (a meio do tubo)

Fig. 2

(1)

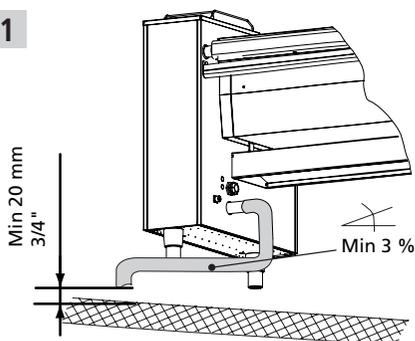
Unidade de drenagem

(2)

Drenagem das águas residuais

Águas residuais: Drenagem para o ramal de descarga

1



Observação:

Fig. 1

Nossos aparelhos não exigem a instalação de um ramal de descarga. Se, todavia, o seu cliente a desejar, anote os conselhos seguintes:

Exigências:

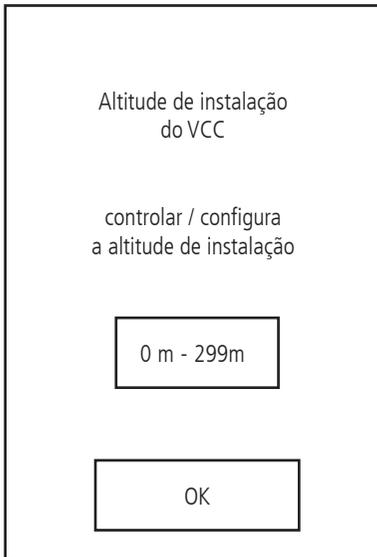
- O tubo de evacuação das águas residuais deve ter o mesmo diâmetro que o aparelho, nenhuma diminuição deve ser inserida no diâmetro.
- O tubo de evacuação deve possuir um declive constante mínimo de 3%
- Uma distância mínima de 20 mm entre o tubo de evacuação e a grade do ramal de descarga deverá ser observada. Para facilitar a limpeza, recomendamos uma distância de 50mm

Conselhos

Quando evacuar a água no ramal de descarga, o tubo de saída deverá estar o mais afastado possível da caixa técnica.

Início de operação

1



Regulagem da altitude de instalação



Fig. 1

Caso a altitude de instalação for diferente do valor de regulagem da fábrica (0-299m), modifique-a.

- Mude a altitude em intervalos de 300m
- Validar após a alteração

Calibragem

Nossos VarioCooking Center® são calibrados na fábrica. Não é preciso calibrar os aparelhos após a alteração de altitude de instalação.

2



Lenços de limpeza

Atribuímos muita importância à qualidade da instalação. Por isso, acrescentamos ao "starter kit" lenços de limpeza umedecidos de óleo mineral altamente refinado. Utilize-os apenas na parte exterior do aparelho.

Fig. 2

Opções de instalação

1



Fixação no chão

É possível fixar os aparelhos ao chão com a opção "Kit de fixação ao chão", referência 60.72.905

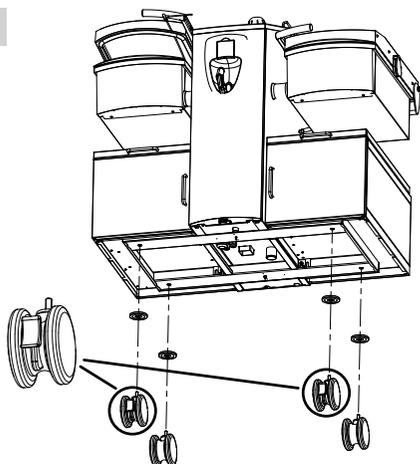
Fig 1



Aviso!

Ao instalar o VarioCooking Center® 211 - 311 com pressão nos pés, recomendamos que os pés sejam fixados ao chão para garantir, a longo termo, o nivelamento do aparelho e o alinhamento da tampa sobre o tanque.

2



Opção rodas (Kit mobile)



Aviso!

Os VarioCooking Center® 211 - 311 **pressão fabricados antes de maio de 2012** não devem ser montados sobre rodas.

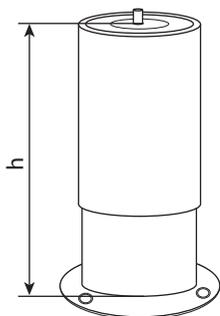
Os aparelhos encomendados com a opção rodas são entregues sobre pés. A montagem das rodas é feita durante a instalação. As rodas com freios deverão ser instaladas na parte frontal do aparelho.

Fig. 2

Uma nota de montagem acompanha as rodas. Referência kit de rodas (todos os modelos) 60.71.267

A altura dos aparelhos sobre rodas é de 150mm. (5 7/8").

3



Opção pés de inox ajustáveis

Todos os modelos de VarioCooking Center® podem ser entregues sobre rodas de inox. Os pés permitem que os aparelhos sejam fixados ao chão por uma arruela integrada pré-perfurada.

Fig. 3

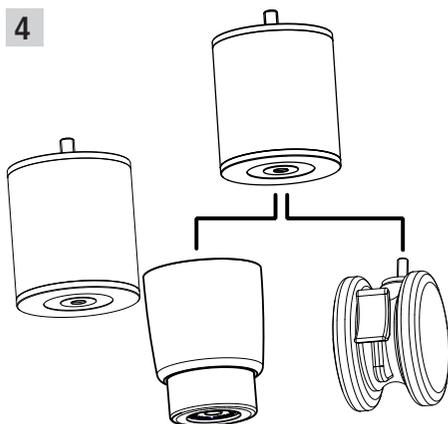
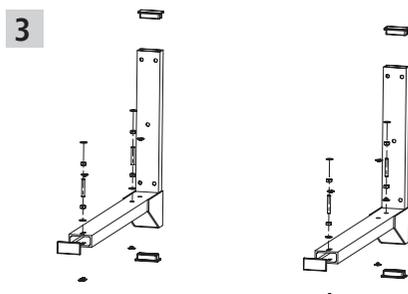
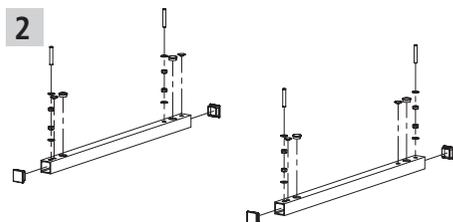
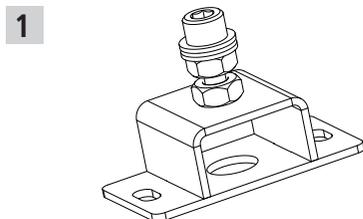
h = Altura

A mini 105 mm (4 1/8")

A máx 170 mm (6 6/8")

Referência artigo 12.00.850

Opções de instalação



Kit base

Os aparelhos encomendados com o kit base são entregues sobre pés. A montagem da base será feita durante a instalação.

112
211/311

Fig. 1
Fig. 2

Uma nota de montagem acompanha a opção base. Para nivelar os aparelhos – ver o capítulo "nivelamento".

Referências kit base

Modelos 112 12.00.706
Modelos 211/311 12.00.704

Dimensões de montagem da base.

Modelos	Altura de baixo do aparelho	A máx. da base (aconselhada)
112	50 mm \pm 5mm	120 mm
211/311	65 mm \pm 5mm	105 mm

Kit para montagem mural

A montagem sobre a base será feita durante a instalação. Apenas disponível para os modelos 211/311.

Fig. 3

Uma nota de montagem acompanha o kit mural. Para nivelar os aparelhos – ver o capítulo "nivelamento".

Referências do kit de montagem mural

Apenas modelos 211/311 12.00.751

Kit de elevação 100 mm Pés/Rodas

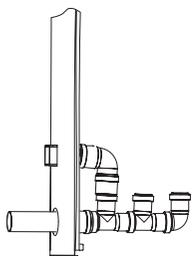
Este aumento deve ser montado pelo próprio entre o corpo e o pé ou a roda.

Fig. 4

Referência do kit de elevação 100mm
Todos os modelos 60.72.341
(Composto por 4 peças)

Opções de instalação

1

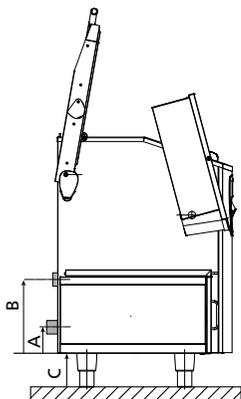


Opção escoamento traseiro modelos 112 (Apenas para os modelos 112 e 112+)

Apenas para os modelos 112 é possível encomendar o aparelho com um escoamento traseiro, se a altura de evacuação das águas na parte baixa do aparelho causar problemas. Esta opção não vem pré-montada na fábrica.

Fig. 1

2



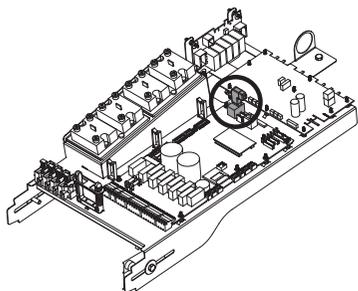
Esta opção também pode ser incluída mais tarde. A referência do kit é 60.71.915

Dimensões

Fig.2

A	85 mm 3 3/8"
B	250 mm 9 7/8"
C	150-170 mm 6" - 6 3/4" (De acordo com os ajustes)

3



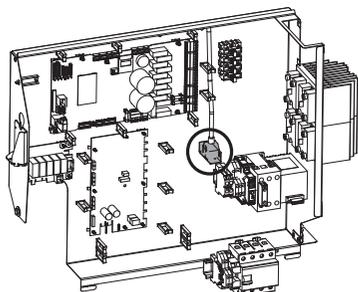
Ethernet

A opção ethernet é diferente nos modelos 112 e 211/311.

Sobre os modelos 112, deve ligar o cabo Ethernet diretamente sobre a platina. Ter o cuidado de colocar o cabo com o cordão existente. Não passe pelo meio dos componentes mecânicos. Estes podem danificar o cabo aquando dos movimentos.

Fig. 3

4

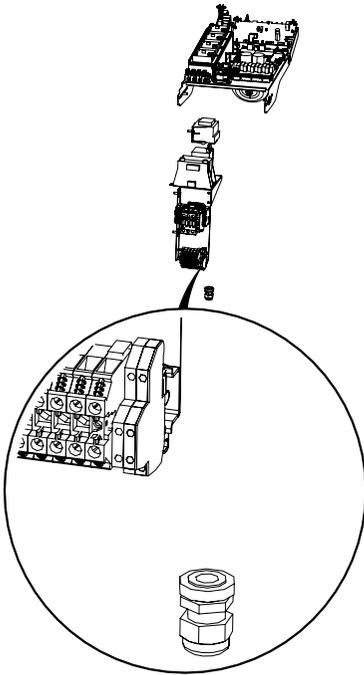


Sobre os modelos 211/311 uma tomada está prevista ao lado da ligação principal. Pode ligar o cabo Ethernet com um conector RJ45 diretamente.

Fig. 4

Opções de instalação

1



Otimização de energia SicoTronic

Se o aparelho vem equipado com esta opção, ele vem com o cabo para a ligação a um sistema de otimização de energia tipo SicoTronic.

Ligue o seu sistema de otimização de energia segundo o esquema elétrico fornecido com os nossos aparelhos.

Localização dos conectores

Modelos 112

Fig.1

Modelos 211/311

Fig. 2

2

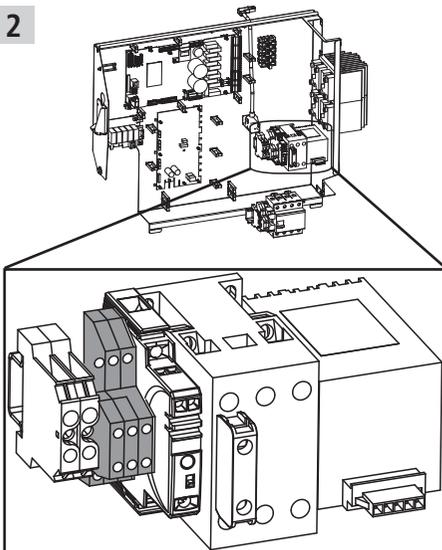


Tabela de conversão

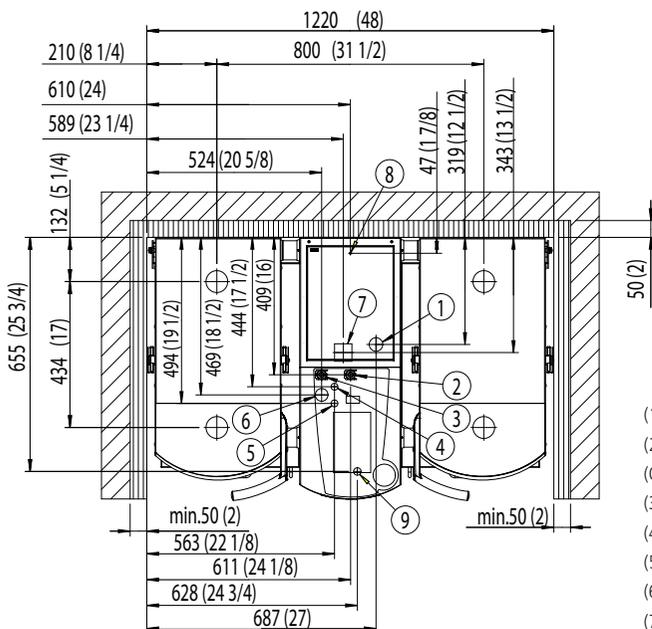
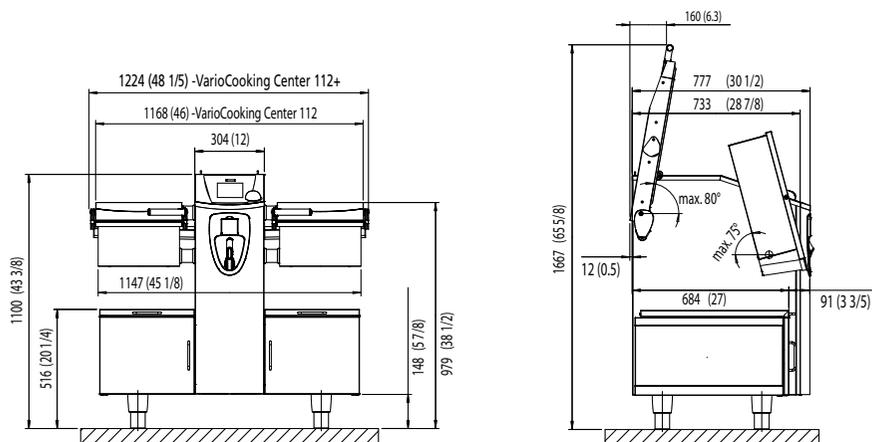
	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0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

Dimensões VarioCooking Center® 112

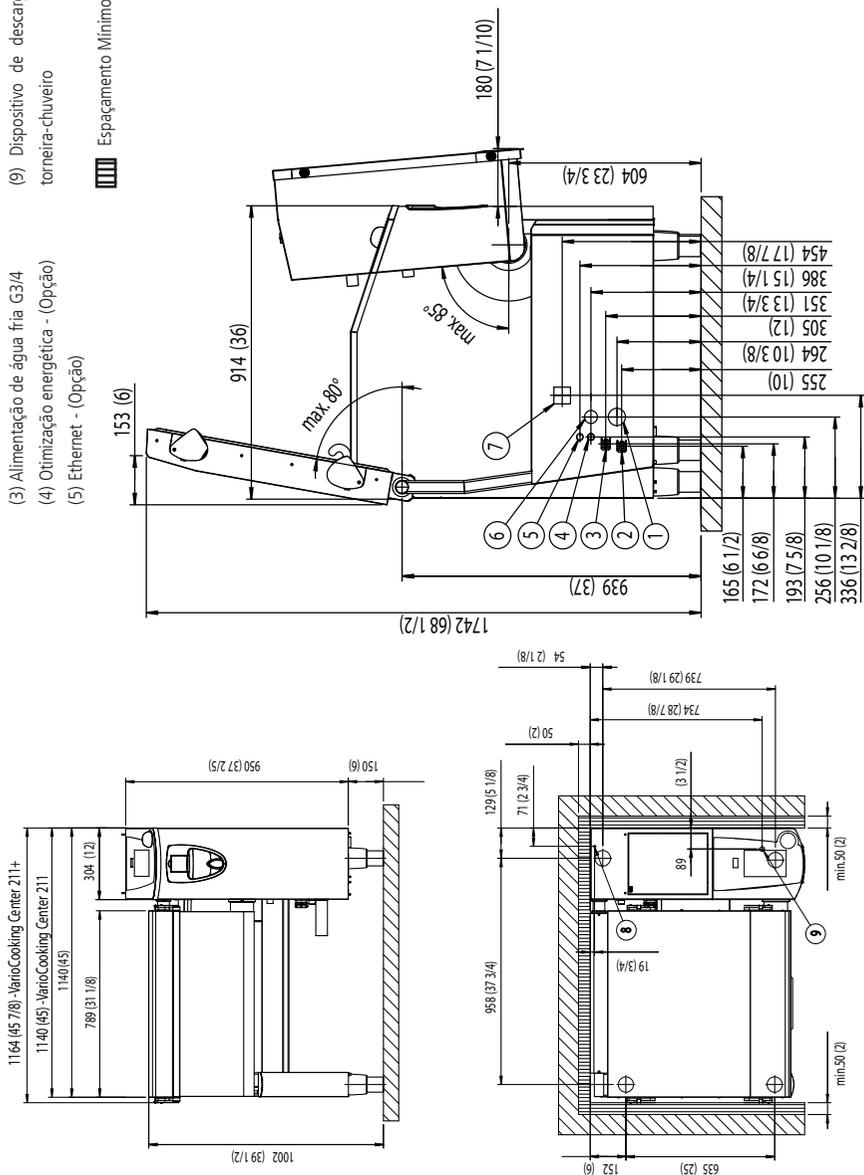


- (1) Eliminação das águas sujas DN40
 - (2) Alimentação de água quente G3/4 - (Opção)
 - (3) Alimentação de água fria G3/4
 - (4) Otimização energética - (Opção)
 - (5) Ethernet - (Opção)
 - (6) Alimentação elétrica
 - (7) Dispositivo de descarga (Rutura de carga)
 - (8) Ligação equipotencial M6x10
 - (9) Dispositivo de descarga enrolador de torneira-chuveiro
-  Espaço Mínimo

Dimensões VarioCooking Center® 211

- (1) Eliminação das águas sujas DN50
- (2) Alimentação de água quente G3/4 - (Opção)
- (3) Alimentação de água fria G3/4
- (4) Otimização energética - (Opção)
- (5) Ethernet - (Opção)
- (6) Alimentação elétrica
- (7) Dispositivo de descarga (flutua de carga)
- (8) Ligação equipotencial M6x10
- (9) Dispositivo de descarga enrolador de torneira-chuveiro

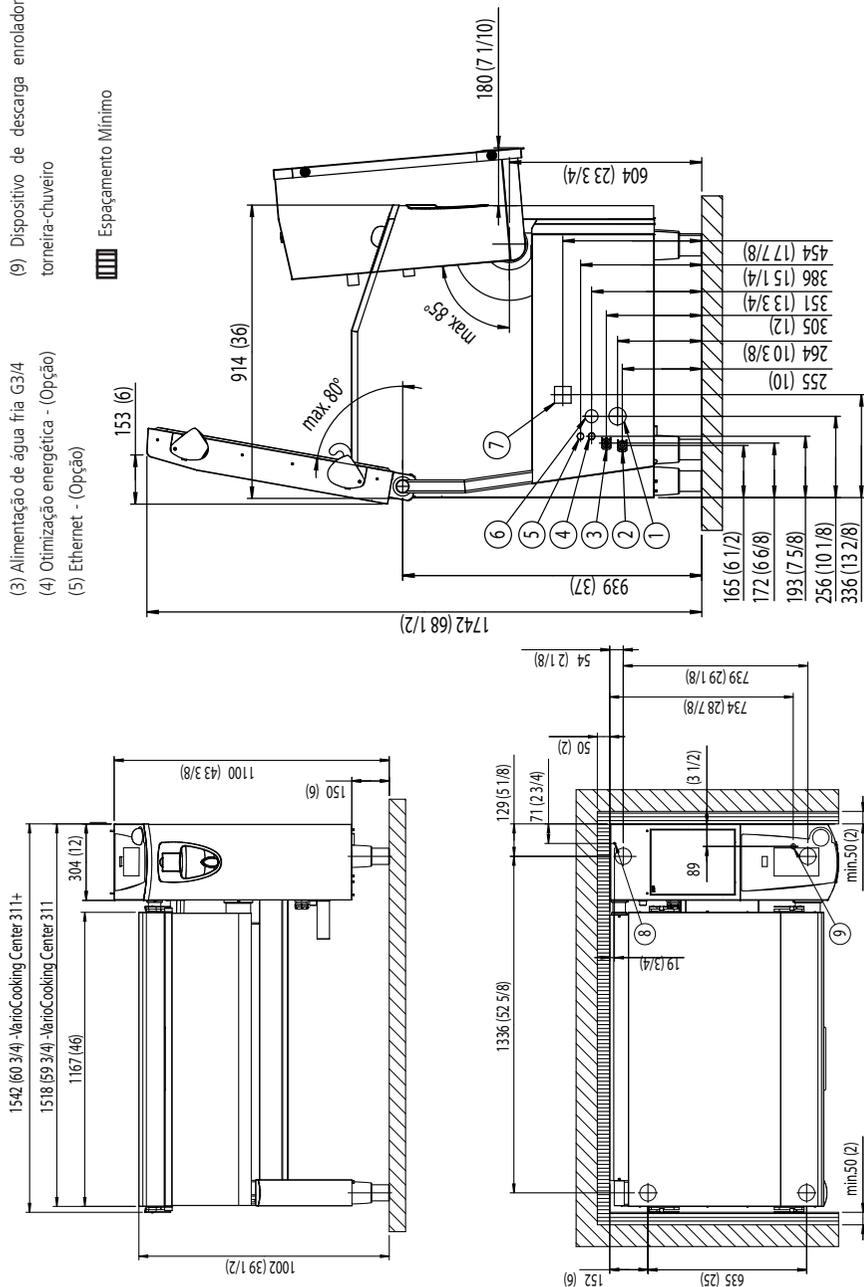
 Espaço Mínimo



Dimensões VarioCooking Center® 311

- (1) Eliminação das águas sujas DN50
- (2) Alimentação de água quente G3/4 - (Opção)
- (3) Alimentação de água fria G3/4
- (4) Otimização energética - (Opção)
- (5) Ethernet - (Opção)
- (6) Alimentação elétrica
- (7) Dispositivo de descarga (Ruína de carga)
- (8) Ligação equipotencial M6x10
- (9) Dispositivo de descarga enrolador de torneira-chuveiro

Espeçamento Mínimo



Português

Sob reserva de melhorias técnicas e de erros de digitação!

Se verificar alguma gralha neste manual, não hesite em contactar-nos!

Fotocopiar esta página, introduzir os seus comentários com referência à página exata e enviar-nos por fax. Encontrará os nossos dados nos documentos entregues com o aparelho.

Notas:

Página

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

Validade do documento:

Tipo de VarioCookingCenter®	Número de série	Ano de fabrico
112	E11xH11110xxxxxxx	2011 / 10
211	E21xH11110xxxxxxx	2011 / 10
311	E31xH11110xxxxxxx	2011 / 10